



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Angie Valentina Obando
Morán

TUTOR: David Guambi

Cocina fusión de Guayaquil y del mediterráneo italiano

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

Yo, Angie Valentina Obando Moran declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina fusión de Guayaquil y del mediterráneo italiano”, 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 20 días del mes de agosto de 2023, firmo conforme:

Autor: Angie Valentina Obando Morán

Firma:



Número de Cédula: 172139875

Dirección: Sangolquí

Teléfono: 980051492

Correo electrónico: anobandomo@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Angie Valentina Obando Morán 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.

Angie Valentina Obando Moran
Autor del proyecto de investigación

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

David Rodolfo Guambi Espinosa
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina fusión de Guayaquil y del mediterráneo italiano” presentado por Angie Valentina Obando Moran, 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, 10 de enero del 2025

.....

David Rodolfo Guambi Espinosa
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Angie Valentina Obando Morán, 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, 10 de enero del 2024



Angie Valentina Obando Moran

CEDULA: 1721398475

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi misma, como recordatorio de la perseverancia y constancia que me han llevado a alcanzar esta meta.

Agradezco cada esfuerzo y desafío que se presentó en el camino, ya que ha sido importante para mi crecimiento profesional y personal.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento a todas las personas que me apoyaron a lo largo de la carrera, agradezco a mi familia que desde un inicio estuvieron conmigo, por enseñarme el valor del esfuerzo y responsabilidad.

A mis docentes por compartir su conocimiento, su paciencia y su guía, que ha sido fundamental para mi formación profesional.

A mis compañeros de curso, con quienes compartí varios momentos de risas y aprendizaje.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	12
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	17
7. MENÚ APROBADO EN INGLÉS.....	18
8. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	20
9. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES).....	29
10. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	38
11. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS	41
12. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	43
13. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	44
14. CONCLUSIONES.....	46
15. ANEXOS.....	48

ÍNDICE DE FIGURAS

1. Figura 1.....	50
2. Figura 2.....	50
3. Figura 3.....	50
4. Figura 4:	50

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

La "Cocina fusión de Guayaquil y del Mediterráneo italiano" explora la riqueza cultural y gastronómica resultante de la combinación entre la tradición culinaria guayaquileña y las influencias italianas. Este enfoque destaca cómo ingredientes y técnicas locales, como el uso de plátano, mariscos y maní, se mezclan con elementos italianos como la pasta, el tomate, el aceite de oliva y diversas especias, generando platos únicos que reflejan una identidad gastronómica diversa.

Mostrando un análisis de los orígenes históricos de ambas cocinas. La cocina guayaquileña se formó a partir de influencias indígenas, africanas, europeas y asiáticas, consolidándose en una tradición rica en creatividad. Por otra parte, la cocina italiana, conocida por su simplicidad y frescura, ha sido moldeada por siglos de tradiciones regionales y su expansión global.

Entre las propuestas culinarias se presenta el menú "La Perla Mía", que incluye platos como cappelletti rellenos de maduro con queso manabita y un ajillo de camarón con risotto de maní, combinando técnicas italianas con ingredientes ecuatorianos. Las bebidas y maridajes también se diseñan para complementar los sabores del menú y brindar una experiencia memorable, integrando productos locales como la caña manabita.

También enfatizando la importancia de la sostenibilidad en la producción de ingredientes clave, como el camarón y el plátano, que son fundamentales para ambas culturas culinarias. Además, subraya el rol de la gastronomía en la preservación de tradiciones culturales y la cohesión social a través de festivales y eventos locales.

Finalmente, se resalta el valor cultural y económico de la fusión culinaria como herramienta para atraer turistas y promover la identidad local en un contexto globalizado, haciendo de la cocina un puente entre culturas y generaciones.

ABSTRAC

The "Fusion Cuisine of Guayaquil and the Italian Mediterranean" explores the cultural and gastronomic richness resulting from the combination between the Guayaquil culinary tradition and Italian influences. This approach highlights how local ingredients and techniques, such as the use of banana, seafood and peanuts, are mixed with Italian elements such as pasta, tomato, olive oil and various spices, generating unique dishes that reflect a diverse gastronomic identity.

Showing an analysis of the historical origins of both cuisines. Guayaquil cuisine was formed from indigenous, African, European and Asian influences, consolidating itself into a tradition rich in creativity. On the other hand, Italian cuisine, known for its simplicity and freshness, has been shaped by centuries of regional traditions and its global expansion.

Among the culinary proposals is the "La Perla Mía" menu, which includes dishes such as cappelletti stuffed with sweet plantains with manaba cheese and shrimp garlic with peanut risotto, combining Italian techniques with Ecuadorian ingredients. Drinks and pairings are also designed to complement the flavors of the menu and provide a memorable experience, integrating local products such as Manabita cane.

Also emphasizing the importance of sustainability in the production of key ingredients, such as shrimp and banana, are fundamental to both culinary cultures. In addition, it highlights the role of gastronomy in the preservation of cultural traditions and social cohesion through local festivals and events.

Finally, the cultural and economic value of culinary fusion is highlighted as a tool to attract tourists and promote local identity in a globalized context, making cuisine a bridge between cultures and generations.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Época precolombina

Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas de la región aprovechaban los productos de la tierra y del mar, fundamentales para su alimentación. En la costa ecuatoriana, especialmente en la zona de Guayaquil, era común el uso de productos como la yuca, el maíz, el plátano, el maní y una gran variedad de pescados y mariscos. Además, se utilizaban hierbas y condimentos autóctonos para sazonar y conservar los alimentos. Estos ingredientes básicos y las técnicas de cocina fueron la base de los platos tradicionales de la región.

Influencia de la colonización española

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la gastronomía local comenzó a cambiar al incorporar ingredientes europeos como el arroz, el trigo, la cebolla, el ajo, la caña de azúcar, entre otros. Además, los colonizadores introdujeron nuevas técnicas de cocina y métodos de conservación que enriquecieron la cocina local. Durante esta época, el mestizaje cultural también se reflejó en la comida, dando lugar a platos nuevos y mezclas de sabores que siguen presentes en la gastronomía guayaquileña actual.

El comercio de esclavos trajo a personas de África, quienes también influyeron en la cocina de Guayaquil. Las técnicas africanas y los sabores característicos de su gastronomía contribuyeron con ingredientes y métodos culinarios que perduran en la cocina de la región. De esta fusión surgieron platos que incorporan el uso de plátano verde y maduro, pescado y especias, creando sabores únicos que caracterizan los platos costeños.

Con el tiempo, Guayaquil se consolidó como un puerto comercial estratégico, lo que permitió la llegada de inmigrantes de distintas partes del mundo, especialmente chinos, quienes llegaron como trabajadores en el siglo XIX. Estos inmigrantes trajeron ingredientes y formas de preparación como el arroz frito, y su influencia sigue vigente en la ciudad. A partir de esta época, los platos con arroz se volvieron esenciales en la dieta guayaquileña.

