



GASTRONOMÍA

Cocina sustentable tropical ecuatoriana

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

AUTOR: Dilan Nahim Loachamin Ruano

TUTOR: Santiago Coronel & David
Guambi

FECHA: OCTUBRE, 2024

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

Yo, Dilan Nahim Loachamin Ruano, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina sustentable ecuatoriana”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 31 días del mes de enero de 2025, firmo conforme:

Autor: Dilan Nahim Loachamin Ruano

Firma: 

Número de Cédula: 1752157197

Dirección: Quitumbe

Teléfono: 0962975110

Correo electrónico: dil25loa@hotmail.com

Declaración de originalidad

Yo, Dilan Nahim Loachamin Ruano 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.



.....
Dilan Nahim Loachamin Ruano
Autor del proyecto de investigación

Yo, Santiago Coronel y David Guambi, 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.



Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPETEGUI

.....
Santiago Coronel
Tutor del proyecto de investigación



Firmado electrónicamente por:
DAVID RODOLFO
GUAMBI ESPINOSA

.....
David Guambi
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina sustentable tropical ecuatoriana presentado por Dilan Nahim Loachamin Ruano, 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, 31 de enero del 2025



Firmado electrónicamente por:
**SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPERTEGUI**

.....
Santiago Coronel

Tutor del proyecto de investigación



Firmado electrónicamente por:
**DAVID RODOLFO
GUAMBI ESPINOSA**

.....
David Guambi

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Dilan Nahim Loachamin Ruano, 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, 31 de enero del 2025



Dilan Nahim Loachamin Ruano

CEDULA: 1752147197

DEDICATORIA

Le dedico mi licenciatura en gastronomía a mis padres, Fernando y Jacqueline que me han apoyado y confiado en mí durante todo este tiempo, han sido el pilar fundamental para que día a día me supere y este donde estoy ahora, no ha sido un trabajo fácil, pero estamos a nada de conseguir nuestra licenciatura.

A mis tíos Tatiana y Jonnathan que siempre me han alentado a seguir mis sueños y han confiado en mí desde niño. Un niño con ganas de comerse el mundo.

AGRADECIMIENTO

Le agradezco primeramente a Dios, por permitirme culminar satisfactoriamente esta etapa y por haberme permitido lograr un sueño más en mi vida. Por permitirme conocer gente maravillosa en estos 4 años, donde he aprendido a caer y a levantarme más fuerte cada día.

A mis padres, Fernando y Jacqueline por darme la oportunidad de soñar en grande y haber estudiado lo que a mí me encanta.

A mis tíos Tatiana y Jonnathan que, aunque nos separe 8,827 km de distancia, siempre han estado atrás de mí en todo momento, alentándome y demostrándome que todo se puede con esfuerzo y dedicación en esta vida. A mi novia Nicole Rivera, quien a pesar que llevamos pocos meses de habernos conocido, se ha convertido un pilar fundamental para mi este último semestre, alentándome a ser mejor cada día y confiar en mi proceso profesional.

Agradezco a la Universidad Internacional del Ecuador por brindarme todos los conocimientos necesarios para desempeñarme como un buen profesional, a mis profesores Edwin Antamba, Santiago Coronel e Ivanova Riofrio, quienes me han apoyado poco a poco desde mis inicios, impulsado y exigido día a día para ser quien soy ahora, y por último, pero no menos importante agradezco a mis amigos/as Marcelo, Carolina, Adrián, Santiago, Kelly, Germania, Angie, Stefania y Alexander por haber hecho mis días tan buenos y divertidos los días de universidad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	I
2. Declaración de originalidad.....	II
3. Aprobación del tutor.....	III
4. DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	3
4.1. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	11
4.2. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	46
4.3. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	54
5. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	57
6. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	61
7. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	63
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
9. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	68
10. BIBLIOGRAFIAS	Error! Bookmark not defined.

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 LONGITUD TOTAL DE CAPTURAS DE PEZ BRUJO

TABLA 2 PORCENTAJE DE CAPTURA DE INDIVIDUOS Y ESTADO DE EXPLOTACIÓN

TABLA 3 RECOMENDACIONES DE MANEJO ESPECÍFICO PARA ESPECIES EN LA RESERVA
MARINA DE GALÁPAGOS

TABLA 4 VALOR NUTRICIONAL DEL CACAO

TABLA 5 COMPARACIÓN ENTRE PRÁCTICAS DE PESCA SOSTENIBLE Y TRADICIONALES

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1: ZONAS TROPICALES	19
ILUSTRACIÓN 2: PEZ BRUJO	19
ILUSTRACIÓN 3: CHILLANGUA HOJAS	29
ILUSTRACIÓN 4: CHILLANGUA PLANTA	29
ILUSTRACIÓN 5: CHILLANGUA HOJAS FORMA ORIGINAL	30
ILUSTRACIÓN 6: CACAO CRIOLLO	32
ILUSTRACIÓN 7: CACAO FORASTERO.....	32
ILUSTRACIÓN 8: CACAO TRINITARIO	33
ILUSTRACIÓN 9: UÑAS DE PANGORA	34
ILUSTRACIÓN 10: VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS ENIGMA.....	38
ILUSTRACIÓN 11: VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS ENIGMA.....	38
ILUSTRACIÓN 12: TRUMPETER CABERNET FRANC	39
ILUSTRACIÓN 13: VINO SANTELMO SUVIGNOS BLANCO ARGENTINO	39
ILUSTRACIÓN 14: ROSE ARMONIA DOS HEMISFERIOS.....	40
ILUSTRACIÓN 15: MOSCATO ROSE	40
ILUSTRACIÓN 16: SERVICIO AMERICANO.....	41
ILUSTRACIÓN 17: MENEJO ADECUADO DE PLATOS	42
ILUSTRACIÓN 18: PROCESO MONTAJE PLATOS	42
ILUSTRACIÓN 19: TIPO DE SERVICIO EN MESA.....	43
ILUSTRACIÓN 20: MONTAJE DE LA MESA.....	44
ILUSTRACIÓN 21: MONTAJE DE RECUERDOS EN MESA.....	44
ILUSTRACIÓN 22: MONTAJE DE MESA Y PLATOS.....	44
ILUSTRACIÓN 23: MONTAJE DE PLATOS Y CUBERTERIA	44

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

La cocina tropical sostenible ecuatoriana es un modelo gastronómico que busca el equilibrio entre el uso de productos locales y la preservación de la biodiversidad, promoviendo prácticas respetuosas con el medio ambiente y la cultura culinaria del país. En el contexto de la región costera del Ecuador, el pez brujo (*Acentronichthys leptos*) emerge como uno de los ingredientes más representativos. Este pez, conocido por su delicado sabor y versatilidad, ha sido pieza clave en la cocina local debido a su disponibilidad y la importancia que

El uso de productos tropicales es esencial en la cocina ecuatoriana, destacando el plátano, el coco, el cacao, la yuca, la guanábana y el mango, entre otros. Estos ingredientes no solo aportan riqueza nutricional, sino que también ofrecen una gama de sabores exóticos y únicos, adaptándose perfectamente a las recetas tradicionales.

En cuanto a las técnicas de preparación, el curado en salmuera es un método ancestral utilizado para conservar y realzar los sabores del pescado. Esta técnica consiste en sumergir el pescado en una solución de agua y sal, lo que no solo ayuda a conservarlo por más tiempo, sino que también mejora su textura y sabor. El curado en salmuera es una práctica sostenible, ya que minimiza el desperdicio y permite a las comunidades pesqueras locales hacer un mejor uso de los recursos naturales, prolongando la vida útil del pescado sin necesidad de refrigeración constante.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

Ecuadorian tropical sustainable cuisine is a gastronomic model that seeks balance between the use of local products and the preservation of biodiversity, promoting practices that respect the environment and the country's culinary culture. In the context of the coastal region of Ecuador, the witchfish (*Acentronichthys leptos*) emerges as one of the most representative ingredients. This fish, known for its delicate flavor and versatility, has been a key piece in local cuisine due to its availability and the importance that

The use of tropical products is essential in Ecuadorian cuisine, highlighting banana, coconut, cocoa, yuca, soursop and mango, among others. These ingredients not only provide nutritional richness, but also offer a range of exotic and unique flavors, adapting perfectly to traditional recipes.

As for preparation techniques, brine curing is an ancestral method used to preserve and enhance the flavors of fish. This technique involves immersing fish in a solution of water and salt, which not only helps preserve it for longer, but also improves its texture and flavour. Brine curing is a sustainable practice, as it minimises waste and allows local fishing communities to make better use of natural resources, extending the shelf life of fish without the need for constant refrigeration.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

4.1. Cocina sustentable

La sustentabilidad es una forma de vida orientada a generar el menor impacto posible en el entorno ya utilizar de manera consciente los recursos que la naturaleza ofrece. En los últimos tiempos, ha influido en todos los aspectos de la vida, incluyendo la alimentación, lo que ha dado origen a la gastronomía sustentable. Según la ONU, esto se define como la promoción de la diversidad natural y cultural del planeta, impulsando un consumo de alimentos respetuoso con el medio ambiente. Otra definición sugiere que la gastronomía sustentable es un sistema que proporciona alimentos saludables y al mismo tiempo mantiene el equilibrio de los ecosistemas (SAINT-GOBAIN, 2024).

Este tipo de gastronomía prioriza el uso de productos locales para promover su consumo, apoyar a los agricultores locales y proteger los ecosistemas regionales. El desarrollo sustentable se basa en tres aspectos: ambiental, social y económico, todos esenciales en la gastronomía sustentable. Se considera desde la producción de los alimentos, su origen, el embalaje y transporte, hasta su preparación. Además, respeta las tradiciones culinarias ya quienes producen los alimentos en cada región (Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A. 2024, 2024)

4.2. Zona tropical ecuatoriana.

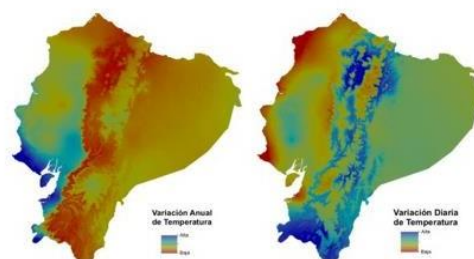
En las zonas cercanas al ecuador, el clima pasa de ser húmedo a un clima tropical semiárido hacia los trópicos, lo que genera una variedad de ecosistemas. Estas zonas abarcan desde selvas tropicales, pasando por sabanas y bosques, hasta semidesiertos y desiertos tropicales. Las selvas tropicales se encuentran en los trópicos húmedos, principalmente alrededor del ecuador, con excepción de algunas áreas como África oriental y los Andes. En las regiones semi-húmedas, con estaciones marcadas por períodos secos y

ILUSTRACIÓN 1

Lluviosos, prevalecen las sabanas y los bosques secos, mientras que áreas como el Pantanal en Sudamérica también pertenecen a esta categoría. En las zonas tropicales áridas, como los desiertos, los cambios de temperatura a lo largo del año son menores (meteoblue AG, 2006-2024).

Ilustración I

Zonas tropicales



(Ron, 2024)

4.3. Pez brujo (Pontinus Clemensi)

El pez brujo (Pontinus Clemensi), típico de Puerto Ayora en Galápagos, es un emblema de la cocina local, pero no tiene el reconocimiento que debería. La investigación muestra que este pez, también llamado "diablo rojo", pertenece a la familia Scorpaenidae y vive en fondos rocosos del Pacífico a profundidades de entre 50 y 250 metros, alimentándose de pequeños crustáceos. Su reproducción es lenta. En Puerto Ayora, se pesca con línea de mano y se vende principalmente en la calle de los quioscos, donde se sirve en papillote, encocado o frito.

Un estudio indicó que el 90% de los habitantes lo consumen semanalmente por su buen sabor y textura, preferentemente frito, a la plancha o en ceviche, y lo adquieren a un precio razonable en la cooperativa o en el muelle de pescadores.

ILUSTRACIÓN 2

Ilustración II

Pez Brujo



(Dilan Nahim, 2024)

Se cree que debería ser más frecuente en restaurantes de lujo para potenciar el turismo gastronómico, aunque se señala que las autoridades locales deben mostrar mayor interés en su promoción (García, 2018).

4.4. El menú a presentarse se han empleado varias técnicas como:

Reducciones: Las reducciones en cocina son una técnica utilizada para espesar y concentrar el sabor de salsas o caldos, lograda a través de la evaporación del líquido. Aunque el volumen disminuye, los sabores se intensifican. Originada en la cocina francesa con las glacés para carnes, esta técnica se popularizó globalmente a finales del siglo XX (KENWOOD, 2019).

Sal muera: La salmuera es una mezcla de agua y sal que se encuentra de manera natural en ríos y lagos salados sin vida, debido al exceso de sal. A partir de estos cuerpos de agua, se obtiene la sal evaporada en salinas. Históricamente, ha sido clave en la conservación de alimentos y fue utilizada por Alessandro Volta en la creación de su pila eléctrica.

