UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Matías Sebastián Andrango Camacho

"Los sabores tradicionales de San Miguel de Bolívar"

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

Yo, Matías Sebastián Andrango Camacho, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre "Los sabores tradicionales de San Miguel de Bolívar", 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, al 1 día del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Matías Sebastián Andrango Camacho

Firma:

Número de Cédula: 1753146420

Dirección: Los cuarteles

Teléfono: 0987378469

Correo electrónico: maandrangoca@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Matias Sebastián Andrango Camacho 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.

…….

Matias Sebastian Andrango Camacho

Autor del proyecto de investigación

Yo, Gabriel Alejandro Diaz Muñoz, 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.

…….

Gabriel Alejandro Diaz Muñoz

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Los sabores tradicionales de San Miguel de Bolívar” presentado por Matias Sebastián Andrango Camacho, 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, 01 de Julio del 2025

…….

Gabriel Alejandro Diaz Muñoz

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 01 de Julio del 2025

……

Gabriel Alejandro Diaz Muñoz

CEDULA:

DEDICATORIA

Este trabajo lo quiero dedicar principalmente a Dios, a mi padre el chef Manolo Andrango Logacho por sus enseñanzas, su dedicación, e inculcarme el amor y pasión por esta hermosa carrera, a mi madre la señora María Dolores Camacho Dillon por su apoyo, amor y paciencia, a mis abuelitos por su amor, por su ejemplo de dedicación, esfuerzo, trabajo y sobre todo por siempre guiarme por el camino del bien, finalmente a mi hermano por ser mi compañero, mi mejor amigo, sobre todo por ser mi principal comensal cuando creo una nueva receta, a mis tíos, tías, primos y primas, sin más que decir esto es por y para cada uno ustedes.

AGRADECIMIENTO

Principalmente quiero agradecer a mi universidad por la oportunidad de estudiar en sus instalaciones, a todos mis profesores por haberme guiado estos 4 años de carrera, por brindarme sus conocimientos y formarme, a mis amigos de carrera tanto a los que están aquí conmigo como a los que están en el extranjero, gracias por demostrarme el verdadero significado de amistad, por las experiencias, por las risas, por las bromas, gracias por hacer de estos 4 años una experiencia inolvidable.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

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

Declaración de originalidad IV

Aprobación del tutor VI

1.RESUMEN 18

2.ABSTRACT EN INGLES 19

3.DESARROLLO DEL CONCEPTO 20

3.1 Descripción del cantón San Miguel de Bolívar.....20

Historia de San Miguel de Bolívar: 21

Festividades de san miguel: 21

Cocina tradicional: 22

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....23

Coctel de bienvenida (Lagrima del Inca):.....23

Amuse Bouche (Energía sanmigueleña):.....23

Pan (Tradición de fin de semana): 23

Entrada (¿Puzze?): 23

Plato fuerte (Los auténticos de la Guayas): 23

Postre (Chimborazo): 23

Bajativo (Café Barcelona): 23

Bombones (Bocadito sanmigueleño): 23

Maridaje 23

5. MENÚ APROBADO EN INGLÉS 24
6. CONCEPTO DE MENÚ 25
7. RECETAS ESTÁNDAR CON COSTOS Y FOTOGRAFÍA 26
Coctel de bienvenida: 26
Amuse Bouche 27
PAN 30
ENTRADA 33
PLATO FUERTE 36
POSTRE 39
CHICHA Y CAFÉ 42
BOMBONES 44
COSTO PVP 47
8. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS 48
Carbohidrato: Maíz (Zea Mays) 48
Tipos de maíz: 49
Fruta: Naranja (Citrus x sinensis) 51
Variedades de naranjas cultivadas en Ecuador: 53
Proteína: Res (librillo) – Bos Taurus 54
Altitud y clima: 56
Tipos de razas importantes de bovinos en el Ecuador: 56
Faenamiento del bovino para finalmente obtener el librillo de res: 59
Especia: Anís – Pimpinella anisum 61
Tipos de anís: 62
Especia: Achiote – Bixa orellana 63
Tipos de Achiote: 64

9.ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ 67

10. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES. 70

Chicha de jora: 70

Lagrima del Inca / 74: 71

CAFÉ SAN JORGE (café Barcelona): 72

11. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO 74

12. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN 75

13.RECOMENDACIONES Y CONCLUSIONES 76

Recomendaciones: 76

Conclusiones: 76

14. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS. ETC.) 78

15. BIBLIOGRAFÍAS 80

Bibliografía 80

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 NUTRICIONAL GUAGUAL TARDÍO:.....51

TABLA 2 NUTRICIONAL 54

TABLA 3 NUTRICIONAL MONDONGO 60

TABLA 4 NUTRICIONAL DE ANÍS 63

TABLA 5 NUTRICIONAL DEL ACHIOTE EN LÍQUIDO:.....66

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: SABORES DE SAN MIGUEL 25

FIGURA 2: COCTEL DE BIENVENIDA 26

FIGURA 3: AMUSE BOUCHE 27

FIGURA 4: PAN 30

FIGURA 5: ENTRADA 33

FIGURA 6: PLATO FUERTE 36

FIGURA 7: POSTRE 39

FIGURA 8: CHICA Y CAFÉ 42

FIGURA 9: BOMBONES 44

FIGURA 10: COSTO PVP 47

FIGURA 11: PRECOZ, CACAHUAZINTLE: 49

FIGURA 12: TARDÍO, BLANCO – BLANDITO: 50

FIGURA 13: TARDÍO – GUAGUAL: 50

FIGURA 14: CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DE TARDÍO – GUAGUAL: 50

FIGURA 15: NARANJA VALENCIA 53

FIGURA 16: NARANJA CRIOLLA 53

FIGURA 17: EXISTENCIA DE GANADO VACUNO POR REGIONES 55

FIGURA 18:FAENAMIENTO POR PROVINCIA 55

FIGURA 19: GANADO RAZA CEBÚ 56

FIGURA 20: GANADO RAZA HOLSTEIN 57

FIGURA 21: GANADO RAZA CRIOLLO 58

FIGURA 22: ANÍS: PIMPINELLA ANISUM – DULCE Y CÁLIDO 62

FIGURA 23: ANÍS ESTRELLADO: ILLICIUM VERUM – DULCE Y CÁLIDO 63

FIGURA 24: ÁRBOL DE ACHIOTE 65

FIGURA 25: HOJAS, FLORES, CORTEZA, FRUTO.....65

FIGURA 26: FRUTOS DE ACHIOTE 66

FIGURA 27: CHICHA DE JORA:.....70

FIGURA 28: LAGRIMA DEL INCA / 74: 72

FIGURA 29: CAFÉ SAN JORGE (CAFÉ BARCELONA): 73

FIGURA 30: CENTRO DE MESA.....75

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: FACTURAS.....78

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1.RESUMEN

San Miguel de Bolívar es la cabecera cantonal de la provincia de Bolívar, cuenta con una extensión de 570.10 kilómetros cuadrados, con altitudes entre los 2400 a los 2600 metros sobre el nivel del mar. San Miguel de bolívar cuenta con un clima que puede variar entre los 7 hasta los 24°C, por lo cual las tierras de San miguel de Bolívar son ricas en muchos minerales que sirven para el cultivo.

San Miguel de Bolívar tiene una población de 28.349 habitantes, San Miguel se divide en 7 parroquias de las cuales solo una es urbana, las demás son rurales. San Miguel de Bolívar tuvo su cantonización el 10 de enero de 1877 después de mucha perseverancia del pueblo sanmigueleño, destacando así la fuerza del pueblo san migueleño, los sanmigueleños cuentan con algunas festividades entre ellas está su carnaval, el cual es uno de los más famosos y tiene lugar en los meses de febrero y marzo, en estas festividades la gastronomía tiene un pie por delante y es de costumbre comer el famoso “chigüil” ya que es temporada de maíz. De igual la fiesta de su patrono el arcángel San miguel el cual se celebra del 24 al 29 de septiembre. San Miguel es un lugar mágico tanto por sus paisajes como por su gastronomía, lo interesante es ver como el sanmigueleño sigue guardando lo tradicional, las recetas no están escritas en un papel, van pasando de generación en generación, las costumbres arraigadas a la comida es un punto a destacar del sanmigueleño. Las historias, las vivencias hacen que san miguel sea un lugar que sigue guardando su esencia tradicional y a pesar del pasar de los años, los sanmigueleños siguen siendo orgullosos de su cantón, de sus tradiciones, costumbres y sobre todo de su comida.

2.ABSTRACT EN INGLÉS

San Miguel de Bolívar is the cantonal head of the province of Bolívar. It covers an area of 570,10 square kilometers, with altitudes ranging from 2,400 to 2,600 meters above sea level. San Miguel de Bolívar has a climate that can vary between 7 and 24°C, wich is why the land in San Miguel is rich in many minerals that are useful for cultivation. San Miguel de Bolívar has a population of 28,349 inhabitants. San Miguel is divided into seven parishes, only one of wich is urban, the rest being rural. San Miguel became a canton on January 10 of 1877, after much perseverance on the part of people of San Miguel, thus highlighting the strength of the San Miguel people. The people of San Miguel have several festivities, including their carnival, which is one of the most famous and takes place in February and march. During these festivities, gastronomy takes center stage, and it is customary to eat the famous “chiguil”, since it is corn season. Similarly, the feast of their patron saint, the archangel saint Miguel, is celebrated from September 24 to 29. San Miguel is a magical place, both for its landscapes and its cuisine. It is interesting to see hoe the people of San Miguel continue to preserve their traditions. Recipes are not written down on paper but are passed down from generation to generation. The customs rooted in food are a highlight of San Miguel. The stories and experiences make San Miguel a place that continues to preserve its traditional essence, and despite the passing of the years, the people of San Miguel remain proud of their canton, their traditions, customs, and above all their food.

3.DESARROLLO DEL CONCEPTO

3.1 Descripción del cantón San Miguel de Bolívar

San Miguel de Bolívar está ubicado en la provincia de Bolívar, limitando al norte con los cantones San José de Chimbo y Guaranda, al este con la provincia de Chimborazo, al sur con el cantón Chillanes y al oeste con Montalvo en la provincia de los ríos.

Su territorio abarca 570,10 km2, con una altitud que varía entre los 2400 a 2600 metros sobre el nivel del mar.

El cantón cuenta con una población de 28.349 habitantes y un clima que oscila entre los 7°C y 24°C. Administrativamente se divide se divide en una parroquia urbana (San Miguel de Bolívar) y seis parroquias rurales: Bilován, Santiago, Balsapamba, San pablo de Atenas, San Vicente y Régulo de Mora.

San Miguel de Bolívar es uno de los siete cantones que lo conforman. Los siete cantones de Bolívar son los siguientes: San Miguel, Chillanes, Chimbo, Echeandía, Caluma, Guaranda, Las naves.

Entre sus recursos naturales se encuentra minerales como cobre, hierro, caolín y mica. Sus principales ríos, Chimbo, San Miguel, Cristal y San Jorge, estos favorecen al riego y a la actividad agrícola.

La población es mayoritariamente mestiza, con el español y el quichua como idiomas predominantes, en el tema religioso se rigen al catolicismo, también cuentan con el evangelismo, pero no en gran magnitud.

Historia de San Miguel de Bolívar:

San Miguel de Bolívar fue fundado en 1539 por el capitán Juan de Ampudia, perteneció al corregimiento de Chimbo. Su territorio estuvo habitado por la tribu Bambacahua, habitado por los mitimaes los cuales fueron traídos por los incas desde el Perú. Durante la independencia de Ecuador, la región tuvo un papel importante, destacándose en la batalla del camino real en 1820.

En 1876, bajo el gobierno del General Veintimilla, los habitantes de San Miguel consideraron que sus derechos eran ignorados. Una comisión fue enviada a Quito para exigir el cumplimiento de sus demandas, pero no tuvo éxito. La población decidió autoproclamarse cantón y exigir sus propias autoridades. El ministro de gobierno, Pedro Garbo, al presenciar este acto, reconoció el logro de San Miguel, logró que el jefe supremo decretara la cantonización de San Miguel de Bolívar el 10 de enero de 1877 (GAD MUNICIPAL SAN MIGUEL DE BOLIVAR , 2021), (Erazo, 2012), (INEC, Censo Ecuador , 2001, 2010, 2022).

