UIDE
Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

COMIDA AMAZONICA DE AUTOR

Tesis previa a la obtencion del titulo de licenciado en Gastronomia.

AUTOR: Samira Sarahi Ramirez Herrera

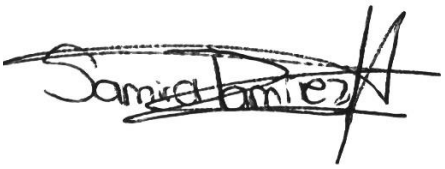
TUTOR: Msc. Santiago Coronel.

FECHA: Julio, 2025

DECLARACION DE AUTENTICIDAD

Yo Samira Sarahi Ramirez Herrera, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigacion, como requerimienro previo para la obtencion del Titulo de Licenciado en Gastronomia, son absolutamente originales autenticos , personales y de exclusiva responsabilidad legal y academica del autor.

Quito, 7 de Julio del 2025



Samira Sarahi Ramirez Herrea

Cedula: 1500810591.

Firma de tutor

Msc .Santiago Coronel

DEDICATORIA

A mis padres, Mayra y Victor Hugo por su apoyo condicional y su paciencia,su amor y esfuerzo, me guiaron e incentivaron cumplir mis metas y alcanzar mis objetivos personales en todo este camino,gracias por ser siempre haber confiado en mi y por estar a mi lado.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la institucion por que durante todo este tiempo me ha brindado aprendizajes y nuevos conocimientos, a mis maestros por formar parte de mi vida profesional, consejos y pasciencia.

Le agradezco a mis padres Mayra Y Victor Hugo por darme el apoyo y su guia con amor durante mi vida universitaria. A mi hermana Mayrita y a mi cuñado Josuecito por alentarme, apoyarme y por acompanarme,A mis abuelos paternos y maternos por siempre estar pendientes de mis estudios y por sus sabios consejos, sobretodo a mi abuelis Tere por siempre ayudarme sentimental y economicamente en este proceso de ser una profesional.

De manera especial a mis maestros Ivanova Riofrio y Edwin Antamba por ser mis guias profesionales y por convertirse en mis amigos, me exigieron desde el dia en que me conocieron y me ayudaron a ser la persona que soy ahora, y por ultimo agradezco a mis amigas Erika, Carolina, Emily y Eliane por hacer felices mis dias de estudio, por los momentos amenos y por todo el amor y apoyo al momento de aprender juntas.

INDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDO

1. DECLARACION DE AUTENCIDAD……...…… II

2. DECICATORIA ……..…….……..III

3. AGRADECIMIENTO……IV

4. INDICE DE CONTENIDO……V

5. RESUMEN…….VI

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO……..1

2. ABSTRACT EN INGLES ……...……2

3. MENU APRODO EN ESPANOL……3

4. MENU APROBADO EN INGLES…….4

5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFIAS Y COSTOS……...…….5

6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)……6

7. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA,PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PRUPUESTA DE MENU……..7

8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO…….8

9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACION DE AMBIENTACION Y MONTAJE DE MESA……..9

10. ANEXOS……10

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES……..……...11

12. BIBLIOGRAFIA…….……12

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

RESUMEN

La cocina de autor en la región amazónica ecuatoriana se basa en la creatividad y la innovación de los chefs locales, que utilizan ingredientes autóctonos y técnicas culinarias avanzadas para crear platos únicos y memorables para los comensales. Esta cocina se inspira en el entorno natural y cultural de la región, utilizando productos locales como hojas de bijao, platano, yuca, peces como bagre, cachama y bocachico, entre otros. La variedad de productos y técnicas culinarias utilizadas en la región permite a los chefs experimentar y crear platos innovadores que reflejan la identidad culinaria de cada provincia.

La gastronomía de la región amazónica ecuatoriana se caracteriza por su diversidad de productos y sabores, que se fusionan en una combinación única que destaca la riqueza cultural e histórica de la región. Los productos endémicos de la región, como la yuca, el platano, el cacao blanco, el macambo y el muyo, se combinan con técnicas culinarias tradicionales como el ahumado y el uso de hojas de bijao para crear platos deliciosos y llenos de sabor.