Se usa en la elaboración de encurtidos y en el proceso de salazón, ya que una mayor concentración de sal acorta el tiempo necesario para secar alimentos como carne y pescado. Además de conservar estos productos, la salmuera realza el sabor, previene el daño, deshidrata los alimentos y aumenta la acidez, lo que retrasa la acción de las bacterias (FRINSA DEL NOROESTE, S.A., 2023)

Lecitina de soja: utilizada para optimizar alimentos, tiene propiedades emulsionantes y dispersantes; utilizado en chocolatería, repostería y cocina en general. Este aditivo es un emulgente

natural obtenido de la soja o la yema de huevo, es un aireante con gran capacidad de emulsionar agua y grasa de manera estable sin espesar la solución (FISMER LECITHIN, 2024).

Masa madre: La masa madre es un fermento hecho solo con harina y agua, sin añadidos externos, ya que las levaduras y bacterias presentes en la harina permiten la fermentación de manera natural. Los panes elaborados con masa madre ofrecen varios beneficios.

Entre sus ventajas, facilita una digestión más ligera gracias a la presencia de lactobacilos, que producen ácido láctico, ayudando a la asimilación de minerales como el potasio, magnesio y zinc. Además, el ácido acético retrasa la aparición de moho, manteniendo el pan fresco por más tiempo. La masa madre también es rica en vitaminas y minerales, como vitamina E, hierro, calcio y vitaminas del grupo B, lo que le otorga un alto valor nutricional. Finalmente, mejora la textura y el sabor del pan debido a la levadura y bacterias naturales presentes en el proceso de fermentación (AB MAURI, 2022).

MENU APROBADO ESPAÑOL

MUSUQ PURIY (un nuevo viaje)

Vino Chardonnay 2 HEMISFERIOS, caña manabita, zumo de limón y ostras frescas.

PRIMER ALIENTO

Ceviche de pargo curado, maracuyá, crocantes de curcuma y brotes de cilantro.

RAICES DEL TIEMPO

Pan de masa madre saborizada con vino tinto, nueces, arándanos secos y una mantequilla
noisette con panela y frutos secos.

SORBET

Sorbet de mango con una espuma de y una tierra de sal prieta.

COSECHAS DEL MAR Y LA TIERRA

Uñas de pangora, encocado y patacón con sal prieta.

RITUALES DE FUEGO Y MAR

Brujo al carbón, buttermilk de brujo, aceite de higos y empanadas de sus cachetes.

DULCES MEMORIAS DEL SOL Y TIERRA

Helado de naranjilla y espirituoso de caña, esponja de maracuyá y especias dulces, salsa
acaramelada de canela y gel de naranja, tierra 62% chocolate y macambo.

CORAZON DE LA TIERRA

Chocolate 65%, ganache de arazá.

DESPERTAR ETERNO

Café filtrado

MENU APROBADO INLGES

MUSUQ PURIY (a new journey)

2 HEMISPHERE Chardonnay wine, Manabi cane, lemon juice and fresh oysters.

PRIMER ALIENTO

Ceviche of cured snapper, passion fruit, turmeric crisps and cilantro sprouts.

RAICES DEL TIEMPO

Sourdough bread flavoured with red wine, walnuts, dried cranberries and a noisette butter with panela and dried fruit.

SORBET

Mango sorbet with a foam and a ground of tight salt.

COSECHAS DEL MAR Y LA TIERRA

Pangora nails, coconut milk and patacón with tight salt.

RITUALES DE FUEGO Y MAR

Charcoal witch, witch buttermilk, fig oil and empanadas made from his cheeks.

DULCES MEMORIAS DEL SOL Y TIERRA

Naranjilla ice cream and sugarcane spirit, passion fruit sponge and sweet spices, cinnamon caramel sauce and orange gel, 62% chocolate and macambo earth.

CORAZON DE LA TIERRA

65% chocolate, arazá ganache.

DESPERTAR ETERNO

Villa Sarchi

MENU APROBADO CON HISTORIA DE CADA PLATO

MUSUQ PURIY (un nuevo viaje)

Un equilibrio de dulzura, acidez y fuerza, simbolizando el delicado equilibrio de la vida.

Vino Chardonnay 2 HEMISFERIOS, caña manabita, zumo de limón y ostras frescas.

PRIMER ALIENTO

Un comienzo fresco y vibrante, muy parecido al comienzo del viaje de la vida.

Ceviche de pargo curado, maracuyá, crocantes de curcuma y brotes de cilantro.

RAICES DEL TIEMPO

Los sabores ricos y terrosos simbolizan las raíces profundas y las experiencias que dan forma a la vida.

Pan de masa madre saborizada con vino tinto, nueces, arándanos secos y una mantequilla noisette con panela y frutos secos.

SORBET

Ligero equilibrio entre sabores terrosos, amargos y dulces en la vida.

Sorbet de mango con una espuma de limon y una tierra de sal prieta.

COSECHAS DEL MAR Y LA TIERRA

Una mezcla de océano y tierra, que simboliza la armonía de la naturaleza y la vida.

Uñas de pangora, encocado y patacón con sal prieta.

RITUALES DE FUEGO Y MAR

Reflejando el poder transformador de la vida a través del fuego y los misterios del océano.

Brujo al carbón, buttermilk de brujo, aceite de chillangua y empanadas de sus cachetes.

DULCES MEMORIAS DEL SOL Y TIERRA

Una celebración de la dulzura y profundidad de la vida, inspirada en la tierra y la calidez tropical.

Helado de naranjilla y espirituoso de caña, esponja de maracuyá y especias dulces, salsa acaramelada de canela y gel de naranja, tierra 62% chocolate y macambo.

CORAZON DE LA TIERRA

Representa la riqueza y profundidad del núcleo de la vida, muy parecido a la esencia extraída del cacao.

Chocolate 65%, ganache de arazá.

DESPERTAR ETERNO

Simbolizando los momentos atemporales de reflexión y conciencia que trae el café, como las pausas de la vida para pensar y renovarse.

Café filtrado

1. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

AMUSE GUELE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Autonomous State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
SAL MUERA				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		450 GR		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	Sal Himalaya En Grano SUPERMAXI 500 g	70.00	gramo	\$ 0.00870	\$ 0.6090		\$ 4.35	Kilogramo	500	gramo															
2	Agua Natural Tesalia 6 Lt	1,000.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.2900	Mezclada con el agua	\$ 1.74	Lt	6,000	ML															
3	Pargo	450.00	gramo	\$ 0.00178	\$ 0.8000	Descamado, limpio	\$ 0.80	Unidad	450	gramo															
4																									
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.- Mezclar la sal con el litro de agua en una línea cuadrada 2.- Dejar reposar en el frío por 1 hora 3.- Luego descamar el pescado y sacar lo filetes 4.- Poner los filetes en esta salmuera por 30 min y secar bien para luego mandar al frío por 30 min.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.70</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.78</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.78</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0040</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1.70	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.78	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.78	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0040	Costo por Porción + Peso cada Porción	1.- No mezclar mas condimentos 2.- Desperdicios y limpieza del pescado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.70	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.08	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.78	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.78	Costo Total Receta + No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0040	Costo por Porción + Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
7-ene-25																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
7-ene-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
CULIS DE MARACUYA				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		270 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	MARACUYA	200.00	GRAMOS	\$ 0.01500	\$ 3.0000	solo pulpa	\$ 3.00	funda	200	GRAMOS															
2	AZUCAR	10.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.0105		\$ 10.53	saco	10000	GRAMOS															
3	AGUA	50.00	ml	\$ 0.00029	\$ 0.0145		\$ 1.74	ml	6000	ml															
4	LIMON	10.00	GRAMOS	\$ 0.10000	\$ 1.0000	zumo	\$ 1.00	funda	10	GRAMOS															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.- sacar la pulpa de la maracuya 2.- en una olla poner la pulpa + azucar + agua + limon 3.- hervir a fuego muybajo por 1 hora 4.- reducir el doble de su peso inicial				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4.03</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.20</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4.23</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 4.23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0157</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4.03	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.20	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.23	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4.23	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0157	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- punto de reduccion 		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4.03	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.20	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.23	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4.23	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0157	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Politecnico State University		Escuela de Gastronomía																			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																					
CROCANTES DE CURCUMA				Básica o de Venta																							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																							
PESO CADA PORCIÓN		393 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	30.00	GRAMOS	\$ 0.00148	\$ 0.0445		\$ 13.35	FUNDA	9,000	GRAMOS																	
2	AGUA	165.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.0481		\$ 1.75	BOTELLON	6,000	ML																	
3	CARDAMOMO	5.00	GRAMOS	\$ 0.02700	\$ 0.1350		\$ 1.35	UNIDAD	50	GRAMOS																	
4	ACEITE	180.00	ML	\$ 0.00268	\$ 0.4815		\$ 5.35	BOTELLA	2,000	ML																	
5	COLORANTE AMARILLO	3.00	ML	\$ 0.59400	\$ 1.7820		\$ 2.97	UNIDAD	5	ML																	
6	BROTOS DE CILANTRO	10.00	GRAMOS	\$ 0.03500	\$ 0.3500		\$ 3.50	UNIDAD	100	GRAMOS																	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1.- mezclar la harina + agua + colorante amarillo 2.- moler el cardamomo 3.- agregar el cardamomo + aceite 4.- calentar un sartén antiaderente 5.- poner la mezcla en el sartén y luego dejar que de haga un cólar y dejar enfriar.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.84</td> <td rowspan="2" style="font-size: 0.8em;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.14</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.98</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.98</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0076</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.84	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.14	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.98	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.98	Subtotal + Extras	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0076	Costo Total Receta ÷ No. porciones			Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- control de temperatura		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.84	Σ Precios totales de cada ingrediente																									
EXTRAS 5%	\$ 0.14																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.98	Subtotal * % Extras																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.98	Subtotal + Extras																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0076	Costo Total Receta ÷ No. porciones																									
		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																							
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">AMUSE-GUELE</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">100 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		AMUSE-GUELE		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">VTA-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA													
NOMBRE RECETA																																					
AMUSE-GUELE																																					
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																				
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo																																				
TIPO RECETA																																					
X	Básica o de Venta																																				
Complementaria o Subreceta																																					
FICHA No.	VTA-001																																				
FOTO RECETA																																					
																																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MANEJO EN PLATE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																											
1	PARGO EN SALMUERA	60.00	GR	\$ 0.00396	\$ 0.2379	CORTADO EN SASHIMI	\$ 0.004	GR	1	GR																											
2	CULIS DE MARACUYA	30.00	ML	\$ 0.00006	\$ 0.0017		\$ 0.0157	ML	270	ML																											
3	CROCANTES DE CURCUMA	10.00	GR	\$ 0.00002	\$ 0.0002		\$ 0.0076	GR	393	GR																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr> <td>CORTAR EL PARGO EN SASHIMI</td> </tr> <tr> <td>SALSEAR EN UN POCO DE CULIS EN EL PLATO</td> </tr> <tr> <td>COLORAR LOS CROCANTES DE CURCUMA Y LOS BROTES DE CLANTRO</td> </tr> <tr> <td>4.</td> </tr> <tr> <td>5.</td> </tr> <tr> <td>6.</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	CORTAR EL PARGO EN SASHIMI	SALSEAR EN UN POCO DE CULIS EN EL PLATO	COLORAR LOS CROCANTES DE CURCUMA Y LOS BROTES DE CLANTRO	4.	5.	6.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.01</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.00</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0.24	EXTRAS 5%	\$ 0.01	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.25	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.25	COSTO POR GRAMO	\$ 0.00	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td>1.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS	1.	2.	3.	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																					
CORTAR EL PARGO EN SASHIMI																																					
SALSEAR EN UN POCO DE CULIS EN EL PLATO																																					
COLORAR LOS CROCANTES DE CURCUMA Y LOS BROTES DE CLANTRO																																					
4.																																					
5.																																					
6.																																					
COSTO MATERIA PRIMA																																					
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.24																																				
EXTRAS 5%	\$ 0.01																																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.25																																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.25																																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0.00																																				
PUNTOS CRÍTICOS																																					
1.																																					
2.																																					
3.																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td>1.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS	1.	2.	3.																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																					
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																					
1.																																					
2.																																					
3.																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px; text-align: center;">  ELABORADO POR: Nombre y Apellido </td> <td style="width: 50px; text-align: center;">  REVISADO POR: Nombre y Apellido </td> <td style="width: 50px; text-align: center;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>				 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																											
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																															
FECHA ELABORACIÓN																																					
7-ene-25																																					
FECHA ACTUALIZACIÓN																																					
7-ene-25																																					