Festividades de san miguel:

Sam Miguel de Bolívar tiene algunas festividades las cuales representan su identidad cultural y riqueza, las festividades son las siguientes:

- Fiesta patronal de San Miguel arcángel: Se celebra del 24 al 29 de septiembre en honor al arcángel San Miguel patrono de la ciudad, se la lleva celebrando por más de 472 años. La festividad comienza el 27 de septiembre con la celebración del cumpleaños del arcángel San miguel, acompañado de música, globos y comparsas, el 29 de septiembre se realiza la misa campal

en honor al arcángel San Miguel, culminando con una corrida de toros en la plaza Luis de Mora Jarrín disputándose el trofeo arcángel de oro.

- Los sanmigueleños celebran la cantonización el 10 de enero.
- Carnaval de San Miguel de Bolívar: Se celebra todo el mes de febrero, el carnaval comenzó siendo una fiesta en la cual se reunían las familias, pero en la actualidad se volvió un evento grande el cual cuenta con presentaciones, música y danzas tradicionales. Es una festividad que se caracteriza por ser colorida y donde abunda el agua y risas, el carnaval en San Miguel de Bolívar se celebra entre febrero y marzo los días más comunes son de jueves a domingo.
- Tanto para la fiesta patronal como para el carnaval de San Miguel de Bolívar, el plato que se consume en estas dos festividades son los chigüiles, los cuales son envueltos de masa de maíz, rellenos de queso y envueltos en la hoja de maíz, es lo que más se consume ya que justo están en la época del maíz tierno por lo cual la época amerita para su consumo y elaboración. (Mauricio & Alexandra, Rescatando los sabores de San Miguel de Bolìvar , 2025), (Erazo, 2012).

Cocina tradicional:

Tomando en consideración el concepto brindado por (Tápia, 2021). “La cocina tradicional es el conjunto de prácticas, sabores y recetas transmitidas de generación en generación, lo cual refleja identidad cultural y patrimonio alimentario de una región, usando técnicas e ingredientes locales.”

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Coctel de bienvenida (Lagrima del Inca): Adaptación de caipiriña con destilado anisado (74).

Amuse Bouche (Energía sanmigueleña): Mini tortillas de maíz y harina de trigo decoradas con puntos de aguacate y ají sanmigueleño.

Pan (Tradición de fin de semana): pan casero anisado tipo campesino con relleno de queso con achiote, acompañado con dulce de zambo.

Entrada (¿Puzze?): Tamal de harina de maíz relleno de queso acompañado con una salsa de ají y puntos de aguacate.

Plato fuerte (Los auténticos de la Guayas): Librillo cocinado acompañado de mini llapingachos, cocolón de arroz, crema de aguacate, huevo de codorniz frito, salseado con salsa de maní.

Postre (Chimborazo): Tarta vasca, acompañada con crumble de harina de maíz, dulce de higos, sorbet de naranja y queso sanmigueleño rallado.

Bajativo (Café Barcelona): café pasado

Bombones (Bocadito sanmigueleño): Bombones de chocolate al 40%, rellenos de ganache de pepa de zambo tostado.

Maridaje: Chicha de jora sanmigueleña.

5. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Cocktail: Caipirinha adaptation made with San Miguel anise liqueur.

Amuse bouche: Mini corn and wheat flour tortillas with cheese, with chili and avocado dots.

Bread: Homemade country style anise bread filed with cheese and achiote, accompanied with dulce de zambo.

Starter: Corn flour tamale filled with cheese, accompanied with chili sauce, avocado dots and cilantro leaves.

Main course: Cooked librillo accompanied by mini llapingachos, cocolón rice, avocado cream, fried quail egg, topped with peanut sauce.

Dessert: Basque tart accompanied by corn flour crumble, fig jam, orange desert, and San Miguel grated cheese.

After dinner drink: Stale coffee

Chocolates: 40% chocolate bonbons filled with roasted zambo seed ganache.

Pairing: Chicha de jora sanmigueleña.

6. CONCEPTO DE MENÚ

Figura 1: Sabores de San Miguel

Esta es la propuesta tentativa para la creación del menú, guardando los productos principales de san miguel y los colores característicos rústicos brindando un contraste más tradicional, así llevando al comensal hacia San Miguel.

7. RECETAS ESTÁNDAR CON COSTOS Y FOTOGRAFÍA

Coctel de bienvenida:

Figura 2: Coctel de bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Lagrima del Inca	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 ml

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	Trago anisado (74)	120,00	mililitro	$ 0,05000	$ 6,0000		$ 50,00	litro	1.000	mililitro
2	azúcar	200,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,2000		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
3	Limón	560,00	gramo	$ 0,00155	$ 0,8680		$ 1,55	kilogramo	1.000	gramo
4	Gaseosa limón	480,00	mililitro	$ 0,00050	$ 0,2400		$ 1,00	litro	2.000	mililitro
5	Limón deshidratado	12,00	Unidad	$ 0,03333	$ 0,4000		$ 0,40	Unidad	12	Unidad
6	Hielo	720,00	gramo	$ 0,00129	$ 0,9288		$ 1,29	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar los limones en cuartos.
2. Agregar el azúcar y macerar.
3. Agregar el hielo triturado y revolver.
4. Añadir el 74
5. Revolver y terminar con gaseosa de limón

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 8,64	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,43	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 9,07	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0045	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

ELABORADO POR:

Matías Andrango

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

Amuse Bouche

Figura 3: Amuse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Mini tortillas harina	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de molino	63,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,0630		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Sal	0,50	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0002		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Manteca	3,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,0150		$ 2,00	Gramo	400	Gramo
4	Agua	34,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0003		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar los secos, formar un volcán y colocar la manteca y la sal.
2. Colocar el agua tibia, mezclar, amasar hasta homogenizar.
3. Amasada la masa, dejar reposar 20 minutos.
4. Porcionar en bolas del gramaje deseado.
5. Colocar el queso dentro de las masas y dar forma redonda.
6. Formadas las tortillas pasar a un sartén caliente, y dejar que se haga costra los lados y cocinar hasta los 90 - 95°C

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,08	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,08	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0007	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener cuidado con la temperatura interna de las tortillas.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Amasado
2. Cocción de las tortillas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Amasado

ELABORADO POR:

Matías Andrango

REVISADO POR:

Ivaniva Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Mini tortillas de maíz	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de maíz	63,00	Gramo	$ 0,00120	$ 0,0756		$ 1,20	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Sal	0,50	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0002		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Manteca	3,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,0150		$ 2,00	Gramo	400	Gramo
4	Agua	34,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0003		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar los secos, formar un volcán y colocar la manteca y la sal.
2. Colocar el agua tibia, mezclar, amasar hasta homogenizar.
3. Amasada la masa, dejar reposar 20 minutos.
4. Porcionar en bolas del gramaje deseado.
5. Colocar el queso dentro de las masas y dar forma redonda.
6. Formadas las tortillas pasar a un sartén caliente, y dejar que se haga costra los lados y cocinar hasta los 90-95°C

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,09	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,10	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0008	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1. Amasado
2. Cocción de las tortillas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener cuidado con la temperatura interna de las tortillas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Amasado

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Ají	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate de árbol	300,00	Gramo	$ 0,00125	$ 0,3750	Hervir	$ 1,00	Gramo	800	Gramo
2	Ají	40,00	Gramo	$ 0,00333	$ 0,1333		$ 0,50	Gramo	150	Gramo
3	Cebolla blanca	25,00	Gramo	$ 0,00283	$ 0,0708		$ 0,85	Gramo	300	Gramo
4	Cebolla paiteña	25,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,0250	Pluma	$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo
5	Cilantro	10,00	Gramo	$ 0,00504	$ 0,0504		$ 0,63	Gramo	125	Gramo
6	Limón	1,00	Unidad	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 1,00	Unidad	20	Mililitro
7	Aceite vegetal	50,00	Mililitro	$ 0,00279	$ 0,1395		$ 2,79	Litro	1.000	Mililitro
8	Sal	5,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0025		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.Hervir el tomate hasta separar de la cáscara.
2. En una licudadora añadir el aji con el tomate, el culantro, el limón, la sal, la cebolla blanca, liucar.
3. Ya licuado colocamos el aceite y licuar hasta homogenizar.
4. Finalmente colocar la cebolla en pluma y culantro.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,85	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,89	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Licuar
Homogenizar

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Queso con achiote	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso	50,00	Gramo	$ 0,00300	$ 0,1500	Rallar el queso	$ 3,00	Kilo	1.000	Gramo
2	Achiote	12,00	Mililitro	$ 0,00369	$ 0,0443		$ 3,69	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Rallar el queso y mezclar con achiote.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,19	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0025	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
AMUSE BOUCHE	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	45 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mini tortilla trigo	120,00	Gramo	$ 0,00069	$ 0,0825		$ 0,0103	Gramo	15	Gramo
2	Mini tortilla de maíz	120,00	Gramo	$ 0,00080	$ 0,0957		$ 0,01	Gramo	15	Gramo
3	Ají	80,00	Gramo	$ 0,01111	$ 0,8888		$ 0,11	Gramo	10	Gramo
4	Queso con achiote	80,00	Gramo	$ 0,00255	$ 0,2040		$ 0,01	Gramo	5	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar los secos, formar un volcán y colocar la manteca y la sal.
2. Colocar el agua tibia, mezclar, amasar hasta homogenizar.
3. Amasada la masa, dejar reposar 20 minutos.
4. Porcionar en bolas del gramaje deseado.
5. Colocar el queso dentro de las masas y dar forma redonda.
6. Formadas las tortillas pasar a un sartén caliente, y dejar que se haga costra los lados y cocinar hasta los 90 - 95°C
7. Colocar puntos de ají

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,27	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1.
2.
3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

PAN

Figura 4: Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Pan sanmigueleño	
NÚMERO PORCIONES	8 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	Harina molino	138,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,1380	Tamizada	$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
2	Harina normal	75,00	gramo	$ 0,00212	$ 0,1590	Tamizada	$ 2,12	kilogramo	1.000	gramo
3	Levadura	2,50	gramo	$ 0,01211	$ 0,0303	Activar	$ 2,12	Gramo	175	gramo
4	Huevos	1,00	unidad	$ 0,11667	$ 0,1167		$ 3,50	Unidad	30	U
5	Sal	5,00	gramo	$ 0,00049	$ 0,0025		$ 0,49	kilogramo	1.000	gramo
6	Agua	88,00	mililitro	$ 0,00001	$ 0,0009		$ 0,01	litro	1.000	mililitro
7	Manteca de cerdo	15,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0750		$ 2,00	Gramo	400	gramo
8	Anís español	0,50	gramo	$ 0,01280	$ 0,0064		$ 0,32	Gramo	25	gramo
9	Azúcar	5,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0050		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tamizar las harinas, realizar un volcán en medio
2. Activar la levadura con agua tibia y azúcar
3. En el volcán colocar el huevo, el anís y el azúcar, remover, posteriormente colocar la levadura activada.
4. Amasar, en medio amasado colocar la sal.
5. Mientras amasamos ir colocando el agua tibia, hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue.
6. Realizar el primer leudo de 1 hora
7. Formar las bolas del gramaje deseado y leudar por media hora
8. Rellenar, dar forma y leudar por media hora mas o hasta dobalr el tamaño
9. Colocar en latas engrasadas y hornear a 180°C por 20 a 25 minutos.
10. Servir el pan acompañado del dulce de zambo

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,53	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,07**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0035	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener precaución en el amasado, leudado y horneado del pan.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta temperatura de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Amasado
2. Leudado
3. Horneado

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Dulce de zambo	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zambo	500,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,5000	Pelar, quitar las semillas, cortar en cubos	$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
2	Panela o granulado	250,00	gramo	$ 0,00140	$ 0,3500		$ 1,40	kilogramo	1.000	gramo
3	Canela	2,50	gramo	$ 0,05000	$ 0,1250		$ 1,50	Gramo	30	gramo
4	Clavo de olor	1,00	gramo	$ 0,01980	$ 0,0198		$ 19,80	kilogramo	1.000	gramo
5	Pimienta dulce	1,00	gramo	$ 0,02200	$ 0,0220		$ 22,00	kilogramo	1.000	gramo
6	Anís estrellado	0,50	gramo	$ 0,01760	$ 0,0088		$ 17,60	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar los trozos de zambo en una olla con el granulado.
2. Cuando el zambo empiece a botar toda el agua colocar las especias.
3. Dejar cocinar a fuego bajo hasta que el zambo este cocido, si en este proceso se espesa demás, colocar agua.
4. Ya que el zambo este cocido, dejar que reduzca hasta obtener un color café obscuro.
5. Tubrinar el dulce de zambo, dejar que enfríe y servir.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,08	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0045	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener precaución al momento de cocción del zambo observando que no reduzca demasiado, evitando obtener un zambo mal cocido o quemado.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cocción del zambo
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Reducción
2. Cocción lenta

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Queso con achiote	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso	80,00	Gamo	$ 0,00300	$ 0,2400		$ 3,00	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Achiote	12,00	Mililitro	$ 0,00369	$ 0,0443		$ 3,69	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Rallar el queso y mezlcar con el achiote.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,28	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,30	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
PAN	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	60 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	160,00	Gramo	$ 0,00350	$ 0,5604	Ficha No. SUB-001	$ 0,0700	gramo	20	
2	Queso con achiote	80,00	Gramo	$ 0,00373	$ 0,2985	Pelada y corte chip fino	$ 0,04	gramo	10	
3	Dulce de zambo	240,00	Gramo	$ 0,00449	$ 1,0769	Ficha No. SUB-002	$ 0,13	gramo	30	
4						Zumo				

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.
2.
3.
4.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,94	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,25	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

ENTRADA

Figura 5: Entrada

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Tamal Sanmigueleño	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de maíz	188,00	Gramo	$ 0,00120	$ 0,2256		$ 1,20	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Manteca	23,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,1150		$ 2,00	Gramo	400	Gramo
3	Agua	188,00	Gramo	$ 0,00001	$ 0,0019		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro
4	Sal	9,00	Mililitro	$ 0,00049	$ 0,0044		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Kilogramo
5	Hoja de puzze	10,00	Unidad	$ 0,10000	$ 1,0000		$ 1,00	Unidad	10	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar a hervir la manteca con el agua
2. Colocar el agua hirviendo sobre la harina de maíz, colocar la sal y revolver hasta homogenizar la masa.
3. Cortar los troncos medios de la hoja de puzze.
4. Hacer bolas del gramaje deseado y rellenarlos con queso.
5. Envolver en las hojas de puzze y mandar al horno con humedad al 100 % y hornear a 110° por 45 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,35	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,41	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0044	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener cuidado en la temperatura para que el tamal no obtenga una textura seca.