Este menu de la región amazónica ecuatoriana se esfuerzan por preservar y promover la cocina local, utilizando ingredientes autóctonos y técnicas culinarias tradicionales para crear platos únicos y deliciosos que reflejan la identidad cultural de la región. La relación entre la gastronomía y la naturaleza en la región amazónica ecuatoriana es fundamental

para la creación de platos innovadores y memorables que destacan la diversidad y la riqueza de la región.

DESARROLLO DEL CONCEPTO.

Al pasar por la cordillera de los allanganates podremos notar los adeshielos de nevados que son los terosos de la sierra ecuatoriana, que se conviertes en rios caudalosos que van abriendo paso a la Amazonia donde encontraras grandes secretos culinarios como culturales.

Un lugar rico en prodcutos con sabores maravilosos y seres vivos con encantadoras historias que conviven con la gente de las comunidades y la flora del mismo, en esta selva agreste caminaron espanoles,catequizadores y colonos, pero los productos endemicos del lugar sigue siendo intacta, fueron estos visitantes quienes adaptaron y descubireron delicias culinarias mientras se hacia la busqueda del Dorado que es referente al Yasuni, se ahumaban las carnes que se coseguia mediante la caza y en grandes ollas los productos eran cocinados solo con aji, hierbas amazonicas como el sacha cilantro y yuyos como parte de un condimento, que eran acompanadas con bebias a base de chicha de chonta, morete y yuca que se elaboraban en bateas de madera por las mujeres de las comunidades.

La vegetarion exuverante de este lugar aun se puede encontrar en sus cinco cantones:

-Archidona,carlos julio arosemena Tola, El chaco, quijos y tena tienen una variedad de productos como las patas muyo y cacao blanco, papaya , yuca, platano, morete, yuyo, caimito,entre varias variedades de ajies.

Con la hojas que llegan a caer de los arboles emprenden un viaje por los rios misahualli,payamino,Anzu,Napo y el rio quijos que son el hogar de los deliciosos peses y crustaceos de la region que se los consume ahumados,braseados o emvueltos con hojas de bijao para cocinarlos al vapor

La cocina de autor es una cocina innovadora que se basa en las experiencias del chef que realiza el menu,contiene un estilo unico y personal con un completento de tecnicas culinarias a eleccion del mismo, sale de lo comun y sigue sus propios criterios y creaciones teniendo en cuenta el concepto del entorno en donde vive y en lo que dispone

en cuanto materias primas ya que la cocina de autor deriva de los estilos de la cocina regionales donde se encuentra.

Los resultados son una seria de tecnicas, productos y utensillos que se fucionan hasta crear un toque personal he innovador, el montaje que se debe precentar a los comensales de un menu de autor debe ser de carácter innovador con el objetivo de complementar el sentido del concepto del menu y los platos sean recordados como unicos, por otro lado el tipo de servicio puede incluir entre 20 preparaciones de platos ofrecidos en pequenas cantidades para ofrecer mayor experiencia de sabores a los comensales mostrando diferentes texturas y presentaciones,la experiencia empieza desde que el comensal entra al establecimiento hasta que sale de el.

El clima es perfecto para el desarrollo de la vegetancion abundante en todo su territotio que ayuda a la crianza y conservacion de toda su fauna y flora exotica unica, que gracias a investigaciones sabemos que se adentran en la selva amazonica ecuatoriana, Pablo Cuvi (2001) afirma que es una de las regiones mas bellas del pais que tiene cercanía con la zona oriental de la región interandina y adentrándose también con Brasil, la misma que es considerada con el último pulmón del mundo, con una vasta variedad de flora y fauna misma que son conocidas e incluso empleadas por las diferentes comunidades indígenas amazónicas desde tiempos remotos (p. 196).

Toda la gastronomia que forma parte de esta region tiene una gran variedad de culturas indigenas que comparten similitudes cunarias, tienen productos especificos que logran descatar la identidad de cada provincia como por ejemplo:

Napo: aquí podemos encontrar varios productos como las hojas de bijao y el platano,peces como son el bagre,bocachico, la tilapia y la cachama que se los suelen acompanar con

productos como la yuca y el garabato yuyo, tambien tienen variedad de cultivos de macambo,cacao blanco,muyo y papa china.

Orellana: sus productos tradicionales son la yuca, atas muyo, el platano y la papa nativa, la tecnica culinaria es el ahumado por eso se encuentra la sopa de aji con palmito y gallina ahumada, aun que tambien se suelen utiliar pesces como la cachama.