PAN DE VINO TINTO Y FRUTOS SECOS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																		
PAN DE MASA MADRE VINO TINTO Y FRUTOS SECOS				Básica o de Venta																				
NÚMERO PORCIONES		28 porción		X Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN		80 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	800.00	GRAMOS	\$ 0.00134	\$ 1.0680		\$ 13.35	FUNDA	10,000	GRAMOS														
2	SAL	20.00	GRAMOS	\$ 0.00870	\$ 0.1740		\$ 4.35	FUNDA	500	GRAMOS														
3	LEVADURA	10.00	GRAMOS	\$ 0.00594	\$ 0.0594		\$ 2.97	UNIDAD	500	GRAMOS														
4	LECHE	140.00	ML	\$ 0.00132	\$ 0.1848		\$ 1.32	UNIDAD	1,000	ML														
5	HUEVO	100.00	GRAMOS	\$ 0.00233	\$ 0.2333		\$ 3.50	CUBETA	1,500	GRAMOS														
6	AZUCAR	30.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.0316		\$ 10.53	FUNDA	10,000	GRAMOS														
7	ACEITE DE OLIVA	100.00	ML	\$ 0.02298	\$ 2.2980		\$ 22.98	BOTELLA	1,000	ML														
8	VINO TINTO	350.00	ML	\$ 0.02781	\$ 9.7347		\$ 20.86	BOTELLA	750	ML														
9	NUECES	100.00	GRAMOS	\$ 0.01513	\$ 1.5133		\$ 4.54	FUNDA	300	GRAMOS														
10	PASAS	50.00	GRAMOS	\$ 0.01000	\$ 0.5000		\$ 3.00	FUNDA	300	GRAMOS														
11	ARANDANOS SECOS	50.00	GRAMOS	\$ 0.01000	\$ 0.5000		\$ 3.00	FUNDA	300	GRAMOS														
12	MASA MADRE																							
13	HARINA	300.00	GRAMOS	\$ 0.00134	\$ 0.4005		\$ 13.35	FUNDA	10,000	GRAMOS														
14	LEVADURA	5.00	GRAMOS	\$ 0.00594	\$ 0.0297		\$ 2.97	UNIDAD	500	GRAMOS														
15	VINO TINTO	250.00	ML	\$ 0.02781	\$ 6.9533		\$ 20.86	BOTELLA	750	ML														
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 frío de 30 a 60 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 23.68</td><td rowspan="2" style="font-size: 0.8em;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 1.18</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 24.86</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0.89</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0.0111</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 23.68	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1.18	COSTO TOTAL RECETA	\$ 24.86	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.89	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas		
SUBTOTAL RECETA	\$ 23.68	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 1.18																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 24.86	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.89	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
				AMASADO LEUDADO																				
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR <i>Escuela de Gastronomía</i>						 University of the Americas		Escuela de Gastronomía																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">PAN</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">90 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		PAN		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	90 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">VTA-002</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-002	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																														
NOMBRE RECETA																																																						
PAN																																																						
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																																					
PESO CADA PORCIÓN	90 gramo																																																					
TIPO RECETA																																																						
X	Básica o de Venta																																																					
Complementaria o Subreceta																																																						
FICHA No.	VTA-002																																																					
FOTO RECETA																																																						
																																																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																												
1	PAN DE MASA MADRE VINO TINTO Y FRUTOS SECOS	80.00	GR	\$ 0.01110	\$ 0.8880	Ficha No. SUB-001	\$ 0.0111	GR	1	GR																																												
2	MANTEQUILLA	10.00	GR	\$ 0.01395	\$ 0.1395	Pelada y corte chip fino	\$ 0.01	GR	1	GR																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1.</td></tr> <tr><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td></tr> <tr><td>4.</td></tr> <tr><td>5.</td></tr> <tr><td>6.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	1.	2.	3.	4.	5.	6.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 1.08</td><td style="color: red;">} Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0.05</td><td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 1.08</td><td style="color: red;">Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 1.08</td><td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0.0120</td><td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> <tr><th colspan="3" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="3" style="height: 40px;"> </td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 1.08	} Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.08	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1.</td></tr> <tr><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1.</td></tr> <tr><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS	1.	2.	3.			MÉTODOS Y TÉCNICAS	1.	2.	3.		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																						
1.																																																						
2.																																																						
3.																																																						
4.																																																						
5.																																																						
6.																																																						
COSTO MATERIA PRIMA																																																						
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.08	} Precios totales de cada ingrediente																																																				
EXTRAS 5%	\$ 0.05	Subtotal * % Extras																																																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.08	Subtotal + Extras																																																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																						
PUNTOS CRÍTICOS																																																						
1.																																																						
2.																																																						
3.																																																						
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																						
1.																																																						
2.																																																						
3.																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Nombre y Apellido</td></tr> </table>					ELABORADO POR:	Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">REVISADO POR:</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Nombre y Apellido</td></tr> </table>					REVISADO POR:	Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">7-ene-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">7-ene-25</td></tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																																		
																																																						
ELABORADO POR:																																																						
Nombre y Apellido																																																						
																																																						
REVISADO POR:																																																						
Nombre y Apellido																																																						
FECHA ELABORACIÓN																																																						
7-ene-25																																																						
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																						
7-ene-25																																																						

ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
UÑAS DE PANGORA				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		18 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		55 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	PANGORA	1,000.00	GRAMOS	\$ 0.02806	\$ 28.0600		\$ 28.06	GR	1,000	GRAMOS															
2	SAL	15.00	GRAMOS	\$ 0.00870	\$ 0.1305		\$ 4.35	GR	500	GRAMOS															
3	AGUA	500.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.1450		\$ 1.74	GR	6,000	ML															
4	CEBOLLA	100.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.1000		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS															
5	APIO	100.00	GRAMOS	\$ 0.00150	\$ 0.1500		\$ 0.75	ATADO	500	GRAMOS															
6	ZANAHORIA	100.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.1000		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.- HIERVIR EN EL AGUA LOS VEGETALES PARA HACER UN FONDO. 2.- COCINAR LAS UÑAS POR 10 MIN Y HACER BAÑO MARIA INVERTIDO 3.- SACAR LA CORASA DE LAS UÑAS Y APARTAR LAS UÑAS				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 28.69</td> <td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1.43</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 30.12</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1.67</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0304</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 28.69	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1.43	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 30.12	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.67	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0304	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- CONTROL DE TEMPERATURA 2.- CUIDADO AL PELAR LA PANGORA-CORTES		
SUBTOTAL RECETA	\$ 28.69	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 1.43	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 30.12	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.67	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0304	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA					FOTO RECETA 																					
ENCOCADO					Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES				50 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	CEBOLLA PERLA	500.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.5000		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																					
2	CEBOLLA MORADA	500.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.5000		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																					
3	PIMIENTO VERDE	250.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.2500		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																					
4	PIMIENTO ROJO	250.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.2500		\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																					
5	ACHIOTE EN ACEITE	30.00	ML	\$ 0.00521	\$ 0.1563		\$ 0.99	BOTELLA	190	ML																					
6	SAL	15.00	GRAMOS	\$ 0.00870	\$ 0.1305		\$ 4.35	FUNDA	500	GRAMOS																					
7	PIMIENTA	10.00	GRAMOS	\$ 0.03738	\$ 0.3738		\$ 2.43	UNIDAD	65	GRAMOS																					
8	COMINO	10.00	GRAMOS	\$ 0.01980	\$ 0.1980		\$ 0.99	UNIDAD	50	GRAMOS																					
9	CEBOLLA LARGA	250.00	GRAMOS	\$ 0.00200	\$ 0.5000		\$ 0.50	UNIDAD	250	GRAMOS																					
10	COCO RALLADO	150.00	GRAMOS	\$ 0.01640	\$ 2.4600		\$ 8.20	UNIDAD	500	GRAMOS																					
11	LATA DE COCO	400.00	GRAMOS	\$ 0.00630	\$ 2.5200		\$ 2.52	UNIDAD	400	GRAMOS																					
12	FONDO DE PESCADO	1,000.00	ML	\$ 0.00250	\$ 2.5000		\$ 2.50	ML	1,000	ML																					
13																															
14	LIMON	10.00	ML	\$ 0.03333	\$ 0.3333		\$ 1.00	ATADO	30	ML																					
15																															
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1.- PICAR LOS VEGETALES EN BRUNOISE 2.- DEJAR SANCOCHAR LOS VEGETALES Y SOFREÍRLOS BIEN 3.- AGREGAR LA LATA DE COCO Y EL COCO RALLADO 4.- AGREGAR EL COMINO + SAL + PIMIENTA 5.- AGREGAR EL FUNDO Y DEJAR COCINAR POR 45 MIN 6.- SERNIR LOS VEGETALES Y DEJAR ENFRIAR						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 10.67</td> <td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.53</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 11.21</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.22</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0045</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 10.67	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.53	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 11.21	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0045	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		CONTROL DE TEMPERATURA				
SUBTOTAL RECETA	\$ 10.67	Σ Precios totales de cada ingrediente																													
EXTRAS 5%	\$ 0.53	Subtotal * % Extras																													
COSTO TOTAL RECETA	\$ 11.21	Subtotal + Extras																													
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																													
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0045	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																													
CONTROL DE TEMPERATURA																															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">HERVIDO</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SOFREIDO</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SANCOCHADO</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				HERVIDO	SOFREIDO	SANCOCHADO																			
HERVIDO																															
SOFREIDO																															
SANCOCHADO																															
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido  REVISADO POR: Nombre y Apellido <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr style="background-color: #0070C0; color: white;"><td>FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td>7-ene-25</td></tr> <tr style="background-color: #0070C0; color: white;"><td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td>7-ene-25</td></tr> </table>						FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																						
FECHA ELABORACIÓN																															
7-ene-25																															
FECHA ACTUALIZACIÓN																															
7-ene-25																															

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador International State University		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
FONDO DE PESCADO				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		900 ML		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	CEBOLLA PERLA	250.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.2500	CORTE BATALLA	\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																			
2	CEBOLLA LARGA	250.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.2500	CORTE BATALLA	\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																			
3	AJO	50.00	GRAMOS	\$ 0.00500	\$ 0.2500	CORTE BATALLA	\$ 0.50	FUNDA	100	GRAMOS																			
4	AGUA	1,000.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.2900		\$ 1.74	LT	6,000	ML																			
5	ACEITE	50.00	ML	\$ 0.00378	\$ 0.1890		\$ 1.89	ML	500	ML																			
6	VINO BLANCO	200.00	ML	\$ 0.00575	\$ 1.1500		\$ 5.75	ML	1,000	ML																			
7	HUESOS DE PESCADO	1,000.00	GRAMOS	\$ 0.00350	\$ 3.5000		\$ 3.50	GRAMOS	1,000	GRAMOS																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1.- CORTAR TODOS LOS VEGETALES EN CORTE BATALLA 2.- SOFREIR CON ACEITE POR 5 MIN A FUEGO ALTO 3.- AGREGAR LOS HUESOS DE PESCADO (BUJO) 4.- AGREGAR EL VINO BLANCO Y DEJAR EVAPORAR EL ALCOHOL 5.- AGREGAR AGUA Y HERVIR A FUEGO MEDIO POR 1 HORA 6.- SERNIR LOS HUEVOS Y VEGETALES Y APARTAR EL FONDO				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 5.88</td> <td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.29</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 6.17</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 6.17</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0069</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 5.88	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.29	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6.17	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 6.17	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">1.- CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;">2.- CUIDADO CON EL ALCOHOL DE VINO</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			1.- CONTROL DE TEMPERATURA	2.- CUIDADO CON EL ALCOHOL DE VINO		
SUBTOTAL RECETA	\$ 5.88	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.29	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6.17	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 6.17	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
1.- CONTROL DE TEMPERATURA																													
2.- CUIDADO CON EL ALCOHOL DE VINO																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">1.- HERVIDO</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">2.- FONDO</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			1.- HERVIDO	2.- FONDO																	
1.- HERVIDO																													
2.- FONDO																													
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
7-ene-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
7-ene-25																													