En el siglo XX, la ciudad experimentó una modernización y un auge económico que trajeron consigo nuevas influencias gastronómicas internacionales, especialmente con el aumento de la globalización y la llegada de cadenas de comida rápida. Sin embargo, la cocina tradicional se mantuvo y se promovieron esfuerzos para conservar las recetas tradicionales, como el encebollado, el arroz con menestra y carne, la cazuela, y el ceviche, que hoy en día son símbolos de identidad cultural.

En la actualidad, existen iniciativas para revalorizar y promover la cocina guayaquileña. Esto incluye la organización de festivales gastronómicos y eventos culturales, así como la creación de registros documentales que buscan preservar y difundir la historia culinaria de la ciudad. Se ha comenzado a ver a la gastronomía no solo como una necesidad cotidiana, sino como un elemento clave del patrimonio cultural de Guayaquil y Ecuador.

Guayaquil es una ciudad que destaca por su gran riqueza culinaria, producto de la fusión de diversas culturas del mundo, lo que le da a su gastronomía sabores distintivos que destacan en un contexto global e industrializado. Actualmente, existen algunos esfuerzos por revalorizar la comida tradicional de Guayaquil a través de eventos culturales que promueven los productos gastronómicos locales; sin embargo, estos eventos no suelen profundizar en los aspectos históricos de la cocina guayaquileña, sino que principalmente se centran en la degustación y explicación de las recetas.

Ofrece una gran variedad de platos reconocidos tanto a nivel nacional como internacional por su calidad y popularidad, pero no existe un registro audiovisual de su historia gastronómica. La mayoría de los conceptos sobre la cocina guayaquileña se encuentran en textos escritos a los que pocas personas acceden, a menos que se especialicen en el tema. La gastronomía es parte del patrimonio cultural y de la identidad de sus habitantes, pero su difusión es limitada. Aunque los sabores se perciben a través de todos los sentidos, aprender sobre ellos únicamente por medio de

textos no transmite completamente su esencia. Muchos guayaquileños desconocen el origen de sus platos favoritos y la importancia de conservar esas recetas para las futuras generaciones.

Actualmente la gastronomía guayaca mantiene sus sabores típicos, por el uso de ciertos ingredientes importantes y que resaltan como el cilantro, el maní, el banano, entre otros.

(Ladines J. , 2022) (conpeht, 2024) (Guaila, 2020)

Orígenes en la Antigua Roma y la Edad Media

La cocina italiana se caracteriza por su simplicidad, el uso de ingredientes frescos y de calidad, y la fusión de influencias de diferentes épocas y regiones. Los orígenes de la cocina italiana se remontan a la Antigua Roma, cuando ya se valoraba una alimentación variada. Los romanos disfrutaban de un estilo de cocina influido por los griegos, los etruscos y otros pueblos mediterráneos. En esa época, el pan, el vino y el aceite de oliva eran pilares de la dieta, y se usaban muchas hierbas y especias para sazonar las comidas. Los romanos también fueron pioneros en la elaboración de salsas y en el uso de técnicas como la conservación de alimentos en vinagre.

Durante la Edad Media, Italia comenzó a fragmentarse en pequeños reinos y ciudades-estado, lo cual permitió el desarrollo de tradiciones culinarias locales en cada región. Las cortes de los aristócratas promovieron la elaboración de recetas refinadas y el uso de ingredientes exóticos traídos por los comerciantes de la Ruta de la Seda, como el azúcar y las especias. Además, las órdenes religiosas desempeñaron un papel clave en la transmisión de conocimientos sobre agricultura y conservación de alimentos.

El Renacimiento fue una época crucial para la gastronomía italiana. En este período, la corte de los Medici en Florencia se convirtió en un importante centro de cultura y gastronomía. Catalina de Medici, quien se casó con Enrique II de Francia, llevó consigo chefs italianos a la corte francesa, influyendo en la gastronomía de ambos países. En esta época, la cocina italiana alcanzó un alto nivel de sofisticación, y surgieron recetas clásicas que aún hoy son populares. Los

banquetes renacentistas eran opulentos y se crearon muchas técnicas de presentación artística que reflejaban la belleza visual de los platos.

Con el descubrimiento de América en el siglo XV, llegaron a Europa nuevos ingredientes que transformaron la cocina italiana. Productos como el tomate, la papa, el maíz y el cacao se integraron a las recetas tradicionales italianas y tuvieron un impacto duradero. En particular, el tomate se convirtió en uno de los ingredientes más esenciales de la cocina italiana, siendo la base de las famosas salsas italianas y de platos como la pasta y la pizza.

Durante los siglos XVIII y XIX, Italia aún no estaba unificada como país y estaba dividida en pequeños estados independientes. Esto permitió que cada región desarrollara y mantuviera su propia identidad culinaria. Por ejemplo, en el norte de Italia, se empezó a utilizar mantequilla en lugar de aceite de oliva y se popularizaron el risotto y la polenta, mientras que en el sur se destacaba el uso del aceite de oliva, las hierbas y los mariscos. También surgieron platos icónicos como la pizza en Nápoles, y comenzó a popularizarse la pasta seca en diversas formas, que se volvió un símbolo de la cocina italiana.

Siglo XX: La expansión global de la cocina italiana

Con la unificación de Italia en el siglo XIX y la gran ola migratoria italiana hacia América y otros continentes en el siglo XX, la cocina italiana se expandió por el mundo. Los inmigrantes italianos llevaron consigo sus tradiciones culinarias y adaptaron sus recetas a los ingredientes locales, lo que dio lugar a nuevas versiones de platos tradicionales. Así, la pizza, la pasta, el risotto y otros platos italianos ganaron popularidad en países como Estados Unidos, Argentina y Brasil.

Durante el siglo XX, la cocina italiana continuó evolucionando con la creación de platos que combinaban modernidad y tradición, y algunos chefs italianos se convirtieron en pioneros de la gastronomía moderna.

En la actualidad, la gastronomía italiana es famosa en todo el mundo y es sinónimo de calidad y autenticidad. Italia protege sus productos e ingredientes tradicionales a través de denominaciones de origen y de programas como el “Slow Food”, que promueve la producción sostenible y la preservación de la cocina tradicional. Además, cada región sigue manteniendo su identidad culinaria: la Toscana con sus platos de caza, Sicilia con sus influencias árabes y mediterráneas, Emilia-Romana con sus pastas rellenas.

(Castillo, 2017) (bachiosevilla, 2023)

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Menú LA PERLA MÍA

1. Coctel de bienvenida

Brisa acocada

Frozen cremoso de coco- limón y caña manabita

2. Amouse bouche (bocadito)

Bocado del pacífico

Corviche de albacora con salsa de champiñón y curtido

3. Pan

pane all'ananas

Pan de yuca con chutney tropical

4. Entrada

Capas de un montuvio

Cappelletti relleno de maduro con mix de quesos, en salsa carbonara de sal prieta, tierra de longaniza y parmesano.

3. Plato fuerte

Tesoro del mar

Velo de camarón con risotto de maní, acompañado de un crocante de verde / albahaca y aire de limón.