Pastaza: La variedad de peces que tiene esta lugar es muy grande, ya que encontramos la carachama,guanchiche,jandia y el bocachino por nombrar algunos de ellos, que suelen ser preparados en hojas de bijao y acompanados de platado verde,yuca,palmito y curtido tradicinal.

Sucumbios: su pruducto estrella tradicional es el casabe que es una preparacion de tortilla a base de almidon puro de yuca.

Para este concepto de menu se busca integrar las tecnicas culinarias de vanguardia con productos amazonicos tomando como base la diversidad alimentaria presente en la region amazonica que cuenta con una relacion directa con los nativos y su entorno,la utilizacion de sus propios productos y la conexion con la madre tierra.Desde este punto de vista (Quintana & Aguilar, 2018) alude que la gastronomia de esta region se basa en los productos que provienen de la caza y la pezcaa demas de la riqueza en frutas y flores.

Los metodos de coccion en la cocina patrimonial de la amazonia son pasos que se siguen para modificar la estructura y consistencia de los alimentos, el sabor es lo fundamental con estas tecnicas ya que tambien son modificados por el uso de productos o herramientas naturalez y artesanales como lo son:

- **Coccion en hojas de bijao**

Esta tecnica culinaria consiste en envolver los alimentos en hojas para poder evitar la fuga del calor, los liquidos se vaporan y las preparaciones se las puede realizar dulces o saladas.

La coccion en hojas es una tecnica que tiene su origen prehispanico que se lo usaba como un metodo de conserva de los alimentos ademas de que ayuda a que el producto mantenga su sabor, según Yepez (s.f.)

- **Pescado curado**

Esta tecnica es un metodo de conservacion que se lo realiza mediante el salado, dond eel proceso es la eliminacion de germenes y la deshidratacion.

COCINA CONTEMPORANEA

Se la define como la expresion de la actual fusion entre las recetas tradicionales con la innovacion y tecnicas vanguardistas, con las que lograremos comidas con experiencias diferentes en sabores,olores y texturas unicas para el paladar. (Reina, 2023)

El estilo de cocina que se va a utilizar en este menu es la cocina fusion que consiste reinventar platos utilizando productos de la amazonia ecuatoriana aportando creatividad y se aplica la cocina molecular por e uso de aditivos y tecnicas como:

- **Aires:** Es una tecnica que nos aporta una experiencia sensorial dependiendo su preparacion, ya que pueden ser espesas o cremosas,suaves y areadas en las que se

emplea gas y emulsionantes como la clara del huevo, grasas o almidones. (Instutucional Colombia, 2022)

Esta espuma puede ser ser calentada a 60ºC a 70ºC s sin que pierda su estabilidad, sus caracteristicas fisicas son as burbujas que generan el areado que el liquido fue sometido y a la cantidad de lecitina de soja que actua como agente emulsionante y el sucro como agente aireador.

- **Papel comestible:** La tecnica nos ayuda a conseguir de los almidones de los productos, finas capas para poder deshidratarlo y obtener asi laminas delgadas. (Marafré, 2023) (Barcelona Culinary Hub, 2021) (Ramírez, 2020)
- **Deconstruccion:** Le da un toque de juego con la persepcion del comensal, ya que se trata de la modificacion con tecnicas, texturas y formas que son diferentes al plato tradicional,recurre a la memoria gustativa y sensorial de cada comensal. **(**Deconstrucción Gastronómica , 2016) (Cooking Academy, 2020)
- **Esferificaciones:** Es una tecnica culinaria moderna que permite la transformacion de liquidos en esferas con una membrana fina, similares a un caviar o a una yema del huevo, con el interior liquido que estallan en la boca del comensa. (Barham, 2010, p. 189).

ADITIVOS EN LA COCINA MOLECULAR

La cocina molecular utiliza elementos quimicos, que ayuda a obtener cambios en las elaoraciones de los alimentos teniendo asi una mejor experiensia para el comensal, es un cambio sensorial diferente de lo comun.