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR				Escuela de Gastronomía																																																						
Escuela de Gastronomía																																																																
<table><thead><tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr><tr><td colspan="2">PATACON</td></tr><tr><th>NÚMERO PORCIONES</th><td>12 porción</td></tr><tr><th>PESO CADA PORCIÓN</th><td>35 GR</td></tr></thead></table>						NOMBRE RECETA		PATACON		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	35 GR	<table><thead><tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr><tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr><tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr><tr><th>FICHA No.</th><td></td></tr></thead></table>						TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table><thead><tr><th colspan="2">FOTO RECETA</th></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></thead></table>						FOTO RECETA																														
NOMBRE RECETA																																																																
PATACON																																																																
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																																															
PESO CADA PORCIÓN	35 GR																																																															
TIPO RECETA																																																																
	Básica o de Venta																																																															
X	Complementaria o Subreceta																																																															
FICHA No.																																																																
FOTO RECETA																																																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																						
1	VERDE	2.00	UNIDAD	\$ 0.25000	\$ 0.5000		\$ 1.00	UNIDADES	4	UNIDAD																																																						
2	Aceite Comestible Vegetal GIRASOL 500 ML	1,000.00	ML	\$ 0.00378	\$ 3.7800		\$ 1.89	ML	500	ML																																																						
3	Salprieda Empacada HORTIJUSTO 170 G	5.00	GR	\$ 0.01918	\$ 0.0959		\$ 3.26	UNIDADES	170	GR																																																						
4	Supermaxi Sal Refinada 1000 g	2.00	GR	\$ 0.00234	\$ 0.0047		\$ 2.34	GR	1,000	GR																																																						
5	Queso Manaba ALPEN SWISS 400 g	5.00	GR	\$ 0.00930	\$ 0.0465		\$ 3.72	GR	400	GR																																																						
<table><thead><tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr><tr><td colspan="2">1.- PELAR Y CORTAR EL VERDE</td></tr><tr><td colspan="2">2.- CALENTAR EL ACEITE A 160 °C</td></tr><tr><td colspan="2">3.- FREIR HASTA TENER UN PATACON SUAVE</td></tr><tr><td colspan="2">4.- AFLASTAR Y FREIRLO NUEVAMENTE HASTA TENERLO CROCANTE</td></tr><tr><td colspan="2">5.- ACABAR CON UN SLIDE DE QUESO Y SALPRIETA POR ENCIMA</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></thead></table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1.- PELAR Y CORTAR EL VERDE		2.- CALENTAR EL ACEITE A 160 °C		3.- FREIR HASTA TENER UN PATACON SUAVE		4.- AFLASTAR Y FREIRLO NUEVAMENTE HASTA TENERLO CROCANTE		5.- ACABAR CON UN SLIDE DE QUESO Y SALPRIETA POR ENCIMA										<table><thead><tr><th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr><tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 4.43</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr><tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0.22</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 4.65</td><td>Subtotal + Extras</td></tr><tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0.39</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr><tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0.0111</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr></thead></table>						COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 4.43	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.22	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.65	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.39	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table><thead><tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr><tr><td colspan="2">CONTROL DE TEMPERATURA</td></tr><tr><td colspan="2">CORTAR Y PELAR VERDE</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></thead></table>						PUNTOS CRÍTICOS		CONTROL DE TEMPERATURA		CORTAR Y PELAR VERDE					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																
1.- PELAR Y CORTAR EL VERDE																																																																
2.- CALENTAR EL ACEITE A 160 °C																																																																
3.- FREIR HASTA TENER UN PATACON SUAVE																																																																
4.- AFLASTAR Y FREIRLO NUEVAMENTE HASTA TENERLO CROCANTE																																																																
5.- ACABAR CON UN SLIDE DE QUESO Y SALPRIETA POR ENCIMA																																																																
COSTO MATERIA PRIMA																																																																
SUBTOTAL RECETA	\$ 4.43	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																														
EXTRAS 5%	\$ 0.22	Subtotal * % Extras																																																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.65	Subtotal + Extras																																																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.39	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																														
PUNTOS CRÍTICOS																																																																
CONTROL DE TEMPERATURA																																																																
CORTAR Y PELAR VERDE																																																																
<table><thead><tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></thead></table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										<table><thead><tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr><tr><td colspan="2">FRITURA PROFUNDA</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></thead></table>						MÉTODOS Y TÉCNICAS		FRITURA PROFUNDA																																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																
FRITURA PROFUNDA																																																																
<table><thead><tr><th colspan="2">ELABORADO POR:</th></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">Nombre y Apellido</td></tr></thead></table>						ELABORADO POR:				Nombre y Apellido		<table><thead><tr><th colspan="2">REVISADO POR:</th></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">Nombre y Apellido</td></tr></thead></table>						REVISADO POR:				Nombre y Apellido		<table><thead><tr><th colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</th></tr><tr><td colspan="2">7-ene-25</td></tr><tr><th colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr><tr><td colspan="2">7-ene-25</td></tr></thead></table>						FECHA ELABORACIÓN		7-ene-25		FECHA ACTUALIZACIÓN		7-ene-25																												
ELABORADO POR:																																																																
Nombre y Apellido																																																																
REVISADO POR:																																																																
Nombre y Apellido																																																																
FECHA ELABORACIÓN																																																																
7-ene-25																																																																
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																
7-ene-25																																																																

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE University of International Development		Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																								
ENTRADA				X		Básica o de Venta																								
NÚMERO PORCIONES		1 porción				Complementaria o Subreceta																								
PESO CADA PORCIÓN		270 gramo		FICHA No.		VTA-003																								
																														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
1	UÑAS DE PANGORA	110.00	GR	\$ 0.03042	\$ 3.3466		\$ 0.0304	GR	1	GR																				
2	ENCOCADO	50.00	ML	\$ 0.01180	\$ 0.5900		\$ 0.0118	ML	1	ML																				
3	FONDO DE PESCADO	40.00	ML	\$ 0.00250	\$ 0.1000		\$ 0.0025	ML	1	ML																				
4	PATACON	70.00	GR	\$ 0.01107	\$ 0.7747		\$ 0.0111	GR	1	GR																				
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
1.- CALENTAR ENCOCADO 2.- FONDO + ENCOCADO Y REDUCIR 3/4 3.- FREIR PATACON 4.- CALIENTE PATACON PONER QUESO Y SAL PIETA Salsear la pangora en el encocado 				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4.81</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.24</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 5.05</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 5.05</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0187</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4.81	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.24	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 5.05	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 5.05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0187	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			CONTROL DE TEMPERATURA				
SUBTOTAL RECETA	\$ 4.81	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0.24	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5.05	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5.05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0187	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
CONTROL DE TEMPERATURA																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																
FECHA ELABORACIÓN																														
7-ene-25																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																														
7-ene-25																														

PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE International University of Ecuador		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
BRUJO AHUMADO				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		150 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	PESCADO BRUJO	3,000.00	GR	\$ 0.02000	\$ 60.0000		\$ 60.00	KL	3,000	GR																			
2	Madera Nogal para Ahumar Chair-Broil	60.00	GR	\$ 0.03086	\$ 1.8514		\$ 10.80	FUNDA	350	GR																			
3	Aceite Comestible Vegetal GIRASOL 500 ML	5.00	ML	\$ 0.00378	\$ 0.0189		\$ 1.89	ML	500	ML																			
4	Super Refinada CRIS-SAL	5.00	GR	\$ 0.00058	\$ 0.0029		\$ 0.58	GR	1,000	GR																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1.- UNA VEZ EL BRUJO AL LA PASADO EN SAL MUERA 30 MIN SECARLO BIEN Y LUEGO AHUMAR POR 5 MIN. 2.- AGREGAR SAL AL BRUJO PARA LUEGO PASARLO POR LA PLANCHA 3.- COCCIÓN DEL BRUJO A 45°C				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 61.87</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 3.09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 64.97</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 3.25</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0217</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 61.87	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 3.09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 64.97	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 3.25	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0217	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">TEMPERATURA DE COCCIÓN</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			TEMPERATURA DE COCCIÓN			
SUBTOTAL RECETA	\$ 61.87	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 3.09	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 64.97	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3.25	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0217	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
TEMPERATURA DE COCCIÓN																													
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
								SELLADO																					
								AHUMADO																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																
FECHA ELABORACIÓN																													
7-ene-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
7-ene-25																													

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE University of International Development		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA BUTTERMILK				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No.		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción				PESO CADA PORCIÓN 100 ML						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche Entera Uht ANDINA Funda	1,800.00	ML	\$ 0.00109	\$ 1.9600		\$ 0.98	ML	900	ML
2	LIMON	240.00	ML	\$ 0.00100	\$ 0.2400		\$ 1.00	FUNDA	1,000	ML
3	Cilantro Semillas al Granel 100gr.	20.00	GR	\$ 0.01900	\$ 0.3800	TOSTAR	\$ 1.90	GRAMOS	100	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1.- CALENTAR LA LECHE HASTA PUNTO DE EBULLICION				SUBTOTAL RECETA				CUIDADO EN LA EBULLICION DE LA LECHE		
2.- UNA VEZ EN PUNTO DE EBULLICION AGREGAR EL LIMON Y ESPERAR A QUE SE CORTE				EXTRAS 5%				CONTROL DE TEMPERATURA		
3.- UNA VEZ CORTADO DEJAMOS ENFRIAR, LUEGO TAMIZAMOS POR UNA TELA Y SACAMOS LO ESPESO.				COSTO TOTAL RECETA						
4.- LICUAR CON UN POCO DE AGUA HASTA SOLTARLO Y AGREGAR EL CILANTRO				COSTO POR PORCIÓN						
				COSTO POR GRAMO						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								HERVIDO		
								PUNTO EBULLICION		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR <i>Escuela de Gastronomía</i>						 Universidad Internacional del Ecuador Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
BUTTERMILK + FONDO			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES	1 porción		X	Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN	100 ML		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	BUTTERMILK	50.00	ML	\$ 0.00226	\$ 0.1129		\$ 2.71	ML	1,200	ML
2	FONDO DE PESCADO	50.00	ML	\$ 0.00250	\$ 0.1250		\$ 2.50	ML	1,000	ML
3	Super Refinada CMS-SAL	5.00	GR	\$ 0.00058	\$ 0.0029		\$ 0.58	GR	1,000	GR
4	AZUCAR	5.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.0053		\$ 10.53	saco	10000	GRAMOS
PROCESO DE PREPARACIÓN										
1.- SARTEN BUTTERMILK + FONDO										
2.- HERVIR POR 5 MIN Y AGREGAR LOS CONDIMENTOS										
3.- REDUCIR UNA TERCERA PARTE DEL BUTTERMILK										
COSTO MATERIA PRIMA										
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.25	Σ Precios totales de cada ingrediente								
EXTRAS 5%	\$ 0.01	Subtotal * % Extras								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.26	Subtotal + Extras								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.26	Costo Total Receta ÷ No. porciones								
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0026	Costo por Porción ÷ Peso o cada Porción								
PUNTOS CRÍTICOS										
CONTROL DE TEMPERATURAS										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
REDUCCIÓN										

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																												
ACEITE DE CHILLANGUA Y CILANTRO				Básica o de Venta																														
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta																														
PESO CADA PORCIÓN		10 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	Aceite Comestible Vegetal GIRASOL 500 ML	200.00	ML	\$ 0.00378	\$ 0.7560		\$ 1.89	ML	500	ML																								
2	CILANTRO	100.00	GR	\$ 0.00500	\$ 0.5000		\$ 0.50	ATADO	100	GR																								
3	CHILLANGUA	150.00	GR	\$ 0.02000	\$ 3.0000		\$ 1.00	ATADO	50	GR																								
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																										
1.- BLANQUEAR EL CILANTRO Y LA CHILLANGUA 2.- PASAR POR BAÑO MARIA INVERSO 3.- LUEGO SECAR BIEN Y LICUARLO POR 2 MIN 4.- SERVIR EL ACEITE Y DEJAR REPOSAR EN FRÍO				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$</td> <td style="width: 10%;">4.26</td> <td style="width: 50%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$</td> <td>0.21</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$</td> <td>4.47</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$</td> <td>0.30</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$</td> <td>0.0298</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$	4.26	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$	0.21	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$	4.47	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$	0.30	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$	0.0298	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">1.- CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			1.- CONTROL DE TEMPERATURA			
SUBTOTAL RECETA	\$	4.26	Σ Precios totales de cada ingrediente																															
EXTRAS 5%	\$	0.21	Subtotal * % Extras																															
COSTO TOTAL RECETA	\$	4.47	Subtotal + Extras																															
COSTO POR PORCIÓN	\$	0.30	Costo Total Receta ÷ No. porciones																															
COSTO POR GRAMO	\$	0.0298	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																															
1.- CONTROL DE TEMPERATURA																																		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																														
								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">1.- ACEITES</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			1.- ACEITES																							
1.- ACEITES																																		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																				
FECHA ELABORACIÓN																																		
7-ene-25																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN																																		
7-ene-25																																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MASA DE GYOZAS	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 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	HARINA	300.00	GRAMOS	\$ 0.00134	\$ 0.4005		\$ 13.35	FUNDA	10,000	GRAMOS
2	AGUA	150.00	ml	\$ 0.00029	\$ 0.0435		\$ 1.74	ml	6000	ml
3	Supermaxi Sal Refinada 1000 g	10.00	GR	\$ 0.00234	\$ 0.0234		\$ 2.34	GR	1,000	GR
4	Ajonjolí En Frasco CONDIMENSA 60 G	15.00	GR	\$ 0.02167	\$ 0.3250	TOSTADO LIQUADO	\$ 1.30	GR	60	GR

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.- MEZCLAR HARINA + AGUA + SAL
2.- LIQUAR EL AJONJOLÍ
3.- MEZCLAR TODO Y AMASAR BIEN POR 10 MIN

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.79	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.- CONTAMINACIÓN CRUZADA
ESTIRADO Y GROSOR DE LA MASA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
AMASADO

ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

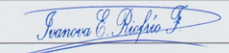
FECHA ELABORACIÓN
 7-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 7-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 																								
RELLENO DE BRUJO				Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X Complementaria o Subreceta																										
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo		FICHA No.		VTA-004																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
1	PESCADO BRUJO	300.00	GR	\$ 0.02000	\$ 6.0000		\$ 60.00	KL	3,000	GR																				
2	CEBOLLA PERLA	30.00	GRAMOS	\$ 0.00100	\$ 0.0300	CORTE BRUNOISE	\$ 1.00	FUNDA	1,000	GRAMOS																				
3	Ajonjolí En Frasco CONDIMENSA 60 G	15.00	GR	\$ 0.02167	\$ 0.3250	TOSTADO	\$ 1.30	GR	60	GR																				
4	Salsa De Soya Especial ORIENTAL 500 ML	25.00	ML	\$ 0.00756	\$ 0.1890		\$ 3.78	ML	500	ML																				
5	Acéite De Ajonjolí Vegetal ICHIBAN 227 ML	15.00	ML	\$ 0.02357	\$ 0.3535		\$ 5.35	ML	227	ML																				
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																				
1. CORTAR LA CARNE DE BRUJO EN PEDAZOS PEQUEÑOS 2.- MISCAR TODOS LOS INGREDIENTES 3.- AGREGAR 80 GR EN CADA MASA DE GYOSA ESTIRADA Y LUEGO CERRAR REPULGANDO 4. COCCION POR 10 MIN A VAPOR 						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 6.90</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0.34</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 7.24</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0.80</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0.0161</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 6.90	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.34	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 7.24	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.80	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0161	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">ESTIRADO DE LA MASA</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"> </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"> </td> </tr> </table>		CONTROL DE TEMPERATURA	ESTIRADO DE LA MASA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 6.90	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0.34	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7.24	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.80	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0161	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
CONTROL DE TEMPERATURA																														
ESTIRADO DE LA MASA																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">RELLENO</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"> </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"> </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"> </td> </tr> </table>				RELLENO																				
RELLENO																														
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido  REVISADO POR: Nombre y Apellido <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-mie-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">7-mie-25</td> </tr> </table>						FECHA ELABORACIÓN	7-mie-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-mie-25																					
FECHA ELABORACIÓN																														
7-mie-25																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																														
7-mie-25																														