4. Postre

Dulce ocaso

Savarín de guineo, confit de piña- maracuyá, Crumble de almendra, crema mangeable de coco con albahaca y helado de mango.

5. Bajativo

Caña del barrio

Rompope de naranja con caña manaba.

6. Petit four

Bonbon della Costa

Bombones de chocolate al 65% relleno de curd de naranjilla y praliné de maní.

7. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Menu LA PERLA MÍA

1. Welcome cocktail

coconut breeze

Frozen creamy coconut-lemon and Manabi cane

2. Snack

Pacific bite

Albacore corviche with mushroom sauce and pickled fish

3. Bread

Pineapple panel

Yuca bread with tropical chutney

4. Starter

Layers of a montuvio

Cappelletti stuffed with ripe plantains with a mix of cheeses, in carbonara sauce of black salt, sausage and parmesan.

3. Main course

sea treasure

Shrimp veil with peanut risotto, accompanied by a green/basil crisp and lemon air.

4. Dessert

Sweet sunset

Banana savarin, pineapple-passion fruit confit, almond crumble, coconut cream with basil and mango ice cream.

5. Digestive

Neighborhood sugarcane

Orange eggnog with Manaba sugarcane.

6. Small four

Coastal candy

65% chocolate candy filled with naranjilla curd and peanut praline.

8. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
corviche	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo

TIPO RECETA	
x	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-001



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Plátano verde	150,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1500	hervir	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	300,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,3000		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	sal	15,00	gramo	\$ 0,00030	\$ 0,0045		\$ 0,15	gramo	500	gramo
4	cebolla paiteña	30,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0150	picar brunoise	\$ 0,25	gramo	500	gramo
5	comino	5,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0025		\$ 0,05	gramo	100	gramo
6	pimiento verde	30,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 0,0375	picar brunoise	\$ 0,25	gramo	200	gramo
7	pasta de maní	250,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,2500		\$ 2,50	gramo	500	gramo
8	albacora	100,00	gramo	\$ 0,01242	\$ 1,2420	hervir	\$ 6,21	gramo	500	gramo
9	ajo	15,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0044	hacer pasta	\$ 0,10	gramo	340	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hervir agua y sal
2. realizar un refrito
3. Amasar el plátano verde con el refrito
4. Añadir pasta de maní
5. rellenar de albacora
6. pesar la masa y formar ovalo
7. freír a 140 grados

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,01 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,15 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,16 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32 Costo Total Receta + No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0126 Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Agua caliente para majar
2. Reposo de la masa

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Corviches rellenos de albacora en salsa de champiñon

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hervir
2. Amasar
3. Freír

ELABORADO POR: Angie Obando

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN 3-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa de champiñones	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-002

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	crema de leche	30,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,0600		\$ 1,00	gramos	500	gramos
2	champiñones	10,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,0100		\$ 0,50	gramos	500	gramos
3	albahaca	5,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0050	Repicada	\$ 0,20	unidad	200	gramos
4	pimienta	C/N								
5	sal	C/N								

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Refreír la cebolla con el achiote
2. Añadir la leche y hervir
3. Incorporar la pasta de maní
4. Rectificar la sal
5. Procesar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,08	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,08	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0026	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Hervir leche
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Refrito
2. Procesar / licuar

ELABORADO POR: Angie Obando

REVISADO POR: Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
3-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-nov-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pan de almidon	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	almidón de yuca	500,00	gramos	\$ 0,00209	\$ 1,0450		\$ 2,09	kilogramo	1.000	gramos
2	queso manaba	200,00	gramos	\$ 0,00588	\$ 1,1765	rallar	\$ 2,00	gramo	340	gramos
3	huevos	95,00	gramos	\$ 0,02000	\$ 1,9000		\$ 0,50	gramo	25	gramos
4	mantequilla	100,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,2000	derretir	\$ 1,00	gramo	500	gramos
5	sal	C/N								
6	piña	50,00	gramos	\$ 0,00050	\$ 0,0250		\$ 0,25	gramo	500	gramos
7	azucar	50,00	gramos	\$ 0,00030	\$ 0,0150		\$ 0,15	gramo	500	gramos
8	polvo de hornear	15,00	gramos	\$ 0,00005	\$ 0,0008	pesar	\$ 0,10	kilogramo	2.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
Mezclar todos los ingredientes y formar una masa
2. Amasar y dejar reposar por 30 minutos
3. Hornear 170 grados por 15 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,36	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,22	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,58	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0218	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Pan de yuca acompañado de mermelada de piña

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de reposo de la masa
2. Temperatura de hornado
3. Tiempo de hornado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasar
2. Hornear en seco
3. reducir


ELABORADO POR:
 Angie Obando


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
3-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-nov-24

FORMATO DE REC2:N47CETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Capas de un montuvio	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

TIPO RECETA	
x	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-005



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	harina	600,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 1,2000		\$ 1,00	gramo	500	gramo
2	huevos	360,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,8000	separar yemas	\$ 1,50	gramo	300	gramo
3	sal prieta	50,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,1000		\$ 1,00	unidad	500	gramo
4	crema de leche	40,00	gramo	\$ 0,01667	\$ 0,6667		\$ 0,50	gramo	30	gramo
5	parmesano	36,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 0,7200		\$ 1,00	gramo	50	gramo
6	Maduro	120,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1200	picar	\$ 0,50	gramo	500	gramo
7	Queso manaba	100,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,4000	rallar	\$ 2,00	gramo	500	gramo
8	longaniza	70,00	gramo	\$ 0,00340	\$ 0,2380	picar	\$ 1,70	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Realizar la pasta fresca y dejar reposar
2. Hacer el relleno con maduro y queso manaba
3. realizar una carbonara básica añadiendo sal prieta
4. cortar la pasta y rellenar
5. dar forma de capelleti
6. freir a 140 grados por 6 minutos
7. emplatar y terminar con queso parmesano
8. deshidratar la longaniza

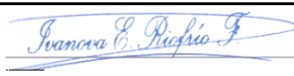
COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,24	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,26	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,51	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,79	Costo Total Receta + No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0052	Costo por Porción + Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Capelleti frito relleno de maduro con queso manaba, carbonara de sal prieta y crocante de longaniza

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de cocción
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
freir


ELABORADO POR:
Angie Obando


REVISADO POR:
Ivanova Rifrio

FECHA ELABORACIÓN
10-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tesoro del mar	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo

TIPO RECETA	
x	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-009



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camarón	350,00	gramo	\$ 0,01720	\$ 6,0200	desvenar y limpiar	\$ 8,60	gramo	500	gramo
2	pasta de maní	200,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 1,2000		\$ 3,00	gramo	500	gramo
3	Cebolla paiteña	80,00	unidades	\$ 0,00060	\$ 0,0480		\$ 0,60	kilo	1.000	unidades
4	Ajo	60,00	gramo	\$ 0,00083	\$ 0,0500		\$ 0,25	gramo	300	gramo
5	Comino	10,00	gramo	\$ 0,00020	\$ 0,0020		\$ 0,10	gramo	500	gramo
6	Pimiento	80,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0400		\$ 0,50	gramo	1.000	gramo
7	risotto	500,00	gramo	\$ 0,01240	\$ 6,2000		\$ 6,20	gramo	500	gramo
8	limón	40,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0400		\$ 0,50	gramo	500	gramo
9	lecitina de soya	1,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0020		\$ 1,00	gramo	500	gramo
10	albahaca	10,00	gramo	\$ 0,00020	\$ 0,0020		\$ 0,10	gramo	500	gramo
11	mantequilla	80,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,2400		\$ 1,50	gramo	500	gramo
12	vino blanco	60,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,3600		\$ 3,00	gramo	500	gramo
13	Sal	C/N								