PUNTOS CRÍTICOS

Amasado
Horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Amasado
Precocción
Envuelto

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Salsa de ají	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ají	30,00	Gramo	$ 0,00333	$ 0,1000		$ 0,50	Kilogramo	150	Gramo
2	Ajo	3,00	Gramo	$ 0,00515	$ 0,0155		$ 5,15	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Cebolla blanca	25,00	Gramo	$ 0,00283	$ 0,0708		$ 0,85	Gramo	300	Gramo
4	Cebolla paiteña	25,00	Gramo	$ 0,00155	$ 0,0388		$ 1,55	Kilogramo	1.000	Gramo
5	Aceite	15,00	Mililitro	$ 0,00279	$ 0,0419		$ 2,79	Litro	1.000	Mililitro
6	Crema de leche	125,00	Mililitro	$ 0,00418	$ 0,5219		$ 3,95	Mililitro	946	Mililitro
7	Sal	5,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0025		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
8	Queso	30,00	Gramo	$ 0,00300	$ 0,0900		$ 3,00	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tatemar los vegetales
2. licuar todos los vegetales, añadir la crema de leche y finalmente el aceite.
3. Añadir sal.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,88	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,93	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0039	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Salsa
Tatemado

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
24-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-may-25

NOMBRE RECETA	
Crema de aguacate (Decoración)	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aguacate	300,00	Gramo	$ 0,00125	$ 0,3750		$ 1,00	Gramo	800	Gramo
2	Limón	1,00	Mililitro	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 1,00	Unidad	20	Mililitro
3	Sal	3,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0015		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
4	Culantro	50,00	Gramo	$ 0,00504	$ 0,2520		$ 0,63	Gramo	125	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,68	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,71	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

#¡VALOR!

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

#¡VALOR!

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Queso y achiote	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso	100,00	Gramo	$ 0,00300	$ 0,3000		$ 3,00	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Achiote	20,00	Mililitro	$ 0,00369	$ 0,0738		$ 3,69	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,37	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,39	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0049	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
ENTRADA	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	110 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-003

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tamal	320,00		$ 0,00442	$ 1,4142		$ 0,1768		40	
2	Salsa de ají	240,00		$ 0,00386	$ 0,9253		$ 0,12		30	
3	Crema de aguacate	80,00		$ 0,00890	$ 0,7124		$ 0,09		10	
4	Queso con achiote	80,00		$ 0,00491	$ 0,3925		$ 0,05		10	

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar a hervir la manteca con el agua
2. Colocar el agua hirviendo sobre la harina de maíz, colocar la sal y revolver hasta homogenizar la masa.
3. Cortar los troncos medios de la hoja de puzze.
4. Hacer bolas del gramaje deseado y rellenarlos con queso.
5. Envolver en las hojas de puzze y mandar al horno con humedad al 100 % y hornear a 110° por 45 minutos.
6. Decorar con la crema de aguacate y salsear.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,44	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,17	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,62	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0041	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Amasado

Horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Envuelto

Horneado

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

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

PLATO FUERTE

Figura 6: Plato fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Librillo	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 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	Librillo	1.000,00	Gramo	$ 0,00541	$ 5,4100		$ 5,41	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Agua	1.000,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0100		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro
3	Sal	30,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0147		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
4	Comino	5,00	Gramo	$ 0,00720	$ 0,0360		$ 0,72	Gramo	100	Gramo
5	Pimienta	5,00	Gramo	$ 0,00750	$ 0,0375		$ 0,75	gramo	100	Gramo
6	Ajo	6,00	Gramo	$ 0,00515	$ 0,0309		$ 5,15	Kilogramo	1.000	Gramo
7	Limones	2,00	Mililitro	$ 0,05000	$ 0,1000		$ 1,00	Unidad	20	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.Lavar el librillo con limón y sal por lo menos unas 3 veces.

2. En una olla de presión colocar el agua y dejar que hierva.

3.Colocar las especias y la sal, colocar el mondongo.

4.Dejar cocinar por al menos 45 minutos a 1 hora.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 5,64	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,28	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 5,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,74	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0148	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Cocción en olla de presión

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Salsa de maní	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maní en pasta	150,00	Gramo	$ 0,00738	$ 1,1063		$ 2,95	Kilogramo	400	Gramo
2	Leche	250,00	Mililitro	$ 0,00097	$ 0,2432		$ 1,07	Litro	1.100	Mililitro
3	Cebolla blanca	50,00	Gramo	$ 0,00283	$ 0,1417		$ 0,85	Gramo	300	Gramo
4	Aceite	10,00	Mililitro	$ 0,00279	$ 0,0279		$ 2,79	Mililitro	1.000	Mililitro
5	Manteca	5,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,0250		$ 2,00	Gramo	400	Gramo
6	Achiote	3,00	Mililitro	$ 0,00369	$ 0,0111		$ 3,69	Litro	1.000	Mililitro
7	Sal	5,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0025		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
8	Ajo	6,00	Gramo	$ 0,00515	$ 0,0309		$ 5,15	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Realizar un sofrito con manteca, achiote y cebolla.

Colocar la pasta del maí, diluir con la leche, dejar cocinar hasta que tenga la textura deseada.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,59	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,67	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Llapingachos	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa chola	500,00	Gramo	$ 0,00057	$ 0,2850		$ 0,57	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Cebolla blanca	20,00	Gramo	$ 0,00283	$ 0,0567		$ 0,85	Gramo	300	Gramo
3	Achiote	10,00	Mililitro	$ 0,00369	$ 0,0369		$ 3,69	Litro	1.000	Mililitro
4	Sal	5,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0025		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
5	Manteca de cerdo	10,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,0500		$ 2,00	Gramo	400	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cocinar las papas
2. Realizar el refrito con manteca y cebolla.
3. Aplastar la papa hasta qque quede sin grumos.
4. Añadir el achiote y el refrito.
5. Realizar los llapingachos de 15 gramos.
6. Realizarlos en un sarten caliente dorando los lados.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,43	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,45	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Cocción de las papas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Arroz (Cocolón)	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Arroz	80,00	Gramo	$ 0,00139	$ 0,1112		$ 1,39	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Sal	3,00	Gramo	$ 0,00049	$ 0,0015		$ 0,49	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Aceite	50,00	Mililitro	$ 0,00279	$ 0,1395		$ 2,79	Litro	1.000	Mililitro
4	Agua	160,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0016		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cocinar el arroz junto al aceite y la sal.
2. Ya que este listo el arroz extender y crotar en pequeñas circunferencias.
3. Crocantizar en un sartén hasta que quede un lado crocante y el otro suave.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,25	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,27	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0033	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Tener precaución con la cocción del arroz

PUNTOS CRÍTICOS

Cocción del arroz

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Crocante

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevo de codorniz	8,00	Unidad	$ 0,10600	$ 0,8480		$ 2,12	Unidad	20	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Freir los huevos en un sartén.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,85	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,89	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	135 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Librillo	400,00	Gramo	$ 0,01480	$ 5,9211		$ 0,7401	Gramo	50	Gramo
2	Salsa de maní	240,00	Mililitro	$ 0,00695	$ 1,6678		$ 0,21	Mililitro	30	Gramo
3	Llapingachos	360,00	Gramo	$ 0,00126	$ 0,4526		$ 0,02	Gramo	15	Gramo
4	Crema de aguacate	80,00	Gramo	$ 0,00890	$ 0,7124		$ 0,09	Gramo	10	Gramo
5	Aji	80,00	Gramo	$ 0,01111	$ 0,8888		$ 0,11	Gramo	10	Gramo
6	Arroz	80,00	Gramo	$ 0,00333	$ 0,2665		$ 0,03	Gramo	10	Gramo
7	Huevos de codorniz	8,00	Unidad	$ 0,01113	$ 0,0890		$ 0,11	Gramo	10	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Montar la triología de llapingachos.
2. En el centro colocar el cocolón, encima crema de aguacate.
3. Colocar el librillo en small dize, y encima terminar con el huevo de codorniz.
4. Salsear alrededor del plato, terminando con puntos de aji

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,00	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,50	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0097	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1.
2.
3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

POSTRE

Figura 7: Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Tarta vasca	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 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	Queso crema	750,00	Gramo	$ 0,00563	$ 4,2188		$ 22,50	Kilogramo	4.000	Gramo
2	Naranja	1,00	Unidad	$ 0,06250	$ 0,0625		$ 1,00	Unidad	16	Unidad
3	Maicena	30,00	Gramo	$ 0,00176	$ 0,0528		$ 0,44	Gramo	250	Gramo
4	Crema de leche	370,00	Mililitro	$ 0,00418	$ 1,5449		$ 3,95	Mililitro	946	Mililitro
5	Huevos	4,00	Unidad	$ 0,11667	$ 0,4667		$ 3,50	Unidad	30	Unidad
6	Azúcar	220,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,2200		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo
7	Limón	1,00	Unidad	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 1,00	Unidad	20	Unidad
8	Escencia vainilla	1,00	Gramo	$ 0,00500	$ 0,0050		$ 0,50	Kilogramo	100	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Sacar la ralladura de limón y naranja
2. Mezclar azúcar y queso.
3. Ir mezclando huevo por huevo hasta mezclar todos.
4. Añadir la escencia de vainilla, con la crema y las ralladura.
5. Finalmente agregamos la maicena, homogenizamos y pasamos a un molde.
6. Hornear a 220°C por 20 a 30 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 6,62	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,33	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,95	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,58	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Tener cuiadados con la textura deseada y que la tarta no se queme

PUNTOS CRÍTICOS
Cocción de la tarta
Textura deseada

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Cremar
Hornear

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Sorbet naranja	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua	168,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0017		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro
2	Glucosa	66,00	Gramo	$ 0,00349	$ 0,2303		$ 3,49	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Glucosa atomizada	33,00	Gramo	$ 0,00164	$ 0,0540		$ 1,31	Gramo	800	Gramo
4	Azúcar invertida	2,50	Gramo	$ 0,00200	$ 0,0050		$ 1,00	Gramo	500	Gramo
5	Estabilizante neutro	2,50	Gramo	$ 0,03700	$ 0,0925		$ 18,50	Gramo	500	Gramo
6	Naranja	4,00	Unidad	$ 0,06250	$ 0,2500		$ 1,00	Unidad	16	Unidad
7	Azúcar	73,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,0730		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
Emzclar todos los liquidos hasta los 40 grados
A los 40 grados añadir todos los secos hasta ebullición
dejar en cocción simmer por 2 a 3 minutos
dejar enfriar hasta los 10 grados
pasar a la mantecadora

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,71	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,74	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0093	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Textura post congelación