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Partners by Partners by		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA					
PLATO FUERTE				X Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		250 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	BRUJO AHUMADO	150.00	GR	\$ 0.02166	\$ 3.2483	Ficha No. SUB-001	XDR 0.02166	GR	1	GR	
2	BUTTERMILK	50.00	GR	\$ 0.00271	\$ 0.1355	Pelada y corte chip fino	XDR 0.00271	GR	1	GR	
3	BUTTERMILK + FONDO	50.00	GR	\$ 0.00258	\$ 0.1292	Ficha No. SUB-002	XDR 0.00258	GR	1	GR	
4	ACEITE DE CHILLANGUA Y CILANTRO	10.00	ML	\$ 0.02979	\$ 0.2979	Zumo	XDR 0.02979	ML	1	ML	
5	MASA DE GYOZAS	10.00	GR	\$ 0.00111	\$ 0.0111		XDR 0.00111	GR	1	GR	
6	RELLENO DE BRUJO	40.00	GR	\$ 0.01609	\$ 0.6438		XDR 0.01609	GR	1	GR	
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS	
SELLAR EL BRUJO EN SARTEN CON SAL Y TAPAR HASTA QUE A LOS 45°C. BUTTERMILK + FONDO CANTIDADES IGUALES EN SARTEN Y DEJAR REDUCIR 1/3 DE LA SALSA. PONER LA SALSA EN PLATO, BRUJO EN EL PLATO + SALSEADO DE ACEITE. GYOSAS COMO GUARNISION, SELLAR EN EL SARTEN CON UN POCO DE ACEITE, LUEGO AGREGAR AGUA Y DEJAR COCINAR POR 10 MIN. GYOSAS DE GUARNISION						SUBTOTAL RECETA \$ 4.47 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. 2. 3.	
						EXTRAS 5% \$ 0.22 Subtotal * % Extras					
						COSTO TOTAL RECETA \$ 4.69 Subtotal + Extras					
						COSTO POR PORCIÓN \$ 4.69 Costo Total Receta ÷ No. porciones				MÉTODOS Y TÉCNICAS	
						COSTO POR GRAMO \$ 0.0288 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. 2. 3.			
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido  REVISADO POR: Nombre y Apellido FECHA ELABORACIÓN 7-mes-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-mes-25											

POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA																									
HELADO DE NARANJILLA Y ESPIRITUOSO DE CAÑA				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		50 porción		X 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	PULPA DE NARANJILLA	6.00	UNIDAD	\$ 0.16667	\$ 1.0000		\$ 1.00	FUNDA	6	UNIDAD																			
2	ESTABILIZANTE HELADO	10.00	GRAMOS																										
3	AZÚCAR	100.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.1053		\$ 10.53	FUNDA	10,000	GRAMOS																			
4	Crema De Leche UHT SUPERMAXI 200 ML	400.00	ML	\$ 0.00465	\$ 1.8600		\$ 0.93	UNIDAD	200	ML																			
5	AGUA	1,000.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.2900		\$ 1.74	GR	6,000	ML																			
6	GLUCOSA LIQUIDA	30.00	GRAMOS	\$ 0.00360	\$ 0.1080		\$ 18.00	GR	5,000	GRAMOS																			
7	Dextrosa Monohidratada Grado Alimenticio	500.00	GRAMOS	\$ 0.00650	\$ 3.2500		\$ 3.25	GR	500	GRAMOS																			
8	YEMAS	5.00	UNIDAD	\$ 0.11333	\$ 0.5667		\$ 3.40	CUBETA	30	GRAMOS																			
9	Leche Entera Uht ANDINA Funda	120.00	ML	\$ 0.00109	\$ 0.1307		\$ 0.98	ML	900	ML																			
10	Leche En Polvo Entera LA VACUITA 90 G	12.00	GRAMOS	\$ 0.01000	\$ 0.1200		\$ 0.90	GR	90	GRAMOS																			
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																				
1.- HERVIR PULPA + AZÚCAR + AGUA Y ESPECIAS DULCES POR 30 MIN. 2.- CALENTAR LA GLUCOSA + DEXTROSA + LECHE EN POLVO 3.- AGREGAR LOS QUÍMICOS DISUELTOS EN EL AZÚCAR AGREGAR LA CREMA DE LECHE Y LA LECHE A LAS MEZCLA DE LOS QUÍMICOS 5.- AGREGAR LA PULPA DE NARANJILLA A LOS QUÍMICOS Y DEJAR HERVIR POR 5 MIN., LUEGO AGREGAR LAS YEMAS. MOVER BIEN Y LUEGO TAMIZAR PARA EVITAR GRUMOS 6.- TURBINAR CON EL MIXER Y DEJAR ENFRIAR 7.- PONER EN LA MANTECADORA Y AGREGAR EL LICOR DE CAÑA 8.- ESPERAR POR 2 HORAS Y ESTÁ LISTO.						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7.43</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.37</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7.80</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.16</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0031</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 7.43	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.37	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 7.80	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.16	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0031	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		CONTROL DE TEMPERATURA			
SUBTOTAL RECETA	\$ 7.43	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.37	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7.80	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.16	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0031	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
CONTROL DE TEMPERATURA																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS			HELADOS																				
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido						 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Valued by American State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA GEL DE NARANJA				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 28 porción		PESO CADA PORCIÓN 5 MIL		FICHA No.																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	NARANJA CALUMA	10.00	UNIDAD	\$ 0.16000	\$ 1.6000		\$ 4.00	FUNDA	25	UNIDAD															
2	AGAR AGAR 100	8.00	GRAMOS	\$ 0.15000	\$ 1.2000		\$ 15.00	GRAMOS	100	GRAMOS															
3	AZÚCAR	120.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.1264		\$ 10.53	FUNDA	10,000	GRAMOS															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.- SACAR EL JUGO DE LAS 10 NARANJAS 2.- LLEVAR A HERVIR EL ZUMO CON EL AZÚCAR Y LA PECTINA 3.- 90°C POR 5 MIN, SACAR DEL FUEGO Y PONER EN UNA BANDEJA RECTANGULAR Y DEJAR ENFRIAR 4.- UNA VEZ SECO Y ENFRIADO LIQUAR Y LISTO.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 2.93</td> <td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.15</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3.07</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.11</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0219</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.93	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.15	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3.07	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.11	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0219	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- CONTROL DE TEMPERATURA PESO DE QUÍMICOS		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.93	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.15	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3.07	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.11	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0219	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS GELES HERMR																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25																	

BOMBON

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">BOMBON</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">21 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">20 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		BOMBON		NÚMERO PORCIONES	21 porción	PESO CADA PORCIÓN	20 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 50%;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><th style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-001</th></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA						
NOMBRE RECETA																														
BOMBON																														
NÚMERO PORCIONES	21 porción																													
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo																													
TIPO RECETA																														
	Básica o de Venta																													
X	Complementaria o Subreceta																													
FICHA No.	SUB-001																													
FOTO RECETA																														
																														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
1	CHOCOLATE REPUBLICA 62%	200.00	GRAMOS	\$ 0.02167	\$ 4.3333		\$ 65.00	KL	3,000	GRAMOS																				
2	ZUMO LIMON	90.00	ML	\$ 0.00648	\$ 0.5832		\$ 1.62	ML	250	ML																				
3	HUEVOS	1.00	UNIDAD	\$ 0.11333	\$ 0.1133		\$ 3.40	CUBETA	30	UNIDAD																				
4	YEMAS	1.00	UNIDAD	\$ 0.11333	\$ 0.1133		\$ 3.40	CUBETA	30	UNIDAD																				
5	AZUCAR	60.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.0632		\$ 10.53	FUNDA	10,000	GRAMOS																				
6	RALLADURA	1.00	UNIDAD	\$ 0.00100	\$ 0.0010		\$ 1.00	FUNDA	1,000	UNIDAD																				
7	GELATINA SIN SABOR	10.00	GRAMOS	\$ 0.09133	\$ 0.9133		\$ 2.74	GRAMOS	30	GRAMOS																				
8	AGUA	C/N	UNIDAD							UNIDAD																				
9	MANTEQUILLA SIN SAL	120.00	GRAMOS	\$ 0.01648	\$ 1.9776		\$ 4.12	UNIDAD	250	GRAMOS																				
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																								
1.- FUNDIR CHOCOLATE A 48°C, BAJAR A 29°C Y SUBIR A 32°C MANTENER A ESA TEMPERATURA 2.- HACER EL CUIUS TODOS LOS INGREDIENTES MENOS EL YEMAS Y GELATINA 3.- AGREGAR LA RALLADURA + YEMA Y GELATINA A 60°C MOVER BIEN Y LUEGO AGREGAR LA MANTEQUILLA Y DEJAR ENFRIAR 4.- HACER LOS CANQUILLOS DEL BOMBON Y DEJAR ENFRIAR EN LA REFRIGERADORA 5.- LUEGO RELLENAR LOS CASQUILLOS CON EL CUIRT Y DEJAR EN EL CONGELADOR POR 5 MIN 6.- SELLAR EL BOMBON CON CON MAS CHOCOLATE Y DEJAR BOCA ARRIBA HASTA SECAR BIEN 7.- VOLTEAR Y GOLPEAR EL MOLDE CON LA MESA Y DEJAR QUE BAJEN SOLOS.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 10%;">\$ 8.10</td><td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0.40</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 8.50</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0.40</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0.0202</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 8.10	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.40	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.50	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.40	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0202	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">CONTROL DE TEMPERATURA DE CHOCOLATE</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table>					CONTROL DE TEMPERATURA DE CHOCOLATE				
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.10	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0.40	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.50	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.40	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0202	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
CONTROL DE TEMPERATURA DE CHOCOLATE																														
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">CHOCOLATERIA</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table>					CHOCOLATERIA																			
CHOCOLATERIA																														
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido		 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">7-ene-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">7-ene-25</td></tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25																
FECHA ELABORACIÓN																														
7-ene-25																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																														
7-ene-25																														

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA POSTRE				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 105 gramo		FICHA No. VTA-005																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	RISE EN PLATE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	HELADO DE NARANJILLA Y ESPRITUOSO DE CAÑA	50.00	GR	\$ 0.00312	\$ 0.1560		\$ 0.003	GR		1 GR															
2	ESPONJA DE MORTUÑO	35.00	GR	\$ 0.00889	\$ 0.3112		\$ 0.009	GR		1 GR															
3	GEL DE NARANJA	5.00	GR	\$ 0.02195	\$ 0.1097		\$ 0.022	GR		1 GR															
4	TIERRA DE CHOCOLATE 62%	35.00	GR	\$ 0.02765	\$ 0.4147		\$ 0.028	GR		1 GR															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.- PONER LA TIERRA DE CHOCOLATE EN LA BASE 2.- PONER EL REBELDE HELADO ENCIMA DE LA TIERRA 3.- PONER PUNTOS DEL GEL DE NARANJA 4.- PONER FRUTOS ROJOS 5.- PONER LA ESPONJA CORTADO EN 3 EN TODO EL POSTRE 6.- TERMINAR CON UNA ESPUMA DE LIMON MORADA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.99</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em; vertical-align: top;"> Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.05</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.04</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.04</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0099</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.99	Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0.05	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.04	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.04	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0099	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CONTROL DE PESOS EN PLATO</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			CONTROL DE PESOS EN PLATO			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.99	Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
EXTRAS 5%	\$ 0.05																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.04																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.04																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0099																								
CONTROL DE PESOS EN PLATO																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>MÉTODOS Y TÉCNICAS</td> </tr> <tr> <td>POSTRE DE AUTOR</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS	POSTRE DE AUTOR												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																									
MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
POSTRE DE AUTOR																									
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>7-mar-25</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>7-mar-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-mar-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-mar-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
7-mar-25																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
7-mar-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA PETIT FOUR				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 21 porción		PESO CADA PORCIÓN 20 gramo		FICHA No. VTA-006						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	INISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	BOMBON	20.00	GR	\$ 0.02025	\$ 0.4049		\$ 0.0202	GR	1	GR
2	MANTECA CACAO	100.00	GR	\$ 0.05000	\$ 5.0000		\$ 10.00	GR	200	GR
3	COLORANTES DE CHOCOLATE	6.00	GR	\$ 0.04200	\$ 0.2520		\$ 4.20	GR	100	GR
4	CHOCOLATE BLANCO	50.00	GR	\$ 0.02008	\$ 1.0040		\$ 20.08	GR	1,000	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA \$ 6.66		Σ Precios totales de cada ingrediente		1. 2. 3.		
				EXTRAS 5% \$ 0.33		Subtotal * % Extras				
				COSTO TOTAL RECETA \$ 6.99		Subtotal + Extras				
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0.33		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0167		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. 2. 3.		
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-mes-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-mes-25		