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. realizar un refrito
2. desvenar y pelar el camarón
3. realizar un ajillo con el vino blanco
4. perlar el arroz de risotto y añadir el refrito
5. Añadir la pasta de maní
6. hidratar constantemente con el fondo
7. freír la albahaca rápidamente
8. añadir el zumo de limón con la lecitina y mezclar rápidamente para conseguir un aire

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 14,20	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,71	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 14,91	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0085	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Ajillo de camarón con risotto de maní, crocante de albahaca y aire de limón

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperaturas de cocción
2. Hidratar correctamente

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. saltear
2. Fritura
3. Flambear


ELABORADO POR:
 Angie Obando


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
10-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
5-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Dulce ocase	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-014



#	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	500,00	gramo	\$ 0,00756	\$ 3,7778		\$ 3,40	mililitro	450	gramo
2	Leche	250,00	gramo	\$ 0,00103	\$ 0,2575		\$ 1,03	litro	1.000	gramo
3	Azúcar	300,00	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,1200		\$ 2,00	kilo	5.000	gramo
5	mango	500,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 4,0000		\$ 4,00	gramo	500	gramo
6	guineo	70,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0700		\$ 0,50	gramo	500	gramo
7	harina	300,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,6000		\$ 1,00	gramo	500	gramo
8	canela en polvo	50,00	gramo	\$ 0,00020	\$ 0,0100		\$ 0,10	gramo	500	gramo
9	almendra	70,00	gramo	\$ 0,00360	\$ 0,2520		\$ 1,80	gramo	500	gramo
10	mantequilla	200,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 1,2000		\$ 3,00	gramo	500	gramo
11	huevos	200,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,3000		\$ 0,75	gramo	500	gramo
12	esencia de vainilla	10,00	gramo	\$ 0,00024	\$ 0,0024		\$ 0,12	gramo	500	gramo
13	crema de coco	500,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 6,0000		\$ 6,00	gramo	500	gramo
14	albahaca	10,00	gramo	\$ 0,00030	\$ 0,0030		\$ 0,15	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pesar todos los ingredientes
2. Realiza la mezcla del savarin
3. hornear a 180 grados por 15 minutos
4. Poner en una olla la crema de coco con la albahaca
5. mezcla todos los ingredientes de mango, crema de leche y mandar a la mandadora
6. para el crumbi mezclar todos los ingredientes y hornear a 180 grados por 5 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 16,59	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,83	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 17,42	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,90	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0363	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Savarín de guineo, confit de piña- maracuyá, Crumble de almendra, crema manageable de coco con albahaca y helado de mango.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. hornear

ELABORADO POR:
 Angie Obando

REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
bonbon della costa	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-020



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	chocolate al 65%	500,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 25,0000	temperar	\$ 25,00	gramo	500	gramo
2	pulpa de naranjilla	150,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,4500	reducir	\$ 1,50	gramo	500	gramo
3	mantequilla	50,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,1000	derretir	\$ 1,00	gramo	500	gramo
4	maní	100,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,4000	procesar	\$ 2,00	gramo	500	gramo
5	huevos	45,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0225		\$ 0,25	gramo	500	gramo
6	Azúcar	120,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,2400		\$ 1,00	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. derretir el chocolate y templar
2. reducir la pulpa de naranjilla con el azúcar
3. Temperar luego con la yema de huevo
4. añadir la mantquilla
5. procesar el maní en la termomix
6. limpiar el molde
7. Añadir el chocolate templado
8. rellenar
9 sellar los bombones

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 26,21	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,31	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 27,52	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,3932	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Bombones de chocolate al 65% relleno de curd de naranjilla y praliné de maní.

PUNTOS CRÍTICOS
1. temperatura de templado del chocolate

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. reducir
2. temperar
3. templar


ELABORADO POR:
 Angie Obando


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Brisa acocada	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 ml

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-022



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	crema de coco	500,00	gramo	\$ 0,01360	\$ 6,8000		\$ 6,80	gramo	500	gramo
2	almibar	75,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,1200		\$ 0,80	gramo	500	gramo
3	caña manabita	100,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 1,0000		\$ 5,00	gramo	500	gramo
4	zum de limon	200,00	gramo	\$ 0,01044	\$ 2,0880		\$ 5,22	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. mezclar y enfriar	
2. escaldar el vaso coctelero	
3. servir	

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 10,01	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,50	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,51	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,50	Costo Total Receta + No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0100	Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Cóctel a base de jugo de coco cremoso, zumo d limón y caña manabita

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR: Angie Obando

REVISADO POR: Ivánova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO



Escuela de
Gastronomía

COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 0,33	\$ 32,31	38,0%	\$ 85,00	\$ 12,75	\$ 8,50	\$ 106,25
VTA-002	PAN	\$ 0,65	\$ 32,31	47,5%	\$ 68,00	\$ 10,20	\$ 6,80	\$ 85,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 0,80	\$ 32,31	35,0%	\$ 92,31	\$ 13,85	\$ 9,23	\$ 115,39
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 2,13						
VTA-005	POSTRE	\$ 2,90						
VTA-006	PETIT FOUR	\$ 4,00						
VTA-007	BAJATIVO	\$ 1,50						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 20,00						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 32,31						

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

Camarón

El camarón tiene un origen evolutivo que se remonta hace aproximadamente 250 millones de años durante el periodo Triásico en el que los primeros crustáceos evolucionaron en ambientes marinos, adaptándose a vivir en agua dulce y hábitats costeros como los manglares. Los camarones pertenecen a un grupo llamado *Decapoda* un grupo de crustáceos en el cual también incluye a los cangrejos y langostas.

La industria del camarón comenzó en Asia en la primera mitad del siglo XX, en Japón y Filipinas donde se cultivaba el camarón en estanques. Posteriormente durante los años 1960 y 1970 se expandió el cultivo de camarón en América Latina incluyendo Ecuador donde el clima, la disponibilidad de recursos naturales y el crecimiento de esta industrial. En la actualidad, Ecuador es uno de los países que más cultiva la especie de camarón blanco originario de la costa del pacífico.

En 1960 empresarios ecuatorianos comenzaron a ver el potencial del cultivo de camarón, comenzando en la provincia de El Oro, en la costa sur del país, existe el registro de granjas y piscinas donde está registrado el cultivo en piscinas, además de contar con un código único de la ubicación y de las condiciones de producción, incluyendo la calidad del agua, suelo, temperatura, alimentación y la salud de los camarones.