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Simmer
Sorbet

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Crumble harina de maíz	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de maíz	150,00	Gramo	$ 0,00120	$ 0,1800		$ 1,20	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Azúcar	50,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,0500		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Mantequilla	150,00	Gramo	$ 0,00696	$ 1,0440		$ 3,48	Gramo	500	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Fresar el azúcar con la mantequilla hasta que se mezcle.
- Añadir la harina de maíz y amasar hasta obtener una masa homogenea
- Colocar en papel film y congelar
- Rallar el crumble congelado y hornear a 190 por 6 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,27	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,34	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,17**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0067	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Temperatura de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Dulce de higo	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Higo	1.000,00	Gramo	$ 0,00100	$ 1,0000		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Panela o granulado	800,00	Gramo	$ 0,00140	$ 1,1200		$ 1,40	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Canela	7,00	Gramo	$ 0,05000	$ 0,3500		$ 1,50	Gramo	30	Gramo
4	Clavos de olor	2,00	Gramo	$ 0,01980	$ 0,0396		$ 19,80	Kilogramo	1.000	Gramo
5	Agua	2.000,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0200		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Remojar los higos
- Cocinar los higos hasta que esten suaves
- Preparar el almíbar
- Colocar los higos y dejar cocinar duarante 2 a 3 horas a fuego bajo.
- Dejar enfriar y servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,53	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,66	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,33**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0332	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Cocción del higo

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Cocción lenta

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
POSTRE	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-005

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tarta vasca	960,00	Gramo	$ 0,00724	$ 6,9517		$ 0,5793	Gramo	80	
2	Sorbet naranja	80,00	Gramo	$ 0,00927	$ 0,7419		$ 0,09	Gramo	10	
3	Crumble harina maíz	200,00	Gramo	$ 0,00669	$ 1,3377		$ 0,17	Gramo	25	
4	Dulce de higos	80,00	Gramo	$ 0,03320	$ 2,6561		$ 0,33	Gramo	10	
5	Decoración	8,00	Gramo	$ 0,38719	$ 3,0975		$ 0,39	Gramo	1	

PROCESO DE PREPARACIÓN
Crumble de maíz en el centro
Tarta vasca
Sorbet de naranja
Higos en trozos con flores

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,78	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,74	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 15,52	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0162	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

ELABORADO POR:

Matías Andrango

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

CHICHA Y CAFÉ

Figura 8: Chica y Café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Chicha Sanmigueleña	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 gramo

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

FOTO RECETA
#¡VALOR!

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de maíz	250,00	Gramo	$ 0,00120	$ 0,3000		$ 1,20	Kilogramo	1000	Gramo
2	Agua	2.500,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0250		$ 0,01	Litro	1000	Mililitro
3	Panela o granulado	100,00	Gramo	$ 0,00140	$ 0,1400		$ 1,40	Kilogramo	1000	Gramo
4	Canela	5,00	Gramo	$ 0,05000	$ 0,2500		$ 1,50	Kilogramo	30	Gramo
5	Clavo de olor	1,00	Gramo	$ 0,01980	$ 0,0198		$ 19,80	Kilogramo	1000	Gramo
6	Anís estrellado	1,00	Gramo	$ 0,01760	$ 0,0176		$ 17,60	Kilogramo	1000	Gramo
7	Albahaca	20,00	Gramos	$ 0,01560	$ 0,3120		$ 0,78	Gramo	50	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
Tostar ligeramente la harina de maiz
Hervir el agua con las especias
Quitar las especias y colocar el harina ya disuelta en agua.
Dejar que se cocine el harina aproxiadamente una hora.
Añadir el granulado.
Retirar del fuego.
Enfriar, colocar en un envase de vidrio hermético y colcoar la cáscara de piña.
Dejar fermentar durante 3 días en un lugar obscuro.
Luego de los 3 días se puede servir, colocando en un litro mas de agua con hielo y granulado al gusto

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,06	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,12	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0007	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Café barcelona	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua	2.000,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0200		$ 0,01	Litro	1.000	Mililitro
2	Café	48,00	Gramos	$ 0,01094	$ 0,5250		$ 1,75	Gramos	160	Gramos
3	Granulado	200,00	Gramos	$ 0,00140	$ 0,2800		$ 1,40	Kilogramo	1.000	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,83	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,87	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0005	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Café y chicha	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-008

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chicha	1.600,00	Litro	$ 0,00070	$ 1,1176		$ 0,1397	mililitro	200	
2	Café	1.600,00	Litro	$ 0,00054	$ 0,8663		$ 0,11	Mililitro	200	

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.
2.
3.
4.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,98	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,08	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0007	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

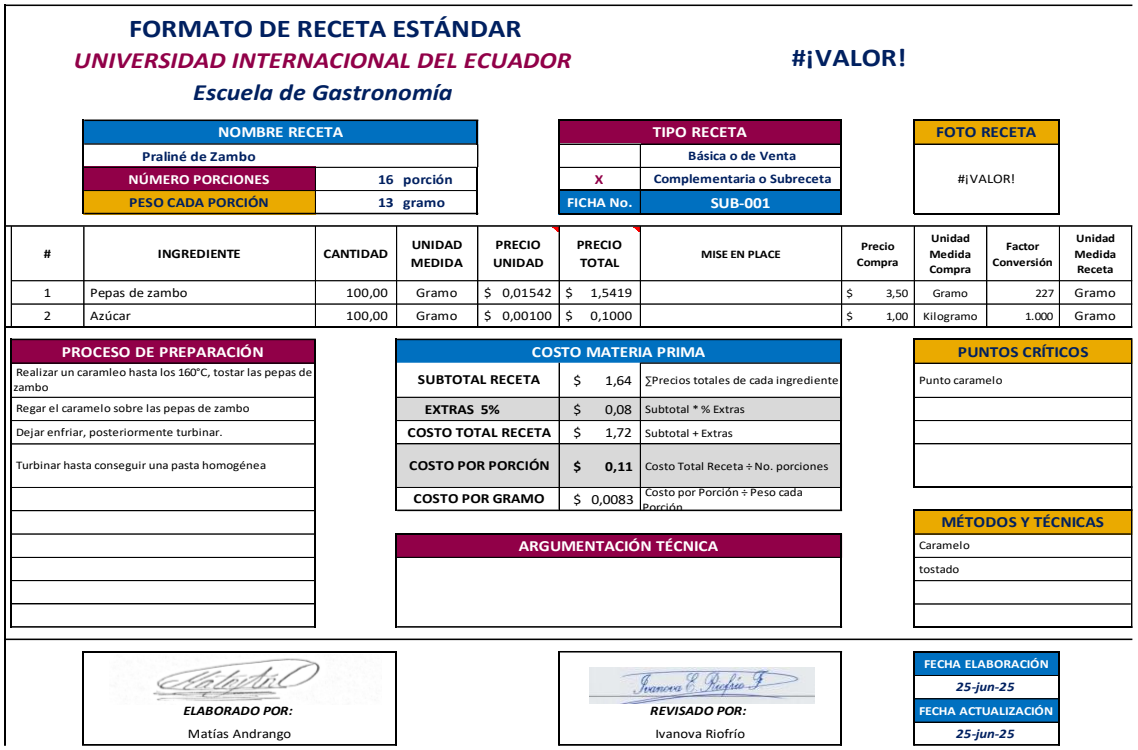
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

BOMBONES

Figura 9: Bombones



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Praliné de Zambo	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	13 gramo

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

FOTO RECETA
#¡VALOR!

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pepas de zambo	100,00	Gramo	$ 0,01542	$ 1,5419		$ 3,50	Gramo	227	Gramo
2	Azúcar	100,00	Gramo	$ 0,00100	$ 0,1000		$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
Realizar un caramleo hasta los 160°C, tostar las pepas de zambo
Regar el caramelo sobre las pepas de zambo
Dejar enfriar, posteriormente turbinar.
Turbinar hasta conseguir una pasta homogénea

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,64	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,72	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,11**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Punto caramelo

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Caramelo
tostado

ELABORADO POR:

Matías Andrango

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Ganache praliné de zambo	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	11 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate de leche al 40%	75,00	Gramo	$ 0,02043	$ 1,5323		$ 20,43	Kilogramo	1.000	
2	Crema de leche	30,00	Mililitro	$ 0,00395	$ 0,1185		$ 3,95	Mililitro	1.000	
3	Glucosa	10,00	Gramo	$ 0,00349	$ 0,0349		$ 3,49	Kilogramo	1.000	
4	Mantequilla	10,00	Gramo	$ 0,00696	$ 0,0696		$ 3,48	Gramo	500	

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Fundir el chocolate en golpes de 30 segundos
- Colocar con la crema y turbinar, añadir el praliné previamente elaborado (50 g).
- Por ultimo agregar la mantequilla y bajar la temperatura a 30°C para poder utilizarlo.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,76	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,84	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,12**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0105	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Chocolate

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Ganache

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Templado chocolate	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate con leche al 40%	250,00	Gramo	$ 0,02043	$ 5,1075		$ 20,43	Kilogramo	1.000	
2	Manteca de cacao	40,00	Gramo	$ 0,03000	$ 1,2000		$ 7,50	Gramo	250	

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Temperar el chocolate: fusión 45 a 48°C, descenso 26°C y finalmente remontar a los 29 - 30°C.
- La manteca la podemos agregar fundida desde la fusión nos aportara temperatura.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 6,31	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,32	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,62	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,41**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0207	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Templado chocolate

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Templado

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Lacas	
NÚMERO PORCIONES	3 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Colorante rojo	1,00	Gramo	$ 0,50000	$ 0,5000		$ 1,00	Gramo	2	
2	Colorante amarillo	1,00	Gramo	$ 0,50000	$ 0,5000		$ 1,00	Gramo	2	
3	Colorante verde	1,00	Gramo	$ 0,50000	$ 0,5000		$ 1,00	Gramo	2	
4	Manteca cacao	30,00	Gramo	$ 0,03000	$ 0,9000		$ 7,50	Gramo	250	

PROCESO DE PREPARACIÓN

Temperar la manteca de cacao fundiendola hasta los 42°C
Colocamos 3 vasos con 10 g de manteca y 1 gramo de cada colorante
Dejamos que la manteca baje hasta los 30 °C para poder empezar a pintar los moldes.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,40	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,52	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,84	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0840	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Temperado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Temperado
Pintado

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
Bombones de praliné de zambo	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-008

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Praliné	208,00	Gramo	$ 0,00829	$ 1,7239		$ 0,1077	Gramo	13	Gramo
2	Ganache	176,00	Gramo	$ 0,01047	$ 1,8430		$ 0,12	Gramo	11	Gramo
3	Chocolate para temperar	320,00	Gramo	$ 0,02070	$ 6,6229		$ 0,41	Gramo	20	Gramo
4	Lacas	30,00	Gramo	$ 0,08400	$ 2,5200		$ 0,84	Gramo	10	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.
2.
3.
4.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 12,71	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,64	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 13,35	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0167	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Matías Andrango

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-25

COSTO PVP

Figura 10: Costo PVP

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO #¡VALOR!

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
	Coctel bienvenida	$ 1,13	$ 6,01	30,0%	$ 20,00	$ 3,00	$ 2,00	$ 25,00
VTA-002	PAN	$ 0,25	$ 6,01	28,9%	$ 20,80	$ 3,12	$ 2,08	$ 26,00
VTA-003	ENTRADA	$ 0,45	$ 6,01	30,0%	$ 20,03	$ 3,00	$ 2,00	$ 25,04
VTA-004	PLATO FUERTE	$ 1,31						
VTA-005	POSTRE	$ 1,29						
VTA-006	Amuse boushe	$ 0,17						
VTA-007	CAFÉ	$ 0,07						
VTA-008	Bombones de praliné	$ 1,33						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		$ 6,01						

8. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Carbohidrato: Maíz (Zea Mays)

El maíz tiene sus orígenes con los pueblos originarios de América, los pueblos antiguos indígenas consideraban al maíz como planta sagrada, ya que tenían la creencia que los dioses habían creado al hombre a partir de esta planta. Se cree que su domesticación fue hace aproximadamente unos 7000 años (Washington Carrasco, 2023). En la actualidad el maíz sigue siendo una actividad importante para la economía de la región, sus principales centros de producción de maíz son las provincias de Guayas y Los Ríos.

El maíz de la altura se siembra a partir de los 2200 metros sobre el nivel del mar en todas las provincias de la sierra ecuatoriana, deben tener suelos profundos, ricos o medios en materia orgánica contando con un buen drenaje, la temperatura optima debe ser entre 14 y 28 °C.

En algunos cantones de la provincia de Bolívar se obtiene el tipo de maíz tardío, Guagual, presenta un grano blanco harinoso, la altura de la planta es de 270 cm, la cosecha en cholo es de 208 días y cosecha en seco es de 265 días, su altitud va desde los 2400 hasta los 2800 metros sobre el nivel del mar, sus usos son para choclo y grano seco.