CAFÉ VILLA SARCHI

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Formed by Asiatic State University		Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																						
Café filtrado Villa Sarchi en V60.				Básica o de Venta																								
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																								
PESO CADA PORCIÓN		120 ML		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	CAFÉ VILLA SARCHI	30.00	GRAMOS	\$ 0.02000	\$ 0.60000		\$ 20.00	KL	1,000	GRAMOS																		
2	AGUA	120.00	ML																									
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 frío de 30 a 60 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.60</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.03</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.63</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.63</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0053</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.60	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.03	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.63	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.63	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0053	Costo por Porción + Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">CONTROL DE TEMPERATURA</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">CONTROL DE TIEMPO</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			CONTROL DE TEMPERATURA	CONTROL DE TIEMPO		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.60	Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 0.03																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.63	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.63	Costo Total Receta + No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0053	Costo por Porción + Peso cada Porción																										
CONTROL DE TEMPERATURA																												
CONTROL DE TIEMPO																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #FFD700; text-align: center;">BARISMO</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			BARISMO																	
BARISMO																												
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">7-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	7-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-ene-25														
FECHA ELABORACIÓN																												
7-ene-25																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																												
7-ene-25																												

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador International Gastronomy University		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Café filtrado Villa Sarchi en V60.				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		120 gramo		FICHA No. VTA-007						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café filtrado Villa Sarchi en V60.	120.00	ML	\$ 0.00525	\$ 0.6300		\$ 0.0053	ML	1	ML
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA		\$ 0.63		} Precios totales de cada ingrediente: Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones Costo por Porción : Peso cada Porción		
				EXTRAS 5%		\$ 0.03				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 0.66				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0.66				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0055				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN		
								7-ene-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
								7-ene-25		

VINOS Y COCTEL

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		3 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		250 ML		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	VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS	750.00	ML	\$ 0.03000	\$ 22.5000		\$ 22.50	BOTELLA	750	ML
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA		\$ 22.50	Σ Precios totales de cada ingrediente			
				EXTRAS 5%		\$ 1.13	Subtotal * % Extras			
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 23.63	Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 7.88	Costo Total Receta + No. porciones			
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0315	Costo por Porción + Peso a cada Porción			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				ENCUENTRO						
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN		
								7-ene-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
7-ene-25										

FORMATO DE RECETA ESTANDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
INSIGNIA GRAN RESERVA										
NÚMERO PORCIONES		3 porción								
PESO CADA PORCIÓN		125 ML		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	INSIGNIA GRAN RESERVA	750.00	ML	\$ 0.02733	\$ 20.5000		\$ 20.50	BOTELLA	750	ML
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA		\$ 20.50		CONTROL DE TEMPERATURA DEL VINO		
				EXTRAS 5%		\$ 1.03				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 21.53				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 7.18				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0574				
				Subtotal * % Extras		MÉTODOS Y TÉCNICAS				
				Subtotal + Extras						
				Costo Total Receta + No. porciones						
				Costo por Porción + Peso cada Porción						
				Costo por Porción + Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							ENOLOGÍA			
							FECHA ELABORACIÓN			
							7-mae-25			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							7-mae-25			
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-mae-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-mae-25		

FORMATO DE RECETA ESTANDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
ARMONIA CHARDONNAY DOS HEMISFERIOS				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		3 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		125 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	ARMONIA CHARDONNAY DOS HEMISFERIOS	750.00	ML	\$ 0.01533	\$ 11.5000		\$ 11.50	BOTELLA	750	ML
2										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA		\$ 11.50		CONTROL DE TEMPERATURA DE VINO		
				EXTRAS 5%		\$ 0.58				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 12.08				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 4.03				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0322				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				ENCLOEIA						
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTANDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
COCTEL DE BIENVENIDA				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		7 porción		X Complementaria o Sobrecarta						
PESO CADA PORCIÓN		150 ML		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CAÑA MANABITA	750.00	ML	\$ 0.01080	\$ 8.1000		\$ 8.10	BOTELLA	750	ML
2	LI MON	24.00	ML	\$ 0.02500	\$ 0.6000		\$ 1.00	FUNDA	40	ML
3	AZUCAR	100.00	GRAMOS	\$ 0.00105	\$ 0.1053	HERVIR CON AGUA	\$ 10.53	FUNDA	10,000	GRAMOS
4	AGUA	100.00	ML	\$ 0.00029	\$ 0.0290	HERVIR CON AZUCAR	\$ 1.74	GR	6,000	ML
5	Canela En Polvo DOÑA PETRA 35 G	2.00	GRAMOS	\$ 0.07886	\$ 0.1577		\$ 2.76	GR	35	GRAMOS
6	HUEVO	1.00	UNIDAD	\$ 0.11333	\$ 0.1133	SOLO CLARA	\$ 3.40	CUBETA	30	UNIDAD
1	VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS	750.00	ML	\$ 0.03000	\$ 22.5000		\$ 22.50	BOTELLA	750	ML
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1.- HERVIR EL AGUA CON EL AZÚCAR A 5 MIN				SUBTOTAL RECETA				CONTROL DE TEMPERATURA DE VINO		
2.- TENER EL ALMIBAR				EXTRAS 5%				Subtotal * % Extras		
3.- EN COCTELERA CAÑA + VINO + LIMON + HUEVO Y BATIR BIEN				COSTO TOTAL RECETA				Subtotal + Extras		
4.- BATIR POR 5 MIN HASTA CRISTALIZAR COCTELERA				COSTO POR PORCIÓN				Costo Total Receta ÷ No. porciones		
5.- PONER EN LA COPA DE COCTEL Y AGREGAR UN POCO DE CANELA EN POLVO				COSTO POR GRAMO				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								ENFOQUE		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN		
								7-ene-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
								7-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Escuela de Gastronomía								
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA								
MOSCATO ROSE			Básica o de Venta											
NÚMERO PORCIONES		3 porción	X Complementaria o Subreceta											
PESO CADA PORCIÓN		125 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	MOSCATO ROSE	750.00	ML	\$ 0.01277	\$ 9.5800		\$ 9.58	BOTELLA	750	ML				
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS							
			SUBTOTAL RECETA		\$ 9.58	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras								
			EXTRAS 5%		\$ 0.48									
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 10.06	Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones								
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 3.35									
			COSTO POR GRAMO		\$ 0.0268	Costo por Porción + Peso cada Porción								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							ENFOQUE							
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN								
						7 ene-25								
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ACTUALIZACIÓN								
						7 ene-25								

FORMATO DE RECETA ESTANDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Unidad Internacional del Ecuador				
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
COCTEL Y VINOS			☒ Básica o de Venta ☐ Complementaria o Salteseta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción	FICHA No. VTA-008							
PESO CADA PORCIÓN		1,150 ML								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	UNIDE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida	Factor Conversión	Unidad Medida
1	VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS	250.00	ML	\$ 0.03150	\$ 7.8750		\$ 0.0315			1
2	INSIGNIA GRAN RESERVA	250.00	ML	\$ 0.05740	\$ 14.3500		\$ 0.06			1
3	ARMONIA CHARDONNAY DOS HEMISFERIOS	250.00	ML	\$ 0.03220	\$ 8.0500		\$ 0.03			1
4	IMOSCATO ROSE	250.00	ML	\$ 0.02682	\$ 6.7060		\$ 0.03			1
5	COCTEL DE BIENVENIDA	150.00	ML	\$ 0.03161	\$ 4.7408		\$ 0.03			1
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA		\$ 41.72	2) Precios totales de cada ingrediente	CONTROL DE TEMPERATURA DE VINO 			
			EXTRAS 5%		\$ 2.09					
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 43.81	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 43.81	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$ 0.0383	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							ENFOQUE 			
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 7-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-ene-25				

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 UIDE Unión de Instituciones de la 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	\$ 0.25	\$ 56.92	28.5%	\$ 200.00	\$ 30.00	\$ 20.00	\$ 250.00
VTA-002	PAN	\$ 1.08	\$ 56.92	33.9%	\$ 168.00	\$ 25.20	\$ 16.80	\$ 210.00
VTA-003	ENTRADA	\$ 5.05	\$ 56.92	35.0%	\$ 162.62	\$ 24.39	\$ 16.26	\$ 203.27
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 4.69						
VTA-005	POSTRE	\$ 1.04						
VTA-006	PETIT FOUR	\$ 0.33						
VTA-007	filtrado Villa Sarchi en Y	\$ 0.66						
VTA-008	COCTEL Y VINOS	\$ 43.81						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 56.92						

2. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Pez brujo

El pez brujo, conocido también como diablo rojo, brujo pintado o rascacio moteado, es una especie endémica de las Islas Galápagos y forma parte de la familia Scorpaenidae. Se encuentra también en otras zonas del Pacífico tropical, desde Colombia hasta el norte de Perú, incluyendo la Isla Cocos y Malpelo. Aunque su pesca está regulada en áreas protegidas, su captura es legal según la ley. Sin embargo, la UICN no lo considera en peligro de extinción, aunque se recomienda precaución en su pesca para proteger a la especie (Iwamoto, 2010).

Características:

El pez brujo es una especie bentónica, que habita a profundidades de entre 50 y 250 metros, especialmente en fondos rocosos y arenosos. Su coloración es rojiza o rosada, con manchas negras en parte de su cuerpo, y tiene una cabeza robusta con espinas y ojos prominentes. Su tamaño puede alcanzar entre 23 y 56 cm de longitud total (LT), y tiene una aleta dorsal con 12 espinas y 9 radios blandos. La especie presenta dimorfismo sexual, donde los machos son más grandes que las hembras, y su reproducción es externa, ya que ambos liberan sus gónadas en el agua. Su proceso reproductivo es lento, comenzando aproximadamente a los 11 años, y su vida es de alrededor de 17 años. Su dieta incluye crustáceos y pequeños peces, mientras que sus principales depredadores son los lobos marinos y los humanos (Instituto Smithsonian de Investigación tropicales, 2024) (Parque Nacional Galapagos, 2024).

Pesca y recolección:

La pesca del pez brujo en las Galápagos, especialmente en Puerto Ayora (Isla Santa Cruz), es mínima y se realiza de manera artesanal, formando parte de la lista de pesca blanca (especies permitidas para pesca). La captura se lleva a cabo en embarcaciones pequeñas y controladas

mediante el uso de línea de mano o "empate", método que incluye un carrete, un peso y varios anzuelos con carnada.

Tabla 1: Longitud total

Especie	Edad máxima	Talla y edad de madurez reproductiva en hembras	Temporada de mayor reproducción
Bacalao ¹	Al menos 21 años	65 cm LT (6,5 años)	Octubre a febrero
Camotillo ²	Al menos 15 años	37 cm LT (5,2 años)	Noviembre a febrero
Brujo ³	Al menos 17 años	34 cm LT (11,8 años)	Agosto a septiembre

(Usseglio, Salinas, Leon, & Jarrin, 2024)

Tabla 2: Porcentaje de captura de individuos para los indicadores y estado de explotación del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de Galápagos.

Especie	Maduros*	Talla óptima*	Megareproductores**	Estado
Bacalao ¹	18,3%	6,21%	1%	Sobreexplotado
Camotillo ²	73,2%	35,7%	13,3%	Sobreexplotado
Brujo ³	72,1%	5,6%	2,9%	Posiblemente sobreexplotado

*Para un estado saludable de la población, el valor debe ser cercano a 100%.
**Para un estado saludable de la población, el valor debe estar entre 30% y 40%.
(Usseglio & Leon, Fundacion Charles Darwin, 2024)

Tabla 3: Recomendaciones de manejo específico para la captura de bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de Galápagos.

Especie	Talla Mínima	Talla Máxima	Veda
Bacalao	65 cm	80 cm	noviembre a enero
Camotillo	37 cm	52 cm	noviembre a enero
Brujo	34 cm	70 cm	agosto a septiembre

(Fundacion Charles Darwin, 2018)

Chillangua:

"CHILLANGUA" nombre que se da en Ecuador a un tipo de hierba aromática, típicamente utilizada en preparaciones esmeraldeñas específicamente en la ciudad de San Lorenzo, desconocida por la mayoría de los ecuatorianos sobre todo por los habitantes de la sierra y quiteños. Hierba tropical perenne nativa de América que no necesita ser cultivada, es silvestre y se la utiliza como condimento, aromatizante por su olor y sabor inconfundible, conocida por chefs y habitantes de la costa como el cilantro pozo (Diario Elcomercio, 2017).

El nombre de esta planta fue otorgado originalmente por comunidades afrodescendientes en las regiones de Cauca y Nariño y adoptado luego por la población afroecuatoriana de Esmeraldas. Su combinación con ingredientes como el coco, el orégano y el chirarán es fundamental para elaborar los platos típicos de la gastronomía esmeraldeña.

Sus hojas, de alrededor de cinco centímetros y con bordes ligeramente espinosos, mantienen su sabor incluso al cocinarse. Es muy común en los mercados de Esmeraldas y forma parte de la cocina ancestral de la costa ecuatoriana, siendo conocida en Manabí como "cilantro de pozo". Además, esta hierba es apreciada y utilizada en la cocina tradicional (LaHora, 2023).