Cuando los camarones alcanzan su tamaño comercial, se procede a su cosecha, en esta etapa se busca realizarlo de manera cuidadosa para reducir pérdidas, durante la recolección se realiza drenando una parte del agua de las piscinas para la captura del camarón; luego se someten a un proceso de preenfriamiento para su conservación y minimizar la proliferación de microorganismos.



Durante el procesamiento los camarones son clasificados por tamaño y calidad, luego para su lavado y limpieza, desvenado y congelado y empacado. En el proceso de empacado se utiliza el método de congelación rápida o "IQF" (individual quick freezing) lo que permite congelar los camarones de manera individual.

Laboratorios especializados resaltan por su proyecto de mejora en el sector Acuícola y pesquero implementando un sistema automatizado y sistematizado de la trazabilidad de la producción de camarón, reduciendo errores y mejorar la manipulación humana con el producto garantizando la calidad, seguridad y sostenibilidad.

Para el transporte internacional se realiza mediante condiciones estrictas de la cadena de frío que se debe llevar a cabo para mantener su frescura, la comercialización se realiza por vía aérea o marítima, dependiendo de la zona del comprador. El camarón ecuatoriano se caracteriza en el mercado internacional como un producto de alta calidad y sostenible, lo que incrementa su competitividad y valor.

Tipos de camarón ecuatoriano

Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*)

Es la especie predominante en Ecuador y representa casi el 100% de la producción de camarón en el país, es una especie resistente y adaptable a diferentes condiciones de cultivo, lo que facilita su producción en granjas de acuicultura. Su sabor, textura y tamaño han sido bien aceptados en los mercados internacionales, especialmente en Estados Unidos, Europa y Asia.

Este camarón es famoso por su proceso de producción sostenible en Ecuador, sin el uso de antibióticos.

2. Camarón Tigre (*Penaeus monodon*)

Se cultiva en pequeñas cantidades. Sin embargo, su producción es limitada en comparación con el camarón blanco. Este camarón tiene un aspecto característico con rayas oscuras y puede alcanzar tamaños más grandes, lo que lo hace atractivo en algunos mercados.

Camarón Silvestre

Ecuador cuenta con especies de camarón silvestre que se capturan en sus aguas marinas, aunque en menor escala y sin el enfoque comercial de los cultivos. Sin embargo, el camarón blanco sigue siendo la variedad que domina la industria camaronera ecuatoriana debido a su alta demanda y adaptabilidad al cultivo sostenible.

Maní

También conocido como cacahuete, es originario de América del Sur, específicamente de regiones subtropicales como Bolivia y el noroeste de Argentina, el cultivo de maní comenzó hace 7000 años, cuando las poblaciones indígenas empezaron a cultivar esta planta por su semilla comestible y su valor nutricional.



VALOR NUTRICIONAL DEL MANÍ

Valor nutricional medido por cada 100 g.

Carbohidratos – 25 gr	Ácido pantoténico – 1.8 mg (36%)
Azúcar – 0 gr	Vitamina B6 – 0.3 mg (23%)
Fibra alimentaria – 9 gr	Calcio – 62 mg (6%)
Grasas – 48 gr	Hierro – 2 mg (16%)
Proteínas – 25 gr	Magnesio – 184 mg (50%)
Agua – 4.26 gr	Fósforo – 336 mg (48%)
Vitaminas B	Potasio – 332 mg (7%)
Tiamina – 0.25 mg (46%)	Zinc – 3.3 mg (33%)
Niacina – 12.9 mg (86%)	

Las primeras evidencias arqueológicas del maní provienen del Perú y datan alrededor de 2000 a.C, lo que sugiere que se extendió a lo largo de los Andes y algunas regiones de Sudamérica a través de rutas comerciales de antiguas civilizaciones. El maní se integro a las culturas locales como un alimento básico, de igual manera utilizado en ceremonias y como ofrendas religiosas.

Con la llegada de los europeos al continente americano en el siglo XVI, el maní fue llevado a Europa, Asia y África donde rápidamente se adaptó a los nuevos climas y su cultivo se expandió. En África el maní se convirtió en un producto utilizado en la gastronomía africana.

El maní es una planta de clima cálido y su cultivo es común en regiones subtropicales y tropicales tomando en cuenta que el suelo debe ser suelto y rico en materia orgánica, se suelen preferir suelos arenosos o arcillosos que facilitan el desarrollo subterráneo de las vainas de maní.

Antes de la siembra el suelo se labra para airearlo y mejorar su estructura añadiendo nutrientes necesarios incorporando fertilizantes orgánicos e inorgánicos. Durante la siembra de semillas se deben plantar directamente en el suelo a 5cm de profundidad y se suele espaciar entre 15 y 20 cm, normalmente la siembra se realiza en épocas de clima cálido ya que el maní requiere

temperaturas entre 20 y 30 °C. Luego de 7 a 10 días de la siembra las plántulas comienzan a emerger, durante esta etapa el maní desarrolla un sistema radicular en las primeras hojas.

La planta de maní crece en forma de mata baja y entre los 30 a 40 días después de la siembra comienzan a salir flores amarillas, estas flores son autopolinizadas y al madurar, comienzan a formar una estructura llamada gineforo o clavo.

Durante el mantenimiento de el cultivo es importante considerar el riego controlado para garantizar un crecimiento optimo, mantener un control de plagas para poder garantizar la calidad del maní, se aplican prácticas de manejo integrado de plagas (MIP) para minimizar el uso de pesticidas y proteger el cultivo. Entre los 4 y 6 meses se realiza la cosecha, se desentierran algunas vainas y se suele inspeccionar su color y tamaño. Luego las plantas se arrancan del suelo con cuidado, y estas plantas se dejan secar al sol durante unos días para reducir la humedad en las vainas. Después de que las plantas se secan, las vainas se deben separar manualmente o con maquinaria especializada, y se someten a un secado adicional para evitar el crecimiento de hongos y mejorar la calidad del maní.

Las vainas de maní se clasifican por tamaño y dependiendo del destino de comercialización el maní se puede pelar o dejar con cáscara, luego se debe tostar el maní, moler o procesar para otros productos alimenticios, luego el maní se empaca en bolsas o contenedores específicos para su transporte y almacenamiento, el empaque debe ser seguro y adecuado para la frescura del producto. Listo el maní procesado y empacado se distribuyen a mercados locales e internacionales, dependiendo de la demanda y de sus diferentes formas de consumo.

Albahaca

Es una planta aromática de la familia de las Lamiáceas, conocida por su característica fragancia, uso en la cocina y como planta medicinal tradicional, en las antiguas civilizaciones de Asia y la India, siendo originaria de la zona del sudeste asiático, esencialmente de las regiones tropicales de la India, Pakistán y el sureste asiático.

En la India se cultiva albahaca aproximadamente hace mas de 5000 años y tiene un valor religioso y cultural. Conocida como *Tulsi* en sanscrito y considerada una planta sagrada en el hinduismo como símbolo de pureza, devoción y protección espiritual. En el antiguo Egipto la albahaca fue utilizada como planta medicinal y como uso en la cocina.