Para cultivar el maíz se debe seguir algunos pasos:

Devolver al suelo los restos del cultivo anterior: Se debe realizar en los días posteriores a la cosecha para obtener una buena producción, se recomienda usar

maquinaria, machete o ganado, finalmente se pasa una rastra para incorporar la materia orgánica.

Planificar la producción: Determinar cuanta cantidad se va a sembrar, que variedad se va a sembrar y que producto se desea obtener.

Preparar el suelo para la siembra: Se debe utilizar un tractor para labrar para así conseguir unas raíces más grandes, el suelo se debe preparar con dos meses de anticipación para así conseguir un suelo más suave y con todos los nutrientes de la materia organiza de los desechos de la primera cosecha.

Siembra: Se necesita saber que semilla se va lograr adaptar al suelo, se recomienda usar semillas certificadas, en la siembra la época de sembrado va desde septiembre hasta mediados de enero, las semillas se deben sembrar dos semillas por sitio con una distancia de surcos de 80 cm o entre sitios de 40 cm (INIAP, 2021)

Tipos de maíz:

Figura 11: Precoz, cacahuazintle:

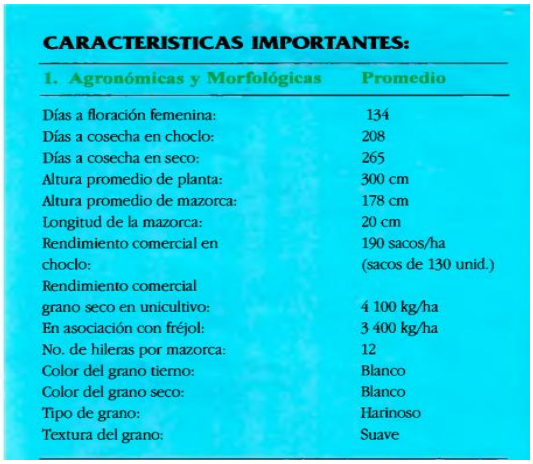
(INIAP, 1997).

Figura 12: Tardío, blanco – blandito:

(INIAP, 1997).

Figura 13: Tardío – Guagual:

Figura 14: Características importantes de Tardío – Guagual:



CARACTERISTICAS IMPORTANTES:

1. Agronómicas y Morfológicas	Promedio
Días a floración femenina:	134
Días a cosecha en choclo:	208
Días a cosecha en seco:	265
Altura promedio de planta:	300 cm
Altura promedio de mazorca:	178 cm
Longitud de la mazorca:	20 cm
Rendimiento comercial en choclo:	190 sacos/ha (sacos de 130 unid.)
Rendimiento comercial grano seco en unicultivo:	4 100 kg/ha
En asociación con fréjol:	3 400 kg/ha
No. de hileras por mazorca:	12
Color del grano tierno:	Blanco
Color del grano seco:	Blanco
Tipo de grano:	Harinoso
Textura del grano:	Suave

(INIAP, 1997).

Tabla 1 nutricional Guagual tardío:

Calidad base seca	
Proteína	9,33%
ceniza	1,53%
fibra	2,80%
Estracto libre de N	81,06%
Acepatación de choclo y grano seco	Buena

(INIAP, 1997).

En el caso de San Miguel de Bolívar posterior la cosecha del maíz se deja secar el grano para posteriormente enviar hacia los molinos y transfórmalo en harina, la cual será usada en el proyecto con el fin de realizar con la harina las tortillas de maíz y el tamal san migueleño.

Fruta: Naranja (Citrus x sinensis)

La naranja es originaria de Asia exactamente de China, aproximadamente 4000 años es lo que se tiene de conocimiento sobre estos cítricos los cuales eran

considerados ofrendas para los emperadores. En la edad media los persas y árabes extendieron esta fruta por el mediterráneo, introduciendo en Europa y los portugueses fueron los que introdujeron desde la india para comercializar en el América (Gobierno de México , 2017).

La superficie de cultivo de naranja en Ecuador es de 55,953 hectáreas, tiene una producción de 42,000 toneladas cada año, la provincia de Bolívar genera la mayor producción del total nacional con el 65,56%. La provincia de Bolívar tiene a la fruticultura como una de las actividades principales económicas enfocada en cítricos, entre los cítricos las naranjas y mandarinas. Esta producción se extiende por cuatro cantones de bolívar, Las naves, Balsapamba, Caluma y Echeandía (Eduardo Segovia Montalvan1, 2022).

El rango de temperatura ideal para los cítricos es de 23 a 30°C. Tomando en cuenta la investigación realizada por (Valle, 2020). “Un estudio en el bosque del oro en la provincia de San Miguel de Bolívar en el cual la temperatura fue de 24,7, con una altitud de 1800 metros sobre el nivel del mar”

Los niveles de precipitación necesarios para los cítricos en Ecuador son de 1600 y 2000 mm, en zonas con pocas precipitaciones es necesario un riego constante para mantener un cultivo producente.

Los valores de humedad para los cítricos van desde 60 a 80% si excede este nivel hasta el 90% de manera permanente, lo cual afectará al desarrollo del árbol.

Los suelos livianos, franco arenoso o francos con un pH de 6.0 hasta 7.0 son los indicados para que los cítricos crezcan con normalidad, se debe evitar suelos que

excedan el 25% de gravas o piedra, cabe recalcar que el crecimiento de este árbol es lento (INIAP, 1992), (Yanangómez, 2019).

Variedades de naranjas cultivadas en Ecuador:

Tomando en cuenta la información de (Valle, 2020), (El comercio , 2022). “La variedad más consumida es la variedad de valencia común por su alto contenido de azúcares”. De igual manera otro tipo de naranjas consumidas es la criolla, por su acidez y bajo costo.

Los frutos de la naranja tipo valencia son frutos medianos a grandes con una corteza blanca, sin semillas y con gran aporte de zumo. Su recolección inicia desde marzo, el fruto de igual manera puede permanecer varios meses en buenas condiciones en el árbol, esta variedad se adapta bien a climas adversos siempre y no exista presencia de heladas (Rivas, 2019).

Figura 15: Naranja valencia

(El comercio , 2022)

Figura 16: Naranja criolla

(KNOWLEDGE GROWS, s.f.)

Tabla 2 Nutricional

Tabla nutricional de la naranja por cada 100 g de fruta	
Energía	41,25
Proteínas	0,7
Agua	87,14
Lípidos	0,21
Hidratos de carbono total	11,5
Fibra	2,4
Folatos	17
Vitamina A	11
Vitamina C	45

(ACNOA, 2020)**.**

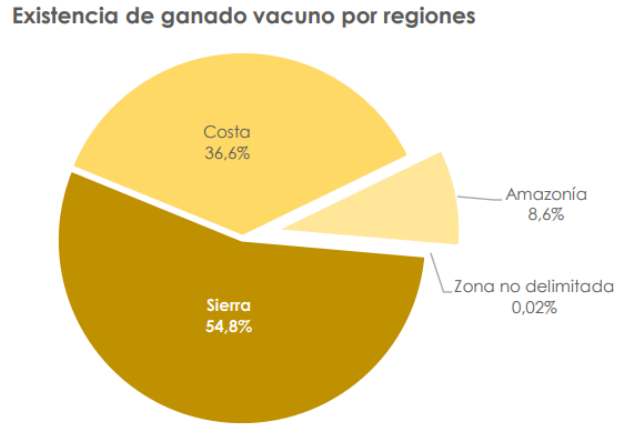
Proteína: Res (librillo) – Bos Taurus

El bovino es uno de los animales más importantes domesticados por el ser humano, se realizó hacia aproximadamente diez mil años en el oriente medio. Desde el segundo viaje de colón en el año 1493 los bovinos fueron incluidos por los españoles en América, principalmente utilizados para comida y para trabajo (CHACÓN, 2015).

Según el INEC “La sierra cuenta con 54,8% de ganado, la costa con el 36,6% y la Amazonía el 8,6% de ganado”. Manabí es la provincia con más cabezas de ganado

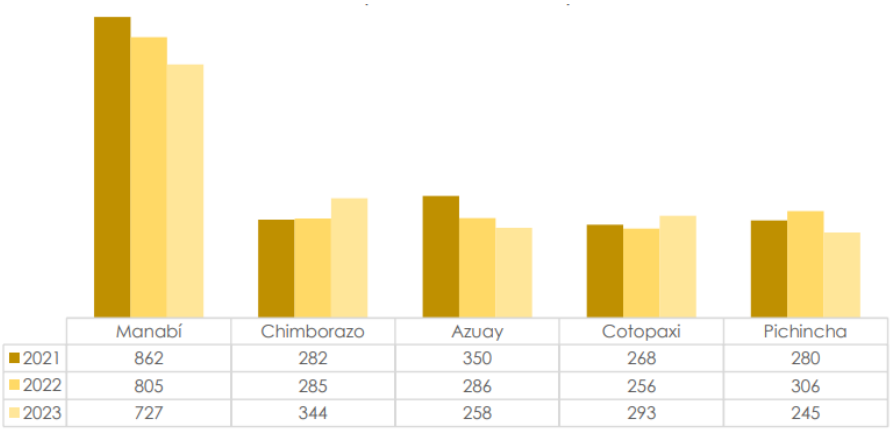
(INEC, 2024). La provincia de Bolívar cuenta con 141.945 cabezas de ganado, por lo cual el ganado vacuno lidera el sector pecuario.

Figura 17: Existencia de ganado vacuno por regiones



(INEC, 2024)

Figura 18:Faenamiento por provincia



	Manabí	Chimborazo	Azuay	Cotopaxi	Pichincha
2021	862	282	350	268	280
2022	805	285	286	256	306
2023	727	344	258	293	245

(INEC, 2024)

En la provincia de la costa predomina el tema del faenamiento a base de ganado criollo, mezclado con cebú tipo de brahmán, en la sierra predomina la explotación lechera liderado por las razas mestizas. (Dow, 1975).

Altitud y clima:

Costa: Debe contar con 500 metros sobre el nivel del mar, clima tropical, húmedo y seco, suelo franco – arenoso con un drenaje medio.

Sierra: Debe contar con una altitud de 1500 a 3500 metros sobre el nivel del mar, clima templado de montaña y suelos volcánicos con alto índice de nutrientes.

Amazonía: Debe contar con una altitud de 300 a 1000 metros sobre el nivel del mar, con un clima húmedo tropical y con suelos ácidos y pobres en fósforo (Dow, 1975).

Tipos de razas importantes de bovinos en el Ecuador:

Brahman: Tiene su origen en India posteriormente siendo exportado hacia el resto del mundo, en las regiones costeras y amazónicas, gracias a su clima cálido y húmedo esta raza es la predominante. En el Ecuador se la conoce a esta raza como cebú, se adapta a altas temperaturas y parásitos por lo cual es ideal para las regiones costeras y amazónicas. Cuenta con pelaje gris o blanco, cuenta con una alta producción de carne, pero con menor producción de leche a comparación de otras razas (VITAAM, 2024).

Figura 19: Ganado raza Cebú

(Contexto ganadero , 2019).

Holstein: Tiene su origen en Europa, cuenta con alta producción de leche, se las encuentra principalmente en la sierra ecuatoriana, siendo la raza con mayor producción de la sierra. La raza Holstein domina la producción en la zona andina en donde el clima es fresco con suelos fértiles. La producción de leche en ecuador oscila entre los 20 a 30 litros por día, por lo cual esta raza es fundamental para la producción lechera en la sierra de igual manera cuenta con buen contenido de grasa en la leche. La raza Holstein cuenta con un gran tamaño y musculatura, cuenta con un pelaje blanco y negro que los caracteriza (Alcívar, 2022), (VITAAM, 2024).

Figura 20: Ganado raza Holstein

(Ganado.mx, 2021)

Ganado criollo: EL ganado criollo es uno de los más antiguos y originarios del Ecuador, principalmente se los encuentran en las zonas montañosas, son conocidas por adaptarse a situaciones adversas en cuento a climas locales, en cuanto a producción de res o leche esta raza no es muy productiva, pero al ser capaz de adaptarse a las situaciones adversas, es utilizada para los pequeños productores. Cuentan con un tamaño medio y buena resistencia física, cuentan con un pelaje variado, cuenta con buena adaptabilidad a suelos pobres y climas adversos (VITAAM, 2024).

Figura 21: Ganado raza Criollo

(food news latam.com, 2017)

Faenamiento del bovino para finalmente obtener el librillo de res:

Arreo: Movilizar los bovinos desde los corrales hasta las áreas de duchado tomando en cuenta que todos los bovinos deben tener su arete con código.