Al ser Ecuador un país megadiverso no solo en climas sino también en productos, cuenta con gran variedad de hierbas que condimentan las recetas tradicionales ya sean de la Costa, Sierra u Oriente. Y a pesar de no existir un estudio específico de estas hierbas, sus cualidades o información científica completa; los usos están en la memoria de los costeños y esmeraldeños.

La "Chillangua" es un ejemplo claro, representa la cultura ancestral utilizada de generación en generación en la preparación de platos de consumo diario que reúne a familias enteras.

ILUSTRACIÓN 3

(LAHORA, 2023)

ILUSTRACIÓN 4

(Cheme, 2024)

ILUSTRACIÓN 5

(muisnedesdeadentro, 2022)

Cacao

El cacao es un árbol nativo de las selvas de América Central y del Sur, cuyo nombre en griego significa "comida de los dioses". Los Mayas fueron los primeros en cultivarlo, y existen registros arqueológicos que indican que el cacao se consumía hace más de 400 años a.C, siendo muy valorado tanto como alimento por sus propiedades nutritivas, como moneda. Los Aztecas continuaron esta tradición y elaboraron una bebida energética llamada "xocoatl" con las semillas de cacao. El primer europeo en probar el cacao fue Cristóbal Colón en 1502, pero fue Hernán Cortés quien, en 1528, llevó la receta del *xocoatl* a España, donde ganó popularidad tras añadirle azúcar (CEFA, 2024).

Ecuador se destaca como líder en la producción de cacao de alta calidad, especialmente del cacao fino de aroma, con una producción anual de aproximadamente 200.000 toneladas. Aunque este tipo de cacao tiene una alta demanda mundial, la oferta no es suficiente para cubrirla. Aproximadamente 100 mil familias, mayormente pequeños productores sin propiedad de tierras y con baja productividad, participan en la cadena de suministro. La mayoría comercializa solo los granos, y pocas empresas se dedican a procesar productos semielaborados. Sin embargo, el chocolate artesanal ecuatoriano, elaborado por pequeñas empresas locales, ha ganado reconocimiento a nivel internacional por su calidad (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2024). Los pequeños productores suelen cultivar cacao en sistemas agroforestales, manteniendo la biodiversidad mediante la mezcla de distintas variedades y evitando los monocultivos característicos de los grandes agricultores. A nivel mundial, los mayores productores de cacao son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, y otros países de África, América Central, Sudamérica y Asia, siendo Ecuador el séptimo productor global con un 4% del total.

Tabla 1: Tabla nutricional del cacao

COMPONENTES	CONT.PROMEDIO
Energía	255 kcal
Carbohidratos	16 g
Azúcares	3.0 g
Fibra	23 g
Grasas	11 g
Proteínas	23 g
Ácido Fólico	36 mg
Calcio	150 mg
Magnesio	500 mg
Fósforo	600 mg
Hierro	20 mg
Sodio	0.2 g
Potasio	2 g
Vitamina A (UI)	3
Vitamina B1	0.37 mg
Vitamina B6	0.16 mg
Vitamina E	1 mg

(AGROIDEAS, 2024)

ILUSTRACIÓN 6


C R I O L L O

(Carvallo, 2020)

ILUSTRACIÓN 7


F O R A S T E R O

(Carvallo, 2020)

ILUSTRACIÓN 8



—
T R I N I T A R I O

(Carvallo, 2020)

Pangora:

La *Menippe frontalis*, conocida comúnmente como pangora o cangrejo de piedra, es un crustáceo marino que habita en áreas rocosas costeras. Este cangrejo se destaca por su sabor especial, que combina notas de cangrejo y camarón, posiblemente debido a su dieta omnívora basada en camarones y vegetales. La pangora tiene un caparazón ovalado y patas gruesas con puntas negras, y exhibe dimorfismo sexual: las hembras presentan un caparazón y abdomen más grandes que los machos de la misma edad (LaHora, 2023).

La pesca de la pangora se concentra en el norte de Esmeraldas, donde constituye una fuente de ingreso para los pescadores artesanales. Esta actividad se realiza principalmente con redes langosteras de nylon y, en menor medida, con redes de arrastre. Las pangoras son nocturnas, pasan

el día escondidas en cuevas del fondo marino y tienen una vida aproximada de 5 años para los machos y 3 años para las hembras (FES Ecuador, 2024).

ILUSTRACIÓN 9



(LaHora, 2023)

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

La cocina sustentable se ha convertido en la principal tendencia y prioridad en la gastronomía moderna, este tipo de cocina se va orientando hacia prácticas que minimicen el impacto ambiental, promueven el uso responsable de los recursos naturales y valoren la biodiversidad. Esta visión tiene como base fundamental la sostenibilidad y se manifiesta en diversas áreas, conocer nuestros ingredientes profundamente; cuáles son sus cuidados, rentabilidad en la cocina y sistema nutricional de la misma, se encarga de gestionar los desperdicios orgánicos e inorgánicos en las cocinas, con el objetivo de lograr una cocina ética, saludable y respetuosa con el entorno.

La cocina sustentable abarca diversos principios y prácticas, como el uso respetuoso de ingredientes locales y de temporada, la reducción del desperdicio alimentario, la adopción de nuevos métodos de pesca artesanal y agricultura sostenible. Saber aprovechar el alimento completo

desde las flores, hojas y tallos. Esta nueva filosofía de cocina también integra técnicas como la fermentación, la concentración y el cultivo propio de alimentos en huertos orgánicos

Principios de cocina sustentable:

Uso de ingredientes locales y de temporada: Saber cuáles son los productos que podemos adquirir cerca de nuestro establecimiento permite reducir la huella de carbono, al disminuir la necesidad de transporte y almacenamiento de alimentos que vienen de zonas lejanas. Utilizar los productos respetando la temporalidad permite tener platos únicos y creativos.

Prácticas de agricultura y pesca sostenible: La elección de alimentos provenientes de prácticas sostenibles contribuyen a la conservación de ecosistemas respetando los suelos, valorando al agricultor que día a día produce los alimentos esenciales y a la protección de especies vulnerables de ecosistemas únicos y de gran valor.

Reducción de desperdicios alimentarios: En todo el mundo existen los desperdicios de muchas cosas, pero una de las más importantes es en la cocina, existen un sin número de desechos que no aprovechamos y que pueden ser útiles en todo su sentido, desde reutilizar las mermas para huertos orgánicos, comida de animales de granja, hasta en la elaboración de alimentos para nuestros compañeros de vida como son: perros, gatos, etc. Muchas cocinas en todo el mundo están adaptándose e implementando prácticas de “cero residuos”, donde se aprovecha totalmente el producto y servir a la mesa toda su esencia final.

(SOLARIMPULSEFOUNDATION, 2024)

Por otro lado, rendir un tributo al alimento que va a hacer servido en la mesa del comensal es un plus al aprovechamiento total del producto, dar a conocer sus cuidados, su tratamiento, su historia es algo muy importante dentro de las cocinas, la cocina moderna va más allá de técnicas y nuevas texturas, detrás de cada plato hay una persona dedicada y valiente, hay una historia que la hirió y la hizo más fuerte; una historia de vida, una anécdota, un viaje al pasado representada en un plato.

El enfoque al producto es clave para conseguir la textura y la frescura que nos encanta, comenzando desde cómo es la pesca (Rodríguez L. J., 2023). La pesca sustentable en Ecuador es una de las prácticas que busca extraer los recursos pesqueros de manera adecuada y responsable, asegurando la conservación de las especies marinas y la salud de los ecosistemas marinos. Es importante saber que Ecuador cuenta con un gran ecosistema marino único en el mundo, especialmente en las islas Galápagos, donde muchas de estas especies son autóctonas de la zona y vulnerables a la sobreexplotación. La pesca sustentable implica el uso de métodos y regulaciones que permiten satisfacer las necesidades de la población sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para disfrutar y depender de los mismos recursos (Ministerio del Ambiente , 2015).

La pesca sustentable y responsable es importante para preservar su biodiversidad marina y asegurar el sustento de las comunidades que dependen totalmente de la pesca. Si bien enfrentan desafíos importantes, el compromiso del país con prácticas responsables, apoyándose de organizaciones internacionales y locales, permite un avance a la protección de los recursos marinos y la sostenibilidad en el sector pesquero (Marine Stewardship Council, 2023)

La historia de mi menú es gracias a la historia a lo largo de mi camino en los diferentes restaurantes y establecimientos de cocina de autor; donde busco dar a conocer el valioso

significado de nuestros productos ecuatorianos, busco dar a conocer el trabajo arduo de cada uno de nuestros campesinos de la zona andina que día a día cultivan y cosechan cada producto que llegan a nuestras alacenas de nuestros hogares y no son valorizados.

La cocina ecuatoriana tiene más que sabores, tienen historias únicas que unen familias y hacen de las mismas unos platos únicos, es importante saber que la pescadería artesanal no tiene mucho valor tanto económico como significativo en el país, por eso con este menú presentado quiero dar a conocer el valor del producto ecuatoriano, el valor de cada uno de nuestro pescadero, agricultores y ganaderos; un menú que con la ayuda de las técnicas de cocina moderna mejoren sabores y texturas propias de cada alimento.

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

El maridaje en un menú es primordial para realzar los sabores y destacar los matices organolépticos y sensoriales de la experiencia gastronómica, es por esta razón que para mi menú de cocina sustentable tropical ecuatoriana, se ha realizado una minuciosa selección de bebidas para maridar de la mejor manera cada uno de los platos presentados, a continuación, se detalla y se justifica la selección de estos vinos y bebidas:

Tiempo 1: Coctel de bienvenida “Musuq Puriy”

Plato: Ostras frescas

Coctel de bienvenida: VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS ENIGMA, caña manabita, zumo de limón y ostras frescas.

Este vino es proveniente de la zona de la mitad del mundo Ecuador, donde su sabor característico es ácido dulce, queda muy bien con los cítricos y mariscos, al ser ácido equilibra bien sabores en boca.



ILUSTRACIÓN 10

Tiempo 2: Amousse Bouche “Primer aliento”

Plato: Ceviche de pargo curado, maracuyá, crocantes de curcuma y brotes de cilantro.

Maridaje: VINO CHARDONNAY 2 HEMISFERIOS ENIGMA

Este vino es proveniente de la zona de la mitad del mundo Ecuador, donde su sabor característico es ácido dulce, queda muy bien con los cítricos y mariscos, al ser ácido equilibra bien sabores en boca.



ILUSTRACIÓN 11

Tiempo 3: Pan “Raices del tiempo”

Plato: Pan de masa madre saborizada con vino tinto, nueces, arándanos secos y una mantequilla noisette con panela y frutos secos.

Maridaje: INSIGNIA 2 HEMISFERIOS

Nariz. Alta intensidad aromática con notas a pimienta negra, pimienta verde, aromas especiados como clavo de olor y frutales como ciruela.

Boca. Cuerpo medio, astringencia media, intensidad media.



ILUSTRACIÓN 12

Tiempo 4: Entrada “Cosechas del mar y la tierra”

Plato: Uñas de pangora, encocado, espuma de limón, patacón con queso montañas y sal prieta.

Maridaje: VINO TRAVESIA Sauvignon blanc Dos Hemisferios

Alta intensidad aromática de tipo frutales como durazno y maracuyá con pocos tonos de ruda.

Acidez media alta, refrescante.

MARIDAJE RECOMENDO

Chocolate, queso, ceviche y ensalada.



ILUSTRACIÓN 13

Tiempo 5: Plato fuerte “Rituales de fuego y mar”

Plato: Brujo ahumado, buttermilk de brujo aceite de cilantro y chillangua con empanadas de sus cachetes.

Maridaje: ARMONIA CHARDONNAY DOS HEMISFERIOS.

Nariz: Alta intensidad aromática de tipo
frutales como manzana verde y frutas
tropicales como mango y piña.

Boca: Frutado y acidez media.

MARIDAJE RECOMENDADO: Quesos y pescados.



ILUSTRACIÓN 14

Tiempo 6: Postre “Dulces memorias del sol y tierra”

Plato: Helado de naranjilla y espirituoso de caña, esponja de mortiño y especias dulces, crema inglesa de mandarina, tierra 62% de chocolate y macambo.

Maridaje: MOSCATO ROSE.

Este vino rosado dulce es ideal para disfrutar
como aperitivo o como acompañamiento de postres y
quesos suaves. También puede maridar bien con platos
picantes, sushi, mariscos y ensaladas de frutas



ILUSTRACIÓN 15

Tipo de servicio

El servicio que se ofrecerá durante el menú será el servicio a la americana, el cual consiste en sacar los platos montados por completo desde cocina y servir al comensal listo. Este tipo de servicio es formal, permite la estandarización de porciones, costos y montaje, también es sencillo, práctico y eficiente, evita contaminaciones al ser montado por una persona específica contando con las medidas de higiene y seguridad alimentaria, se procura servir todos los platos al mismo tiempo y solo se trabaja por personas especializadas en servicio. El proceso de servicio se realiza siempre por el lado derecho del comensal y se retira por el lado izquierdo, se sirve primero a las mujeres de mayor edad y se continua en el sentido de las manecillas del reloj, seguido se sirve a los hombres con el mismo sentido.