Su aroma se valoraba ya que en algunos casos se utilizaba para el embalsamiento de cadáveres ya que tenían la creencia de que tenían cualidades protectoras, de igual manera los antiguos griegos utilizaban la albahaca para tónicos y ungüentos, los griegos la utilizaban para sazonar y asociada con la fertilidad y el amor.

En Roma la albahaca se expandió por Europa, los romanos la usaban en la cocina, principalmente con platos que contenían carne, también salsas y medicinas. En la edad media, la albahaca se cultivó de una manera más amplia, se convirtió en una planta esencial para ciertas preparaciones. Los colonizadores europeos llevaron la albahaca a América en el siglo XVI, en donde se adaptó rápidamente en la cocina local para preparaciones con carne y sopas.

ALBAHACA		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 10g – 2 cucharaditas		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	233	1.6
Proteínas (g)	22.98	0.16
Grasa (g)	0.03	0
Grasa Saturada (g)	0	0
Grasa Monoinsaturada (g)	0	0
Grasa Poliinsaturada (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Carbohidratos (g)	47.5	0.3
Fibra (g)	0	0
Azúcar (g)	1.71	0
Sodio (mg)	76	0.5
Potasio (mg)	0	0
Conservar en lugar fresco y seco		

Variedades de albahaca

- **Albahaca común (*Ocimum basilicum*):** La variedad más conocida y utilizada en la cocina, especialmente en la preparación de pesto.
- **Albahaca morada:** Tiene hojas moradas y un sabor ligeramente más suave.
- **Albahaca tailandesa:** Con un sabor más especiado, siendo popular en la cocina del sudeste asiático, especialmente en Tailandia.

Para la producción de albahaca es necesario que la planta crezca en un clima cálido con temperaturas entre los 20 y 30 °C, el suelo debe estar bien drenado y rico en materia orgánica, además debe contar con un pH ácido a neutro, el suelo debe prepararse antes de la siembra utilizando fertilizantes orgánicos o compost.

Para el cuidado del cultivo es importante el riego para evitar problemas con la raíz, la fertilización de igual manera para fomentar el crecimiento de las hojas, luego mantener un control de la maleza, ya que así no afectara al crecimiento, luego en la cosecha se debe realizar antes de la floración de la planta ya que esto puede modificar el sabor. De acuerdo con las condiciones climáticas, el suelo y el cultivo la albahaca puede producir de 2 a 4 toneladas por hectárea al año en hojas frescas.

La comercialización debe ser de una cosecha fresca, si es seca debe secarse al aire en un lugar ventilado y así podrá durar meses. De igual manera se comercializa en aceite, en este proceso la albahaca se destila al vapor para extraer sus aceites esenciales, se lo utiliza en cosméticos y aromaterapia.

Plátano verde / plátano Maduro

El origen se da en el sudeste asiático, en regiones como Filipinas, Malasia e Indonesia. Esta planta es cultivada alrededor del 5000 a.C, los primeros rastros del plátano muestran que tenía semillas y era más fibroso, con el tiempo, la selección y las variedades se fue desarrollando y cambiando su forma y textura. El cultivo de plátano se extendió hacia la India

Valores nutricionales medios	Para 100 g de producto
Valor energético	93 kcal
Proteínas	1,40 g
Hidratos de carbono de los cuales, azúcares	21,7 g 17,8 g
Fibra	2,2 g
Grasas	< 0,5 g
Vitamina B6	0,52 mg (37 % VRN)
Vitamina C	12,35 mg (15 % VRN)
Potasio	419,9 mg (21 % VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes.

y el Sur de China, desde ese entonces se convirtió en un producto importante en la dieta local de los africanos.

En el siglo XVI el plátano se introdujo a América con la llegada de los colonizadores españoles y portugueses, trajeron el producto de África Occidental hacia el Caribe y América Latina, donde se adaptó a los climas tropicales y se convirtió en un producto importante en países como Ecuador,

Colombia, Honduras y Costa Rica. En estos países integraron el plátano en la gastronomía local, tanto así que algunos de los países en la actualidad cuentan con diferentes preparaciones típicas y tradicionales.

En América Latina y África el plátano es un producto fundamental en la economía de los países convirtiéndose en un producto cultural, En Ecuador el plátano verde y maduro es esencial para diferentes preparaciones como los patacones, los bolones, sopas, cazuelas, entre otros.

En la actualidad Ecuador es uno de los principales países productores y exportadores a nivel mundial, la producción de plátano es significativa para la economía del país, entre las provincias productoras se encuentra Guayas, Manabí y El Oro ya que son áreas ideales para el cultivo por su clima cálido y tropical, además de la cercanía con los puertos de exportación en Guayaquil Ecuador, lo que facilita la exportación.

Variedades de plátano verde / Maduro

- **Barraganete (Musa AAB)**

Esta es la variedad más común y apreciada por su tamaño, textura y sabor. Es el plátano típico que se utiliza para hacer patacones, bolones y chifles. Se cultiva principalmente en las provincias costeras de Los Ríos, Guayas y Manabí.

- **Dominico Hartón**

Esta variedad es originaria de Colombia, pero también se cultiva en Ecuador en menor escala. El dominico hartón es de tamaño grande y tiene un sabor suave. En su estado verde es adecuado para freír, mientras que en su estado maduro es ideal para hornear o cocinar al vapor.

- **Maqueño (Musa ABB)**

El plátano maqueño es una variedad pequeña y de piel más delgada, suele consumirse principalmente en su estado maduro debido a su sabor más dulce y su textura suave, aunque también se puede usar en su estado verde.

Es común en la gastronomía ecuatoriana, sobre todo en la Sierra, y se utiliza para preparar platos tradicionales como los bocadillos y los tortones.

- **Plátano Morado o Morado de la Sierra**

Esta variedad de plátano es menos conocida fuera de Ecuador. Se cultiva principalmente en la región andina y se distingue por el color rojizo o morado de su piel. Su sabor es más dulce en comparación con otros plátanos verdes y es apreciado cuando madura.

- **Curare Enano**

El curare enano es una variedad más pequeña, muy resistente a enfermedades y adaptable a diferentes condiciones climáticas. Aunque no es tan popular como el barraganete, es valorado en algunas zonas rurales por su capacidad de producir en condiciones óptimas.

Su sabor es similar al del barraganete, aunque su tamaño es generalmente menor, lo que limita su popularidad para exportación.

- **Dominico**

Aunque similar al dominico hartón, el dominico es una variedad más pequeña y de piel delgada. Este plátano es conocido por su sabor dulce y su textura cremosa en estado maduro. En su estado verde, se puede usar para freír, pero es más popular como plátano maduro en algunas regiones del país. En ciertas zonas es conocido como el plátano verde con mejor sabor, ya que solo con agregar una pisco de sal el producto se puede apreciar totalmente.

El cultivo de plátano se da en suelos ricos en materia orgánica con un pH ácido a neutro, la temperatura ideal de la zona donde se cultiva debe ser entre 25 a 30 °C, con humedad alta, esto permite que la planta crezca durante todo el año. De igual manera necesita de el uso de fertilizantes como abonos orgánicos o químicos que nutren el suelo.