Duchado: Someter a los bovinos a duchas con agua potable para eliminar cualquier resto de suciedad.

Noqueo: Aturdir e insensibilizar a los bovinos para generar el menor sufrimiento.

Izado: Suspender a los bovinos en una rielaría aérea para facilitar las operaciones posteriores.

Exanguinado: Seccionar transversalmente al animal al nivel vascular del cuello para generar un sangrado abundante.

Degüello: Separar la cabeza del animal de su cuerpo.

Corte de patas: Separar las extremidades superiores e inferiores del cuerpo del bovino.

Desollado: Desprender la piel del animal manualmente o mecánicamente.

Corte de esternón: Realizar una incisión longitudinal en el esternón del bovino mediante la utilización de sierra eléctrica.

Eviscerado: Extraer las vísceras del animal, esta función la cumple el operador.

Fisurado: Realizar una incisión en la columna vertebral con ayuda de la sierra mecánica.

Inspección veterinaria: El veterinario revisara el estado integral y el estado sanitario del animal.

Lavado de canales: Lavar a presión los canales del animal y colocar soluciones antisépticas de grado alimentario.

Sanitización de canales: Aplicar soluciones antisépticas de grado alimenticio.

Cuarteo: Formar los cuartos de canal con ayuda de la sierra mecánica (EMRAQ-EP, 2017).

Finalmente se puede conseguir el librillo o mondongo de la res, el cual es el tercer estómago del bovino.

Tabla 3 Nutricional mondongo

Tabla nutricional del mondongo por cada 100 gramos	
Tamaño de porción	100 g
Energía	448 kj
	107 kcal
Proteína	8,49 g
Grasa	4,02 g
Grasa saturada	0,958 g
Grasa poliisaturada	1,199 g
Grasa monoinsaturada	1,383g
Colesterol	53 mg
Carbohidratos	9,37 g
Fibra	2 g
Azúcar	1,9 g
Sodio	559 mg
Potasio	279 mg

(fatsecret Platform API, 2007)**.**

Especia: Anís – Pimpinella anisum

En el antiguo Egipto se lo utilizaba para mordeduras de serpiente, los romanos fueron los que descubrieron su intenso sabor, lo usaban para aromatizar todo hasta vinos. El anís era apreciado en la edad media sobre todo en los pirineos, los monjes producían licor anisado lo cual era consumido como aperitivo, también lo utilizaban para caldos, en la actualidad se lo sigue utilizando como un aceite para anisar bebidas, en india es considerado un anti digestivo eficaz, por lo cual ellos mascan el grano de anís después de las comidas.

Se cultiva en el mediterráneo oriental, Egipto, América latina, su cultivo se ha extendido hacia china, Japón e India (FARRIMOND, 2020).

Según el INEC "El anís requiere de un clima templado a templado cálido y seco", se cultiva de 1000 a 2000 metros sobre el nivel del mar.

Interpretando la investigación, (Jor86)"El anís se cultiva principalmente en las provincias de Carchi e Imbabura"

La planta alcanza una altura de 60 cm con similitud a las hojas de culantro y flores blancas (INEC, 2012).

Cosecha del anís:

Germinación de semillas: El ciclo comienza verano en condiciones aptas de humedad y temperatura para germinar.

Desarrollo de la planta: Una vez germinada la semilla empieza el desarrollo de la planta.

Crecimiento y floración: Con el tiempo crece hasta llegar a su madures en donde empiezan a brotar flores blancas ligeramente azuladas.

Formación de semillas: Después de la floración empiezan a brotar semillas en las cabezas de las flores, estas contienen aceites esenciales los cuales estarán presentes posteriormente.

Maduración de las semillas: Las semillas pasan por un proceso de maduración de algunas semanas en las cuales adquieren su color marrón característico, posteriormente se seca la planta.

Preparación de la cosecha: Ya maduradas las semillas, está lista para la cosecha, la semilla cuenta con todos los aceites esenciales y su característico aroma (Jor86).

Tipos de anís:

Figura 22: Anís: Pimpinella anisum – dulce y cálido

(FARRIMOND, 2020).

Figura 23: Anís estrellado: Illicium verum – dulce y cálido

(FARRIMOND, 2020)**.**

Tabla 4 Nutricional de anís

Tabla nutricional anís	
Tamaño porción	5 g
Energía	30 kj
	7 kcal
Proteína	0,37 g
Grasa	0,33 g
Grasa saturada	0,012 g
Grasa poliisaturada	0,066 g
Grasa monoisaturada	0,205 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos	1,05 g
Fibra	0,3 g
Sodio	0 mg
Potasio	30 mg

(fatsecret Platform API, 2008)**.**

Especia: Achiote – Bixa orellana

El achiote es una planta originaria de América del sur y el caribe, también conocida como "Azafrán de los pobres", era utilizada por los mayas y los aztecas como pigmento ceremonial o para pintarse el cuerpo, también lo utilizaban para bebidas

caliente o para pintarse los labios por lo cual también lo denominaron como “El árbol pintalabios”. En el siglo 18 llego a Europa donde se utilizaba como colorante alimenticio lo cual se sigue hasta la actualidad (FARRIMOND, 2020).

También se lo cultiva en Filipinas, Siri Lanka, India, África, Ecuador, Perú, Brasil, etc.

Los suelos para el cultivo del achiote deben ser ricos en materia orgánica, con textura gruesa y profunda con un PH de 5.8 a 6.8, puede crecer en terrenos desde los 100 hasta los 1000 metros sobre el nivel del mar, se da de mejor manera en zonas planas y bajas.

Soporta temperaturas de 24 a 35°C sin heladas y precipitaciones abundantes anuales. La humedad recomendada debe ser de 60% a 80% si rebasa el máximo pues se debe emplear técnicas para prevención de hongos y plagas, el achiote requiere de buena luminosidad uniforme.

El achiote es una planta arbustiva que alcanza los 3 a 5 metros de altura, el achiote se da en las provincias de El oro, Manabí, y Santa Elena (Franco, 2022).

Tipos de Achiote:

Según Quishpe, “las variedades de achiote se diferencian por las características fenotípicas que las plantas expresan al crecer”.

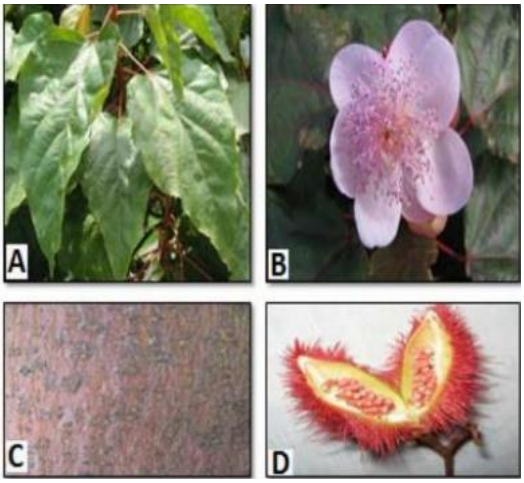
Tales como: flores blancas y capsulas verdes, flores rosadas y capsulas con distintos colores rojizos, la corteza presenta colores en gris, rojo, verde y amarillo, sus

capsulas son verdes, rojas, naranjas, café y rojo, con semilla color rojo y naranja (Franco, 2022).

Figura 24: Árbol de achiote

(Franco, 2022).

Figura 25: Hojas, flores, corteza, fruto



(Franco, 2022)

Figura 26: Frutos de achiote

(Franco, 2022).

Tabla 5 Nutricional del achiote en líquido:

Tabla nutricional achiote líquido	
Tamaño de la porción	100 ml
	por porción
Energía	167 kj
	40 kcal
Proteína	3,00 g
Carbohidratos	3,00 g
Fibra	15,0 g
Azúcar	0,00 g
Grasa	2,00 g
Grasa saturada	0,000 g
Grasa trans	0,000 g
Sodio	1860 mg

(fatsecret Platform API, 2021)

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

San Miguel de Bolívar asentando en la región central del Ecuador, no solo destaca la geografía montañosa ni su valor colonial, sino también su cultura gastronómica arraigada en la identidad local. El cantón de san miguel expresa su memoria histórica y colonial mediante ingredientes, productos y técnicas. La propuesta de un menú tradicional sanmigueleño, permite visibilizar la riqueza de San Miguel y valorar a la gastronomía como una conexión con la identidad, patrimonio e historia en la zona urbana de San Miguel, destacando el valor y la propuesta gastronómica.

Desde la fundación de San Miguel de Bolívar en 1796, ha sido un punto de encuentro entre culturas indígenas, hispánicas y mestizas. La historia de San Miguel entrelaza el comercio entre sierra y costa los cuales han moldeado las practicas sociales y alimentarias. Durante el periodo colonial en San Miguel Europa introdujo algunos productos como el trigo y la cebada los cuales se sumaron a los productos nativos como el maíz, papa y quinoa.

En la zona urbana donde se asentaron las principales instituciones administrativas, religiosas y comerciales se consolidó en una dieta más variada y accesible, creando así una propuesta culinaria diversa y representativa.

El menú tradicional sanmigueleño más que representar una lista de recetas es un patrimonio el cual se ha transmitido de generación en generación adaptado al tema agrícola y a las festividades.

Entre los platos más representativos de San Miguel de Bolívar zona urbana están:

- Humitas
- Tamales
- Chigüiles
- tortillas de tiesto
- Chicha de jora

Estos platos son un transporte hacia la memoria de los locales fortaleciendo así la identidad sanmigueleña.

La formulación de este menú tradicional sanmigueleño nace a partir de la problemática de la era actual, la globalización, perdida de tradiciones, de igual manera por el desconocimiento de las tradiciones culinarias de San Miguel a nivel nacional.

Esta propuesta de menú busca una revaloración social cultural para San Miguel.

San Miguel de Bolívar, contando con una pequeña extensión urbana, cuenta con un trazado organizado alrededor del parque central rodeado de calles llenas de comercio, cocinas populares y familiares.

De igual manera la tradición Sanmigueleña está bien marcada, ya que la gente está acostumbrada a comer dentro de sus casas, los días jueves es de feria por lo que algunos comederos tradicionales abren y posteriormente abren los días sábados y domingo donde la gente come afuera.

En la zona urbana se ha observado emprendimientos jóvenes los cuales fusionan los tradicional con lo contemporáneo enriqueciendo la oferta culinaria de la ciudad.

Pese a la riqueza de patrimonio gastronómico en San Miguel de Bolívar pues cuenta con desafíos y perspectivas como:

Falta de documentación sobre recetas y técnicas, ya que solo entre familias se manejan las recetas, por lo cual si alguna persona desconocida realiza preguntas y no es conocido la gente de San Miguel se reserva a difundir.

La influencia de la comida rápida sobre la población joven ha afectado a San miguel no por el hecho de que no coman, pero el resultado es que la población joven prefiere comer o preparar comida rápida por lo cual se siguen perdiendo recetas y técnicas tradicionales.

En conclusión, San Miguel de Bolívar con ayuda de la creación del menú tradicional, revela una profunda conexión entre la alimentación, la historia e identidad cultural de la población.

En la zona urbana estos sabores se observan más marcados en mercados, comidas familiares, comederos y festividades, así demostrando que la tradicionalidad en San Miguel no ha desaparecido y existe un respeto por los mismos.

Revalorizar la gastronomía de San Miguel no solo representa rescatar su cultura y tradiciones sino para preservar el patrimonio y fortalecer el tema social.

San Miguel a pesar de la globalización y la nueva era, demuestra como lo local y tradicional puede mantenerse.

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

Chicha de jora:

El termino chicha proviene de las lenguas de los indios cuna de panamá, la cual proviene de la reducción de la frase chichah co-pah en la cual chichah significa maíz y co-pah significa bebida. Suelen estar relacionadas con el término “jora”, este término proviene del shuar, quechua o sora el cual significa maíz germinado, otros autores promueven la idea de que el término nace o tiene origen aimara (Castellano Actual, 2013).

La chicha de jora en San Miguel de Bolívar se la realiza con el maíz de jora o con la harina de maíz tostada. La chicha se escogió para este menú ya que en San Miguel de Bolívar esta bebida se la utiliza para maridar la mayoría de comidas en los comederos y hogares sanmigueleños (Mauricio & Alexandra, Rescatando los sabores de San Miguel de Bolìvar , 2025)

Figura 27: Chicha de jora:

Lagrima del Inca / 74:

El destilado lagrima del Inca nace de una producción artesanal pasada de generación en generación y actualmente producido por Mauricio Gaibor. La lagrima del Inca y el 74 son dos producciones que nacen a partir de un destilado anisado, la lagrima del Inca cuenta con 40 grados alcohólicos, mientras que el 74 como su nombre mismo lo dice tiene 74 grados alcohólicos. La lagrima del Inca es un destilado anisado mientras que el 74 es un anisado con notas a miel, jengibre, eucalipto, de igual manera este anisado se masera con la planta de marihuana, con lo cual tiene tonalidades verdes.