Por otro lado, tendremos un servicio a la francesa, esto permitirá que el cliente se familiarice con el chef y los chicos de servicio y barra; esto me permitirá que algunos tiempos sean con un show y darles a conocer las técnicas utilizadas en mi menú.

5. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

ILUSTRACIÓN 16



(Solutions, 2023)

ILUSTRACIÓN 17



(menu, 2024)

Proceso montaje de platos

ILUSTRACIÓN 18. PROCESO MONTAJE PLATOS



Elaboración propia
Dilan Loachamin, 2024

Tipo de servicio

ILUSTRACIÓN 19. TIPO DE SERVICIO EN MESA



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

El montaje de la mesa para el menú de cocina sustentable ecuatoriana tropical va a hacer un montaje formal, donde cada cosa que se le agregue a la mesa y forme parte de esta idea de restaurante será con un significado del mismo. Agregar partes de la naturaleza en la mesa ayudara a que mi comensal se sienta dentro del mismo, además es dar una experiencia única y que cada cosa que quede en mesa serán recuerdos que ellos puedan llevarse al final del menú.



ILUSTRACIÓN 20



ILUSTRACIÓN 21



ILUSTRACIÓN 22



ILUSTRACIÓN 23

(Pinterest.com, 2024)

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

1. Importancia de la sostenibilidad en la gastronomía ecuatoriana:

La sostenibilidad es un eje central en la propuesta culinaria, resaltando el equilibrio entre la preservación de la biodiversidad y el uso de ingredientes locales para reducir el impacto ambiental.

2. Revalorización de ingredientes locales:

Productos como el pez brujo, la chillangua y el cacao representan la riqueza de la biodiversidad ecuatoriana, pero requieren mayor reconocimiento en el ámbito gastronómico para fomentar el turismo y la economía local.

3. Promoción de técnicas tradicionales y sostenibles:

Métodos como el curado en salmuera y el uso de masa madre no solo destacan la tradición culinaria ecuatoriana, sino que también contribuyen a la sostenibilidad mediante la reducción de desperdicios.

4. Integración de la cultura y la gastronomía:

Los platos diseñados reflejan historias, tradiciones y valores culturales, convirtiéndose en una herramienta para preservar y transmitir el patrimonio ecuatoriano.

5. Beneficio económico para comunidades locales:

El apoyo a pescadores, agricultores y productores locales fomenta una economía más inclusiva y sustentable, asegurando una cadena de valor ética y sostenible.

6. Fomentar el turismo gastronómico:

Incorporar ingredientes endémicos como el pez brujo en la alta cocina puede posicionar a Ecuador como un destino gastronómico único, atrayendo a turistas interesados en experiencias culturales y sostenibles.

7. Compromiso con prácticas éticas en la cocina:

La reducción de desperdicios y el uso de ingredientes sostenibles reflejan un modelo de cocina ética que promueve el respeto por el entorno y los productores.

7.2. Recomendaciones

8. Educación y sensibilización:

Implementar programas educativos para chefs y consumidores sobre la importancia de la cocina sustentable y los beneficios de consumir productos locales y de temporada.

9. Promoción de productos endémicos:

Diseñar campañas que den a conocer ingredientes como el pez brujo y la chillangua, destacando sus propiedades culinarias y beneficios para el medio ambiente.

10. Regulación y apoyo gubernamental:

Promover políticas que respalden la pesca y agricultura sostenible, además de incentivar a los pequeños productores con recursos financieros y técnicos.

11. Fortalecimiento de la trazabilidad alimentaria:

Asegurar que los ingredientes utilizados en los menús cumplan con estándares de sostenibilidad y calidad para fomentar la confianza de los consumidores.

12. Innovación culinaria:

Experimentar con técnicas modernas para resaltar los sabores y la versatilidad de los ingredientes tradicionales, logrando un balance entre innovación y tradición.

13. Impulso del turismo gastronómico:

Crear alianzas con restaurantes y hoteles para ofrecer experiencias basadas en la cocina sostenible ecuatoriana, incluyendo degustaciones y talleres culinarios.

14. Investigación continua:

Realizar estudios sobre el impacto económico, cultural y ambiental de la cocina sostenible en Ecuador, para optimizar procesos y asegurar la viabilidad a largo plazo.

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

Bibliografía

- AB MAURI . (26 de 01 de 2022). *AB MAURI*. Obtenido de <https://abmauri.es/blog/masa-madre-panaderia>
- AGROIDEAS. (10 de 11 de 2024). *AGROIDEAS*. Obtenido de <https://agroideas.gob.pe/project/cacao/>
- Almeida, R. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. Obtenido de Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>
- Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html>
- Álvarez, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo, C., López, A., & Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- Banabiosa. (s.f.). *Qué decir sobre un estándar internacional para el banano*. Obtenido de <https://www.banabiosa.com/es/un-estandar-internacional-para-el-banano/>
- Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S.A. 2024. (12 de 10 de 2024). *BBVA.COM*. Obtenido de <https://www.bbva.com/es/es/sostenibilidad/que-es-la-gastronomia-sostenible/>
- Bryant, K., Windle, M., & Windle, S. (1997). *The science of prevention: Methodological advances from alcohol and substance abuse research*. APA.
- Camacho, C. (2007). *Biología de la investigación*. Obtenido de [https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20\(1997\)%20definen,28\).](https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20(1997)%20definen,28).)

- Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J., & Romero, E. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico. *Dom. Cien.*, 4(3), 253-263. <http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263>.
- Carvallo, J. A. (27 de 11 de 2020). *Levicechocolat.com*. Obtenido de <https://levicechocolat.com/blogs/articulos/tipos-de-cacao-criollo-trinitario-y-forastero-conoces-la-diferencia>
- CEFA. (10 de 11 de 2024). *CEFA La semilla de la Soliradidad*. Obtenido de <https://cefaecuador.org/productos/cacao/>
- Cerezo, A. (2009). *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influecia de acetificación y la madera*. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R_T.PROV10.pdf#page=27
- Cheme, L. (15 de 03 de 2024). *expreso*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/chillangua-le-pone-sabor-gastronomia-esmeraldena-193213.html>
- Diario Elcomercio. (2017). *Diario Elcomercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/%20%20chillangua-ingrediente-encebollado-esmeraldas-rogermoreira.html>
- Dilan Nahim . (6 de 10 de 2024). *Pez Brujo*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Elbehri, A., Calberto, G., Staver, C., Hospido, A., & Skully, D. (2015). *CAMBIO CLIMÁTICO Y SOSTENIBILIDAD DEL BANANO EN EL ECUADOR*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i5116s/i5116s.pdf>

FES Ecuador. (10 de 11 de 2024). *FES Ecuador*. Obtenido de https://ecuador.fes.de/fileadmin/user_upload/pdf/0101%20PEZART1987_0101.pdf

FISMER LECITHIN. (10 de 10 de 2024). *Fismer-lecithin*. Obtenido de <https://www.fismer-lecithin.com/es/lecitina.html>

FRINSA DEL NOROESTE, S.A. (09 de 03 de 2023). *FRINSA*. Obtenido de <https://www.frinsa.es/cultura-conservas/que-es-salmuera/>

Fundacion Charles Darwin. (2018). Galapagos.

García, A. O. (10 de 09 de 2018). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/67552a81-ea1e-426b-9973-b206eecf8c05/content>

Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>

Instituto Smithsonian de Investigacion tropicales. (10 de 11 de 2024). *biogeodb.stri.si.edu*. Obtenido de <https://biogeodb.stri.si.edu/sftep/es/thefishes/species/1005>

Iwamoto, T. E. (01 de 05 de 2010). *Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN*. Obtenido de <https://www.iucnredlist.org/species/184015/8218939>

KENWOOD. (9 de 12 de 2019). *Cooking Academy*. Obtenido de <https://cookingacademy.es/food-lovers-blog/tecnicas-de-cocina/como-hacer-reducciones-para-que-sirven/>

LAHORA. (26 de julio de 2023). *LA HORA Chillangua*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/la-chillangua-el-toque-de-la-gastronomia-esmeraldena/>

LaHora. (26 de 07 de 2023). *LaHora*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/la-chillangua-el-toque-de-la-gastronomia-esmeraldena/>

- LaHora. (28 de 06 de 2023). *LaHora*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/la-pangora-habitante-del-fondo-marino-un-deleite-al-paladar/>
- Marine Stewardship Council. (2023). *Marine Stewardship Council*. Obtenido de <https://www.msc.org/>
- menu, I. d. (9 de 12 de 2024). *Ingenieria de menu*. Obtenido de <https://ingenieriademenue.com/tipos-de-servicios-en-restaurantes/>
- meteoblue AG. (12 de 10 de 2006-2024). *METEOBLUE weather close to you*. Obtenido de <https://content.meteoblue.com/es/investigacion-educacion/recursos-educativos/meteoscool/zonas-climaticas-generales/zona-tropical>
- Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (10 de 11 de 2024). *agricultura.gob.ec*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- Ministerio de Salud Pública. (2013). *Reglamento de registro y control sanitario*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Ministerio de salud publica. (2013). *Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano*.
- Ministerio del Ambiente . (11 de 06 de 2015). *ambiente.gob.ec*. Obtenido de <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/06/PNG-FASE-1-Informe-de-Rendicion-de-Cuentas.pdf>
- muisnedesdeadentro. (9 de 2 de 2022). *Red de guardianes de la semilla*. Obtenido de [https://www.facebook.com/@guardianesdesemillas/?__cft__\[0\]=AZUPL216dRgeGofpLi](https://www.facebook.com/@guardianesdesemillas/?__cft__[0]=AZUPL216dRgeGofpLi)

Y0F8sqcnqhCG5sluYXOFQEJos0fkBtxFPDk0UpsY0uXe7kPxbg-
 OYAkTzMp1Q1WqaQjgw7tQ0ZmRhngLvi9sNeqNcy5Csq4k74fpHSSJtJP-
 rP02QeDVOiWbPfy0EhRdzzYU6nfRdKSnZYpUGj3Rn_DaKM-Q&_tn_=-UC%2CP-
 R

OECD. (s.f.). *Home*. Obtenido de
<https://oec.world/es/profile/hs/vinegar#:~:text=En%202020%2C%20Vinagre%20fu%C3%A9l,del%20total%20de%20comercio%20mundial>.

Parque Nacional Galapagos . (10 de 11 de 2024). *Galapagos.gob.ec*. Obtenido de
<https://galapagos.gob.ec/estadistica-de-visitantes/>

Pinterest.com. (26 de 12 de 2024). *Pinterest, montaje de mesa cocina sustentable*. Obtenido de
<https://pin.it/6CyDiWM9P>

Portal Portuario. (2022). *Ecuador: exportadores de banano*. Obtenido de
<https://portalportuario.cl/ecuador-exportaciones-de-banano-generan-usd-3-181-millones-en-11-meses-del-2021/>

Primicias. (2020). *Productores y exportadores de banano en una nueva disputa del precio*.
 Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/productores-exportadores-banano-nueva-disputa-precios/#:~:text=En%20Ecuador%20hay%209.000%20productores,del%20pa%C3%ADs%20despu%C3%A9s%20del%20camar%C3%B3n>.

Proartal. (s.f.). *Home*. Obtenido de <https://www.proartal.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/>

Reinoso, R. X. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (Eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.

Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>

Reinoso, R. X. (2019). *ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA*. Guayaquil.

Obtenido de CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA

Rodriguez, L. J. (2 de 10 de 2023). NUUM. (D. Loachamin, Entrevistador)

Ron, A. L. (4 de 11 de 2024). *bioweb.bio*. Obtenido de <https://bioweb.bio/faunaweb/amphibiaweb/GeografiaClima/>

SAINT-GOBAIN. (12 de 10 de 2024). *SAINT-GOBAIN MEXICO*. Obtenido de <https://www.saint-gobain.com.mx/gastronomia-sustentable-en-que-consiste>

Selecta Gourmet. (2018). *Home*. Obtenido de <https://www.selectagourmet.com/blog/desecho-vino-excelente-topping-helado-vainilla/#:~:text=La%20primera%20referencia%20escrita%20sobre,en%20el%20antiguo%20imperio%20romano.>

SOLARIMPULSEFOUNDATION. (15 de 11 de 2024). *SOLARIMPULSEFOUNDATION*.

Obtenido de https://solarimpulse.com/topics/sustainable-agriculture?utm_term=sustainable%20agriculture&utm_campaign=Solutions&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_acc=1409680977&hsa_cam=11451944566&hsa_grp=117528790768&hsa_ad=474951699111&hsa_src=g&hsa_tgt=kwd-18733

Solutions, P. F. (28 de 12 de 2023). *Pescanova Fish Solutions*. Obtenido de <https://fishsolutions.pescanova.es/formacion-para-hosteleria/gestion-restaurante/servicio-sala-restaurante/>

Tesis Plus. (s.f.). *Investigación explicativa según autores*. Obtenido de <https://tesisplus.com/investigacion-explicativa/investigacion-explicativa-segun-autores/>

Universidad Popular Autonoma del Estado de Puebla. (2014). *Analisis Sensorial*. Obtenido de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf

Usseglio, & Leon, S. d. (2024). *Fundacion Charles Darwin*. Galapagos .

Usseglio, S. d., Leon, S. d., & Jarrin, M. (2024). *Historia de vida del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de Galápagos*. Galapagos.