La cosecha se realiza de 8 a 12 meses después de la siembra, cuando el producto alcanza el tamaño deseado y dependiendo de la variedad; los racimos se cortan y se transportan cuidadosamente para luego pasar a la zona de lavado. Esta planta se puede cosechar varias veces durante su ciclo de vida ya que una vez que se corta el racimo quedan los llamados hijos o hijuelos lo que permite volver a plantar para obtener otra cosecha.

Luego de la cosecha los racimos se lavan y clasifican según su tamaño y color de maduración, los plátanos de alta calidad se destinan para la exportación y estos suelen ser cubiertos por una cera comestible para prolongar su vida útil durante el transporte, mientras que los de menor calidad se distribuyen alrededor del país.

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

La cocina fusión combina una variedad de técnicas y tradiciones culinarias de diferentes culturas ganando un lugar en la gastronomía contemporánea, juntando la gastronomía costeña de Guayaquil y la fusión con la gastronomía italiana. Fusionando diferentes ingredientes y técnicas para la creación de preparaciones únicas y crear una experiencia memorable.

La cultura y conocimiento de la cocina italiana se dio a conocer en Guayaquil durante los siglos XIX Y XX, cuando las oportunidades de trabajo en la zona de la agricultura era el boom del momento, muchos italianos de las regiones de Liguria y Sicilia integraron su cultura alimenticia a la zona costera del país, añadiendo ingredientes como el tomate, la albahaca y el aceite de oliva; un claro ejemplo de su fusión es el menestrón de carne siendo así un refrito básico costeño especiado con albahaca.

La adaptación de ingredientes se dio rápidamente por la facilidad de cultivo en climas cálidos, además de tener diferentes preparaciones realizados con productos ecuatorianos y técnicas italianas como pastas o lasañas acompañada de sabores guayaquileños, resaltando técnicas de ambas culturas.

La cocina fusión entre estas dos culturas da lugar a lo importante de la identidad local de cada País, ya que permite expresar las raíces, tradiciones y cultura de manera tangible a través de la comida. Además del impacto positivo en la economía, ya que al poder realizar nuevas técnicas y preparaciones hace que sea una gastronomía innovadora permitiendo llamar la atención de personas locales y turistas.

La gastronomía guayaquileña es una expresión que está llena de tradiciones y de identidad, formando parte del patrimonio cultural del país, reflejando sabores únicos y técnicas que se han transmitido de generación en generación, de igual manera la creatividad de su pueblo. La cocina guayaca ha evolucionado por influencias indígenas, africanas y europeas principalmente dando lugar a platos que representan la cultura del Ecuador.

La cocina guayaquileña se caracteriza por su creatividad y capacidad de adaptación a los ingredientes disponibles. Los productos típicos de la región, como el plátano verde, el cacao, los mariscos y los frutos tropicales, forman la base de muchas recetas, y los guayaquileños han sabido

transformarlos en platos complejos y diversos. Esta creatividad ha dado lugar a combinaciones innovadoras que satisfacen los gustos locales y que son ejemplo de cómo la gastronomía puede adaptarse a las condiciones ambientales y a la diversidad de productos de la región.

La adaptación también se observa en las influencias culinarias extranjeras, especialmente en la fusión de ingredientes locales con técnicas y recetas de otras culturas, como la italiana, japonesa y china, lo que demuestra la apertura de la cultura guayaquileña a la integración de nuevas experiencias gastronómicas.

La gastronomía guayaquileña desempeña un papel importante en la cohesión social y en la celebración de tradiciones colectivas. La comida es un elemento central en eventos familiares, celebraciones religiosas y festivos, lo que fortalece los lazos sociales y fomenta la unidad de la comunidad. Los mercados locales y los festivales gastronómicos, como el "Festival de Encebollado" o la "Ruta del Cangrejo", son espacios donde las personas se reúnen para disfrutar de los platos típicos y compartir su amor por la gastronomía de la región. Estos eventos contribuyen a la transmisión de la cultura culinaria y permiten que las nuevas generaciones conozcan y aprecien los sabores que representan su herencia cultural.

Valor cultural de la gastronomía italiana

Es una de las más reconocidas mundialmente por su diversidad de platos, historia, la cultura y la identidad nacional de Italia. El valor cultural de la gastronomía italiana radica en su capacidad para reflejar las tradiciones de diversas regiones del país, su relación con el territorio y sus productos, y cómo ha evolucionado a lo largo de los siglos sin perder su esencia.

La gastronomía italiana es una manifestación directa de la historia y la geografía de Italia. El país, compuesto por diversas regiones con tradiciones culinarias propias, desde las antiguas civilizaciones griega y romana hasta las aportaciones de otras culturas europeas y del Medio Oriente. Cada región tiene su propia identidad gastronómica basada en su ubicación geográfica, clima y recursos naturales, lo que genera una vasta variedad de platos y técnicas culinarias.

Por ejemplo, en las zonas del norte de Italia, como el Piemonte y Lombardía, se utilizan ingredientes como la manteca, el arroz y los quesos, mientras que, en el sur, en lugares como Sicilia y Nápoles, los productos mediterráneos como el aceite de oliva, las verduras y los tomates son

predominantes. Esta diversidad regional es uno de los aspectos más destacados del patrimonio gastronómico italiano y refleja la interacción entre los recursos locales y las tradiciones ancestrales.

En Italia, la comida es un acto social y cultural que une a las personas, son momentos de convivencia, de celebración de la familia y la comunidad.

Las "cene" (cenas) y "pranzi" (almuerzos) son ocasiones para disfrutar de la compañía de los seres queridos, celebrar eventos importantes y compartir la tradición culinaria de la región.

La comida también juega un papel central en las celebraciones y festividades. Durante la Navidad, el Día de San Esteban o la Pascua, los italianos preparan platos tradicionales específicos de cada festividad, lo que refuerza la conexión entre las costumbres religiosas y las prácticas culinarias. De esta manera, la gastronomía no solo satisface el hambre, sino que también transmite historia, identidad y valores compartidos a través de la preparación y el consumo de alimentos.

La valorización de los productos locales también se refleja en las "Slow Food", un movimiento que nació en Italia en la década de 1980 como respuesta a la comida rápida y la industrialización de la alimentación. Slow Food promueve el consumo de alimentos tradicionales, locales y sostenibles, y su filosofía se basa en el respeto por la biodiversidad y los saberes culinarios locales. Esta iniciativa ha ayudado a conservar la riqueza gastronómica de Italia.

En 2010, la Unesco reconoció la "cultura gastronómica de la dieta mediterránea", en la que la cocina italiana ocupa un lugar destacado, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento subraya la importancia de la gastronomía italiana no solo como un elemento de identidad cultural para los italianos, sino también como un tesoro compartido por la humanidad. La dieta mediterránea, que promueve un estilo de vida saludable basado en el consumo de alimentos frescos, vegetales, granos, aceite de oliva y pescados, se ha convertido en un modelo de cocina sostenible y saludable que es admirado y practicado en todo el mundo. O su identidad culinaria.