El proceso de estos dos destilados comienza con un destilado de caña el cual tiene de 80 a 90 grados, posteriormente se hace un estudio en laboratorio en el cual se observe que no existe presencia de metanol, para posteriormente pasar al proceso de maceración, posterior a este proceso empiezan a bajar los grados así llegando la lagrima del Inca a 40 grados y el 74 llegando entre los74 grados alcohólicos.

Este destilado fue pensado en el menú principalmente ya que es producido por un sanmigueleño, de igual manera se pensó en una caipiriña ya que este coctel se realiza con destilado de caña de azúcar (cachaza), por lo cual se buscó sustituir la cachaza por los anisados, así brindando notas frescas y cítricas en boca (Gaibor, 2025).

Figura 28: Lagrima del Inca / 74:

CAFÉ SAN JORGE (café Barcelona):

Se escogió como bajativo el café pasado elaborado en olla, ya que esta bebida es consumida con la mayoría de platos sanmigueleños. La característica principal es que los sanmigueleños no lo toman caliente, sino que lo toman tibio, de igual manera no toman café cargado sino un café ligeramente claro, en San Miguel de Bolívar al café lo toman tibio por esa misma razón cuando se va a servir un café sea en un comedero o en le hogar de un sanmigueleño la pregunta frecuente es: ¿le calentamos el café? En particular se escogió el café San Jorge (café Barcelona) ya que como comentó Mauricio Gaibor en la entrevista, este café tiene una historia muy conocida en San Miguel, este café se llamaba o se lo conocía como café Barcelona, esta marca tuvo tanta fama en San Miguel que el equipo de fútbol

ecuatoriano Barcelona Sporting club decidió demandar a la marca para quitar el nombre del empaquetado, por lo cual actualmente en la parte posterior del empaque del café dice “sigo siendo Barcelona” (Mauricio, SAN MIGUEL DE BOLÍVAR , 2025).

Figura 29: CAFÉ SAN JORGE (café Barcelona):

11. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Tipo de servicio	Imágen	Justificación
Americano		El servicio americano consiste en el que los alimentos se sirven ya montados individualmente desde la cocina para posteriormente ser llevados hacia los comensales. El servicio americano fue escogido por su rapidez, eficiencia, uniformidad y flexibilidad, haciéndolo ideal para el menú a presentarse (Sciré, 2024).

(Morales, 2024)

12. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN

Figura 30: Centro de mesa

En la imagen superior se muestra el montaje y centro de mesa tentativo para el menú. Se escogió este tipo de montaje por lo elegante y minimalista con las tonalidades blancas y negra agregando un realce a los platos a servirse. En cuanto a las flores se quiere representar los colores de la bandera de San Miguel de Bolívar, por lo cual se adquirirán rosas rojas, verdes, amarillas y blancas, de igual manera aportando colores vivos. En el centro de mesa de igual manera se añadirán ajiceros plásticos, para así mantener los contrastes tradicionales, pero llevándolos a lo estético y formal.

13.RECOMENDACIONES Y CONCLUSIONES

Recomendaciones:

- Se recomienda desarrollar vías para fomentar la gastronomía tradicional de San Miguel de Bolívar, impulsando la economía local.
- Se recomienda documentar para poder preservar las recetas, es necesario recolectar las recetas tradicionales transmitidas de generación en generación para evitar la pérdida de las mismas y fortalecer la identidad del cantón.
- Se sugiere capacitar a los emprendedores gastronómicos sanmigueleños, en cuanto a temas de manipulación de alimentos, presentación y servicio de sus establecimientos.
- Se recomienda a los emprendedores sanmigueleños promover los platos tradicionales, brindando una mejor presentación visual para que así sea atractivo para los comensales.
- Se recomienda utilizar los productos locales, así apoyando a los productores locales, a su vez guardando los sabores tradicionales y auténticos.

Conclusiones:

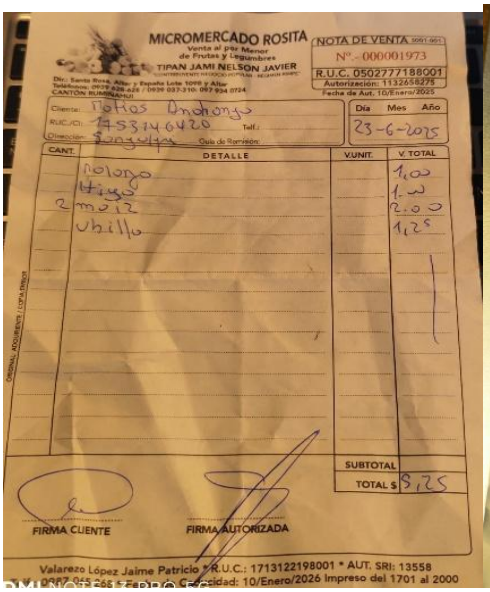
- En conclusión se pudo constatar como el sanmigueleño es de las personas que no tienen barreras en frente siendo un cantón no muy grande pues son ricos en muchas otras como su gastronomía, el conocimiento de su gente, la calidez con la que se expresan y sobre todo sin miedo a poder dialogar sobre sus recetas, saber que sigue siendo una comunidad hogareña los cuales solo los días jueves de feria y fines de semana salen a comer a la calle o a los comederos pero de ahí en la semana es un ambiente familiar en donde se sigue comiendo preparaciones que hacían sus

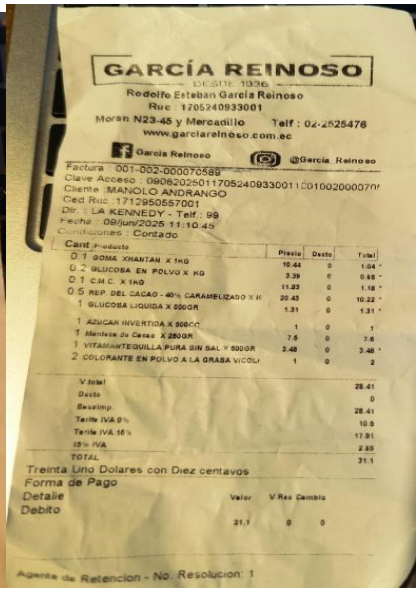
generaciones pasadas o recetas de hace mucho tiempo, por eso San Miguel tiene un tesoro muy grande.

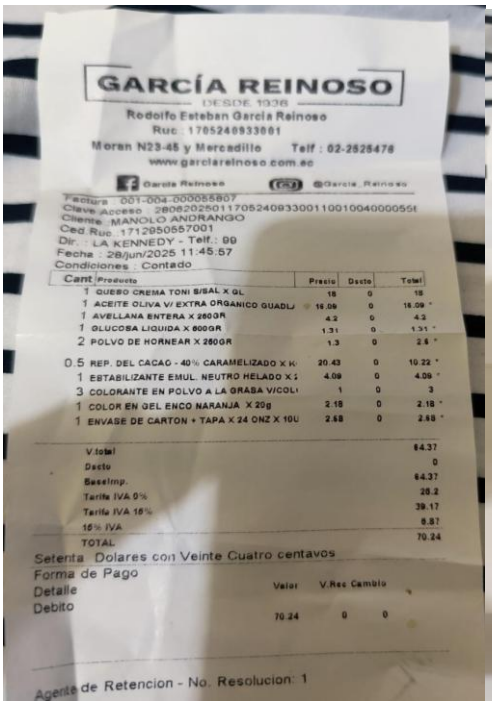
- En conclusión, en San Miguel de Bolívar existe una gran variedad de platos típicos y tradicionales arraigados en la comunidad lo cual nos muestra la gran diversidad culinaria con un valor patrimonial alto.
- En conclusión, San Miguel de Bolívar nos demostró como su gastronomía es esencial en la identidad cultural, la cual refleja sus costumbres, historias y valores transmitidos de generación en generación.
- En conclusión, San Miguel de Bolívar posee una oferte culinaria la cual no ha sido explotada en su totalidad, de ser así podría convertirse en una herramienta de desarrollo económico y turístico del cantón.
- En conclusión, la falta de documentación de recetas pone en riesgo a la gastronomía tradicional de San Miguel de Bolívar.
- En conclusión, se debería promover más acerca de la cultura y tradición culinaria, para así fomentar el turismo en San Miguel de Bolívar.

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

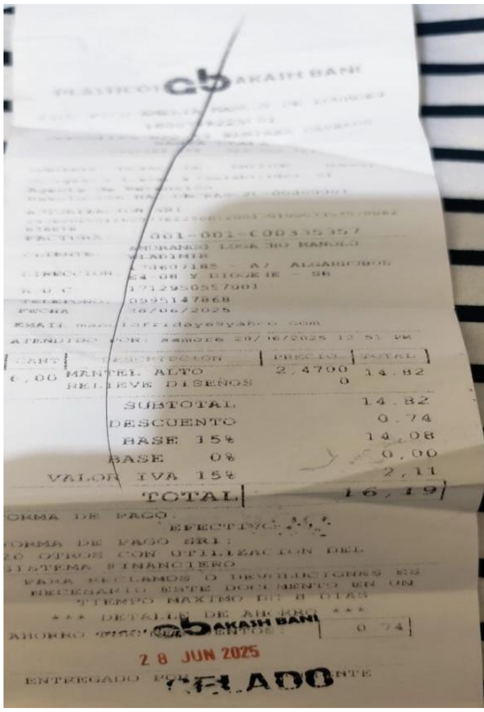
Anexo 1: Facturas


MICROMERCADO ROSITA
NOTA DE VENTA
R.U.C. 0502777188001
TIPAN JAMI NELSON JAVIER
FIRMA CUENTE
FIRMA AUTORIZADA
SUBTOTAL
TOTAL $ 3,25


GARCÍA REINOSO
DESDE 1936
Rodolfo Esteban Garcia Reinoso
Ruc : 1705240933001
Moran N23-45 y Mercadillo Telf : 02-2525478
www.garciareinoso.com.ec
Factura : 001-002-00007589
Clave Acceso : 0906202501170524093300110010020000707
Cliente : MANOLO ANDRANGO
Ced.Ruc : 1712950557001
Dir. : LA KENNEDY - Telf.: 99
Fecha : 09/jun/2025 11:10:45
Condiciones : Contado
Treinta Uno Dolares con Diez centavos
Forma de Pago
Detalle
Debito
Agente de Retencion - No. Resolucion: 1


GARCÍA REINOSO
DESDE 1936
Rodolfo Esteban Garcia Reinoso
Ruc : 1705240933001
Moran N23-45 y Mercadillo Telf : 02-2525478
www.garciareinoso.com.ec
Factura : 001-002-00007587
Clave Acceso : 2806202501170524093300110010040000557
Cliente : MANOLO ANDRANGO
Ced.Ruc : 1712950557001
Dir. : LA KENNEDY - Telf.: 99
Fecha : 28/jun/2025 11:45:57
Condiciones : Contado
Setenta Dolares con Veinte Cuatro centavos
Forma de Pago
Detalle
Debito
Agente de Retencion - No. Resolucion: 1

supermercados
SANTA MARIA
TOTAL A PAGAR USD: 18.51
PAGO: TARJETA CREDITO
VALOR: $18.51 PLAZO:0 TIEMPO:DIAS
28/06/25 14:54:0022 77 0192 113232
NUMERO DE ARTICULOS ENTREGADOS 8
**** GASTOS DEDUCIBLES ****
ALIMENTACION : 18.35
TOTAL DEDUCIBLES : 18.35
TOTAL CANASTAS : 0
FACTURA NRO.: 022-077-000562462
CLIENTE : ANDRANGO LOGACHO MANOLO WL
CED./RUC : 1712950557001
AMBIENTE : PRODUCCION
EMISION : NORMAL
CLAVE DE ACCESO
NUMERO AUTORIZACION
PARA RECLAMOS Y DEVOLUCIONES ES NECESARIO PRESENTAR ESTE DOCUMENTO
----------VALIDO POR UN MES----------
DESCARGUE SU FACTURA ELECTRONICA EN:
www.supermercadossantamaria.com
***** TU DINERO ¡SI QUE RINDE! *****
AHORRO TOTAL: $ 0.40
INCLUYE IVA
DESCRIPCION AHORRO RENDIDOR
LA FAVORITA 0.36
AGOGO CHICLE 0.04
SU AHORRO INCLUIDO IVA EN ESTA COMPRA ES DE : $ 0.40



FACTURA : 001-001-00035357
MANTEL ALTO RELIEVE DISEÑOS 2,4700 14.82
SUBTOTAL 14.82
DESCUENTO 0.74
BASE 15% 14.08
BASE 0% 0.00
VALOR IVA 15% 2.11
TOTAL 16,19
FORMA DE PAGO: EFECTIVO
FORMA DE PAGO SRI:
20 OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO
PARA RECLAMOS O DEVOLUCIONES ES NECESARIO ESTE DOCUMENTO EN UN TIEMPO MAXIMO DE 8 DIAS
*** DETALLE DE AHORRO ***
AKASH BANI
0.74
28 JUN 2025
ENTREGADO

PAYWAVE/VISA
COPIA
Ced./RUC :
Direccion : Algarrobos E408 Y Diogenes Paredes
Telefono : 0995147868
Tarjeta de Dscto : 202020.
Observ : REVISADO
CODIGO CANTID V.UNITARIO V.TOTAL
DSCTO. DESCRIPCION
CODIGO DE BARRAS
1 3586 2255 2 7.13 14.26
0.0000% SERVILLETA JGOX4 40X40CM BEIGE
7861209532913 FLORENCIA BEI 532913
** GARANTIA : 1 meses
2 3550 362 8 2.19 17.53
0.0000% INDIVIDUAL 45X30CM GRAFITO FRAN
0197639047619 HK-PVCW-50518A
** GARANTIA : 1 meses
3 1057 1494 1 3.97 3.97
0.0000% SERVILLETA LUNCH 33CM JGOX16 BL
0686423750106 LB1048390
4 1533 61 1 0.00 0.00
0.0000% FUNDA N°4 TH RECICLADA
1153300061017 N°4 TH RECICLADA
35.76
Sukupon : $ 0.00
Dto.Pagos 10.00% : $ 3.58
Subtotal 0% : $ 0.00
Subtotal 15% : $ 32.18
Iva 15% : $ 4.83
Ice : $ 0.00
Total : $ 37.01 USD
Forma de pago: XPERTA(1)
Dscto. 10%
Valor : $ 37.01 US DOLARES
Documento : 43810864XXXXX674
Elaborado por : MONICA CATHERINE CERVANTES GARCIA
Total articulos adquiridos: 12
No hay detalles deducibles
Firma del Cliente: ____________
C.I. : ____________
EXCLUYEN DE GARANTIA DAÑOS POR MAL USO V
RIACION DE VOLTAJE - OPTICOS Y CABEZAS

MI VAJILLA
DISTRIBUIDOR & IMPORTADOR
VELOZ RAMON LIVER IGNACIO
MATRIZ : MEJIA OE-872 Y JOSE LOPEZ
SUCURSAL: AV BRASIL N44-29 Y AV EDMUNDO
CIUDAD : QUITO
RUC NRO : 1704878543001
TELEFONO : 022263795
CONTRIBUYENTE ESP: NO
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI
AGENTE DE RETENCION
Resolución No. : 1
NO. FACTURA 003 004 000050571
CLAVE DE ACCESO : 2606202501170487854300120030040000505710050571 12
AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL
FECHA : 26/06/2025 Hora : 13:42
CLIENTE : TORRESCORP S.A.S
RUC / CI : 1793199781001
DIRECCION : ORELLANA Y 9 DE OCTUBRE

CANT.	PRODUCTO	P. U	P. TOT
4,00	ALESS SALSERA MELAMINE NEGRA ES24923 80GM 7.8X3.6	0,87	3,48 *
8,00	CHEFCARE PLATO TENDIDO 10.5 FLAT WHITE	2,17	17,39 *
8,00	CHEFCARE PLATO TENDIDO 10.5 FLAT BLACK	2,17	17,39 *
8,00	AF PLATO P/PASTA 10.5" LYMP105 *18	2,58	20,66 *
4,00	ACERO AZUCARERA TAPA COLOR VIDRIO AZ.099	1,56	6,23 *
8,00	CORONA ACTUALITE BANDEJA 25.5X19.5 PA1101907612 R	4,64	37,11 *

EF 117,60
SUBTOTAL 15 % : 102,26
SUBTOTAL 0%: 0,00
DESCUENTO 0,00
SUBTOTAL: 102,26
ICE : 0,00
IVA 15 % : 15,34
TOTAL 117,60
CASH 117,60
CAMBIO 0,00
SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A:
torrescorpsas.contab@gmail.com
PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A WWW. SRI. GOB. EC , SRI EN LINEA
Usuario : 06 CECIBEL SACON
LRTI Art.50.- Obligaciones de los Agentes de ...tencion: los agentes de retencion estan obligados ...egar el respectivo comprobante de retencion, ...del termino no mayor de 5 dias de recibido el ...bante de venta.
...MADO CLIENTE: Solicitamos nos remitan el comprobante de retencion a nuestra direccion de correo: ccmivajillas@hotmail.com

15. BIBLIOGRAFÍAS

Bibliografía

(s.f.).

fatsecret Platform API. (30 de agosto de 2021). *fatsecret*. Obtenido de achiote sazonador líquido : https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/el-yucateco/achiote-sazonador-l%C3%ADquido/100ml

ACNOA. (22 de junio de 2020). *ACNOA*. Obtenido de Composición nutricional ¿De qué hablamos cuando hablamos de cítricos?: https://acnoa.com.ar/composicion-nutricional-de-que-hablamos-cuando-hablamos-de-citricos-2/

Alcívar, J. A. (2022). Trabajo de titulación . *Elementos que influyen en el desarrollo de la actividad ganadera torpical en Ecuador* , 21.

Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html

Castellano Actual. (13 de junio de 2013). *Castellano Actual* . Obtenido de Chicha: https://www.udep.edu.pe/castellanoactual/chicha/

CHACÓN, O. P. (2015). ESTUDIO MORFOESTRUCTURAL DE UNA POBLACIÓN DE BOVINOS NATURALIZADOS EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADOR". *PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO AGROPECUARIO* , 57.

Contexto ganadero . (21 de mayo de 2019). *Contexto ganadero* . Obtenido de cuidados claves para la raza cebú: https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/cuidados-claves-para-la-raza-cebu

Dow, K. (1975). La ganadería de carne en Ecuador . *La ganadería de carne en Ecuador* , 32.

Eduardo Segovia Montalvan1, 2. M. (27 de diciembre de 2022). Producción y comercialización de naranja (Citrus sinensis L.): Caso cantón Caluma, provincia de. *Orange (Citrus sinensis L.) production and marketing: Caluma canton case, Bolívar province, Ecuador*, 6.

El comercio . (22 de julio de 2022). *El comercio* . Obtenido de Cuatro cantones de Bolívar cultivan el 21% de naranjas que consume el país: https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cantones-bolivar-cultivo-naranjas-consumo-nacional/

EMRAQ-EP. (2017). *PROCEDIMIENTO PARA EL FAENAMIENTO DE GANADO BOVINO* . QUITO.

Erazo, E. G. (2012). San Miguel de Bolívar a través de los siglos. *ESTUDIO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL Y CULTURAL.*, 487.

FARRIMOND, D. S. (2020). *La ciencia de las especias* . Malasia: Penguin Random House.

fatsecret Platform API. (21 de agosto de 2007). *fatsecret*. Obtenido de Mondongo: https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/mondongo

fatsecret Platform API. (4 de febrero de 2008). *fatsecret*. Obtenido de Anís: https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/an%C3%ADs

food news latam.com. (03 de mayo de 2017). *food news latam.com* . Obtenido de Ganado criollo de Manabí con predisposición hacia la producción lechera: https://www.foodnewslatam.com/paises/76-chile/6928-esmeralde%C3%B1o,-galapaque%C3%B1o,-jaspeado-manabita,-macabea,-moro,-zarume%C3%B1o.html

Franco, M. M. (2022). Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de ingenieria agrónoma . *“Caracterización morfológica de 92 accesiones del cultivo de achiote (Bixa orellana) del banco de germoplasma INIAP (EETP)"*, 59.

GAD MUNICIPAL SAN MIGUEL DE BOLIVAR . (2021). *Noticias* . Obtenido de BREVE RESEÑA HISTORICA DE SAN MIGUEL DE BOLIVAR: https://sanmigueldebolivar.gob.ec/noticias/31-alcaldia

Gaibor, M. (16 de junio de 2025). San Miguel de Bolívar. (M. Andrango, Entrevistador)

Ganado.mx. (20 de mayo de 2021). *Ganado.mx*. Obtenido de Razas de Ganado Bovino Holstein: https://ganado.mx/ganado-bovino/razas-de-ganado-bovino-holstein/

Gobierno de México . (9 de enero de 2017). *Gobierno de México* . Obtenido de Naranja, alimento poderoso en época de frío: https://www.gob.mx/firco/articulos/naranja-alimento-poderoso-en-epoca-de-frio#:~:text=El%20naranjo%20es%20originario%20de,a%20los%20emperadores%20de%20China.

INEC. (2012). *FICHA TÉCNICA DE AGRICULTURA.* Quito : INEC.

INEC. (abril de 2024). *Encuesta de Superficie y producción agropecuaria continua.* Obtenido de ESPAC: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/2023/Principales_resultados_ESPAC_2023.pdf

INEC, Censo Ecuador . (2001, 2010, 2022). *Censo Ecuador* . Obtenido de Censo Ecuador : https://cubos.inec.gob.ec/AppCensoEcuador/

INIAP. (1992). Manual técnico No.26. *CLIMA, SUELOS, NUTRICION Y FERTILIZACIÓN DE CULTIVO EN EL LITORAL ECUATORIANO* , 52.

INIAP. (1997). *Variedad de maíz blanco tardío para la provincia de Bolívar* . Quito: INIAP.

INIAP. (2021). *Guía para la producción sustentable de maíz en la sierra ecuatoriana.* QUITO: KOPIA - ECUADOR. Obtenido de file:///C:/Users/HpRayzen7/Downloads/GUIA%20CULTIVO%20DE%20MAIZ%202021-1.pdf

KNOWLEDGE GROWS. (s.f.). *YARA.COM*. Obtenido de CÍTRICOS : https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/citricos/principios-agronomicos/

Mauricio, G. (29 de MARZO de 2025). SAN MIGUEL DE BOLÍVAR . (A. MATÍAS, Entrevistador)

Mauricio, G., & Alexandra, C. (29 de Marzo de 2025). Rescatando los sabores de San Miguel de Bolìvar . (M. Andrango, Entrevistador)

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.*

Morales, R. (20 de septiembre de 2024). *pepebar*. Obtenido de ¿Cuáles son los diferentes tipos de Servicio a Mesa?: https://blog.pepebar.com/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-servicio-a-mesa/

Rivas, K. (2019). Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de economista agrícola. *Caracterización agro-socioeconómica del cultivo de naranja (Citrus sinensis) y su contribucion al empleo en el recinto bosque de oro, cantón Las Naves*, 75.

Sciré, J. (30 de julio de 2024). *Qamarero*. Obtenido de Servicio Americano: Características e implementación: https://qamarero.com/blog/que-es-el-servicio-americano-sus-caracteristicas/

Tápia, E. (2021). *MIKUNA - Cocina tradicional ecuatoriana.* (A. Naranjo, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: USFQ Press. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT55&dq=cocina+tradicional+ecuatoriana&ots=LOP6S1Eno2&sig=y5qPTAJpAi3zS1yiSYZXaXKZirE#v=onepage&q=cocina%20tradicional%20ecuatoriana&f=false

Valle, G. A. (2020). Trabajo de titulación . *“Situación actual de los productores de naranja (Citrus sinensis) en el Ecuador* , 15.

VITAAM. (3 de septiembre de 2024). *VITAAM*. Obtenido de Las Principales Razas de Ganado Vacuno en las Regiones de Ecuador: https://vitaam.ec/las-principales-razas-de-ganado-vacuno-en-las-regiones-de-ecuador/

Washington Carrasco, P. M. (2023). Historia del maíz desde tiempos ancestrales hasta la. *History of corn from ancient times to the present*, 16. Obtenido de file:///C:/Users/HpRayzen7/Downloads/6_115_130_Historia+del+ma%C3%ADz+desde+tiempos+ancestrales+hasta+la+actualidad.pdf

Yanangómez, K. D. (2019). Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de economista agrícola . *Título del Proyecto de Investigación:"caracterización agro-socioeconómico del cultivo de naranja (citrus sinesis)y su contribución al empleo en el recinto bosque de oro, cantón las Naves"*, 75.