(Cáseres M. , 2024) (Caicedo J. , 2022) (biribox, 2023) (surgital, 2023)

11. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS

12. Cóctel de bienvenida

Brisa acocada: cóctel a base de jugo de coco cremoso con limón y caña manabita, ideal por su dulzor y acidez logrando un equilibrio de sabor y frescura para iniciar el menú. Utilizando productos de la costa como el coco y el limón.



Bajativo

Caña del barrio: Bebida espesa a base de leche, huevo, especias y cáscaras de naranja. Considerado tradicionalmente un licor digestivo que se consume al final de las comidas, ayudando a suavizar la transición del menú al descanso, la inclusión de naranja le da un toque cítrico que refresca y equilibra los sabores más pesados del menú. Reforzando la identidad local como una bebida tradicional de la costa.



MARIDAJE DE VINOS



Nombre:	Vermentino di sardegna
Tipo de vino:	Blanco
Casa:	Cantina di Santadi
Añada:	2022
Origen:	Italia
% alcohólico:	12%
Cepa:	Vermentino
Sabor:	Fresco, con tonos cítricos.
Olor:	cítrico
Color:	Amarillo verdoso
Maridaje:	mariscos



Nombre:	Moscato d'Asti
Tipo de vino:	Blanco
Casa:	Giacomo Bologna
Añada:	2022
Origen:	Italia
% alcohólico:	7%
Cepa:	Moscato bianco
Sabor:	Fresco, frutal y ácido
Olor:	Manzana verde y cítrico
Color:	Amarillo verdoso
Maridaje:	Postres, frutas, helados.

13. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Tipo de servicio americano

Se caracteriza por una forma estructurada de presentación de los platos. Los cuales son preparados en una cocina, para luego ser servidos por un mesero directamente en la mesa. Sin que el comensal tenga que levantarse o servirse.



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



La ambientación elegante y fresca para aplicar, refleja un ambiente cómodo y acogedor, creando una experiencia memorable donde el comensal podrá disfrutar de la comida y de la compañía. El uso de plantas para crear una atmósfera visualmente relajante. De igual manera la iluminación cálida y bien distribuida resalta las características del espacio y hace que la zona de comedor sea acogedora.

15. CONCLUSIONES

- La cocina de Guayaquil se ha enriquecido significativamente con la incorporación de técnicas e ingredientes italianos, creando una expresión gastronómica única que refleja un intercambio cultural.
- La integración de ingredientes locales, como el plátano, y técnicas italianas, como la preparación de pastas, ha permitido la creación de platos innovadores que representan tanto las raíces guayaquileñas como la tradición italiana.
- La comida guayaquileña es un reflejo del patrimonio cultural, destacando sabores autóctonos que combinan influencias indígenas, africanas y europeas.
- La trazabilidad y sostenibilidad de productos como el camarón ecuatoriano y el maní son clave para mantener la competitividad en mercados internacionales.
- Eventos como festivales gastronómicos y tradiciones culinarias refuerzan la identidad local y los lazos comunitarios en Guayaquil.
- La cocina italiana ha influido en diversas culturas, incluyendo la guayaquileña, destacando la simplicidad y frescura de sus ingredientes.

RECOMENDACIONES

- Organizar talleres y eventos que destaquen la combinación de técnicas italianas con ingredientes guayaquileños para fomentar la creatividad y la apreciación cultural.
- Crear materiales audiovisuales y escritos sobre la historia de la gastronomía de Guayaquil para garantizar su preservación y difusión.
- Promover el uso de productos locales en la cocina fusión para apoyar a los agricultores y pescadores de la región.
- Diseñar propuestas culinarias que resalten la identidad regional e incorporen influencias internacionales, como el menú "La Perla Mía".
- Implementar programas educativos sobre los beneficios de la dieta mediterránea para promover hábitos alimenticios saludables.
- Establecer estándares y certificaciones que garanticen prácticas sostenibles en la producción de alimentos como el camarón y el plátano.

(Cáseres J. , 2024) (Caicedo R. , 2022) (Ladines G. , 2022) (Surgital, 2023) (Conpeht , 2014) (Perez, 2020) (Sánchez, 2020) (Ramírez, 2020) (Vargas, 2023)

bachiosevilla. (2023). Obtenido de <https://bachiosevilla.com/gastronomia-italiana/>

biribox. (2023). Obtenido de https://biribox.com/blogs/inspiration/la-cocina-italiana-camino-de-ser-declarada-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-por-la-unesco?srsltid=AfmBOoo8E7Gc7e_KmjCy2qOVqEB9Dtl8uPAuxAXMBBnx0utDv-Fg-Ofm

Caicedo, J. (2022). *redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/>

Caicedo, R. (2022). *Sabores del Pacífico: Identidad gastronómica ecuatoriana*. Obtenido de <https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>

Cáseres, J. (2024). *La influencia cultural en la gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>

Cáseres, M. (2024). *journalprosciences*. Obtenido de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>

Castillo, T. (2017). *bonviveur* . Obtenido de <https://www.bonviveur.es/actualidad/gastronomia-italiana-la-evolucion-de-un-pueblo>

Conpeht . (2014). Obtenido de <https://www.conpeht.com/>

conpeht. (2024). Obtenido de <https://www.conpeht.com/pagina.asp?idarticulo=150>

Guailla, J. (2020). *sutori*. Obtenido de <https://www.sutori.com/es/historia/historia-de-la-cocina-ecuatoriana--UzgxMiSjXn6zNe7yiSpsgh42>

Ladines, G. (2022). *Plátano verde: Historia y usos en la cocina ecuatoriana*. Obtenido de https://origenesecuador.com/wp-content/uploads/2018/11/LIBRO_ORIGENES_2018.pdf

Ladines, J. (2022). *expreso*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/guayaquil/tradicion-riqueza-perla-pacifico-historia-132131.html>

Perez, A. (2020). *El camarón ecuatoriano*. Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f97e05b7-03ea-4469-abcb-f0f339093a0a/content>

Ramírez, J. (2020). *el cacao en la gastronomía ecuatoriana*.

Rodriguez, M. (2022). *El vinagre, un condimento imprescindible en algunos alimentos*. Obtenido de Consumer: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-vinagre-un-condimento-imprescindible-en-algunos-alimentos.html#:~:text=La%20temperatura%20ideal%20del%20proceso,los%2028%20y%20los%2030%C2%BAC>.

Sánchez, A. (2020). *El camarón ecuatoriano*.

surgital. (2023). Obtenido de <https://www.surgital.it/es/fermento-es/el-tesoro-mas-preciado-de-la-cultura-italiana-nuestro-arte-culinario/>

Surgital, S. (2023). *Pasta fresca y su impacto global*. Obtenido de https://www.surgital.it/es/private_label/pasta-fresca/

Vargas, F. (2023). *cultura y cocina costeña*. Obtenido de <https://libros.ug.edu.ec/index.php/editorial/catalog/book/22>