- **Agar agar:** Se obtiene de algas rojas, es un elemento gelificante y espesante incoloro, inoloro y no aporta sabor a la comida, solo cambia tu textura.Su poder de gelificante es mas fuerte que la gelatina.
- **Alginato de sodio:** Procediente de las algas marrones, se utiliza para la elaboracion de las esferificaciones con liquito en su interior, su reaccion se activa con la combinacion del calcio.
- **Cloruro de calcio:** sal de calcio y su función depende del tipo de alimento en el que es empleado y el producto que se quiere obtener. En quesos es utilizado para reforzar la cantidad de calcio en la leche pasteurizada ayudando al cuajado específicamente en la leche UHT; también es utilizado para bajar el pH y para lograr esferificaciones con gel firme actuando en conjunto con el alginato.
- **Lecitina de soja:** Tiene propiedades emulsionantes y se utiliza para la elaboracion de aires. (FisMer Lecithin, 2020)
- Sucroester: ES un emulsionante que ayuda a formar burbujas en el aire comestible mejorando su aspecto y su estabilidad.

ABSTRACT

Passing through the mountain range of the Allanganates we will be able to notice the snow-capped mountains that are the terosos of the Ecuadorian highlands, which become mighty rivers that open the way to the Amazon where you will find great culinary and cultural secrets.

A place rich in products with wonderful flavors and living beings with charming stories that coexist with the people of the communities and the flora of the same, in this wild jungle walked Spaniards, catechists and settlers, but the endemic products of the place is still intact, were these visitors who adapted and discovered culinary delights while the

search for the Dorado that refers to the Yasuni, The meats were smoked by hunting and in large pots the products were cooked only with aji, Amazonian herbs such as sacha, cilantro and yuyos as part of a condiment, which were accompanied with drinks based on chicha de chonta, morete and yucca that were made in wooden pans by the women of the communities. The exuverant vegetarion of this place can still be found in its five cantons:

-Archidona,carlos julio arosemena Tola, El chaco, quijos and tena have a variety of products such as patas muyo and white cocoa, papaya , yucca, banana, morete, yuyo, caimito,among several varieties of ajies.

With the leaves that fall from the trees they undertake a journey through the rivers Misahualli, Payamino, Anzu, Napo and the river Quijos that are home to the delicious fish and crustaceans of the region that are consumed smoked, braised or wrapped with bijao leaves to cook them steamed.

The signature cuisine is an innovative cuisine that is based on the experiences of the chef who makes the menu, contains a unique and personal style with a complete set of culinary techniques of his choice, out of the ordinary and follows his own criteria and creations taking into account the concept of the environment where he lives and what is available in terms of raw materials as the signature cuisine derives from the styles of regional cuisine where it is located.

The results are a series of techniques, products and utensils that are fucionan to create a personal touch and innovative, the assembly that should be precentar to diners of a signature menu should be innovative in order to complement the sense of the concept of the menu and the dishes are remembered as unique, on the other hand the type of service may include between 20 preparations of dishes offered in small quantities to provide

greater experience of flavors to diners showing different textures and presentations, the experience starts from the time the diner enters the establishment until he leaves it.

The climate is perfect for the development of abundant vegetation throughout its territotio that helps the breeding and conservation of all its unique exotic flora and fauna, thanks to research we know that they go deep into the Ecuadorian Amazon rainforest, Pablo Cuvi (2001) affirms that it is one of the most beautiful regions of the country that has proximity with the eastern zone of the inter-Andean region and also entering with Brazil, the same that is considered with the last lung of the world, with a vast variety of flora and fauna that are known and even used by the different Amazonian indigenous communities since ancient times (p. 196)

All the gastronomy that is part of this region has a great variety of indigenous cultures that share similarities with the customs, they have specific products that manage to describe the identity of each province as for example:

Napo: here we can find several products such as bijao leaves and banana, fish such as catfish, bocachico, tilapia and cachama that are usually accompanied with products such as cassava and garabato yuyo, also have a variety of crops of macambo, white cocoa, muyo and Chinese potato.

Orellana: its traditional products are cassava, atas muyo, banana and native potato, the culinary technique is the smoked so you can find the chili soup with palm heart and smoked chicken, although they also tend to use fish such as cachama.

Pastaza: The variety of fish that this place has is very large, since we find the carachama, guanchiche, jandia and bocachino to name a few of them, which are usually prepared in bijao leaves and accompanied by green platado, cassava, palm heart and traditional tanning.

Sucumbios: its traditional star product is cassava, which is a tortilla preparation based on pure cassava starch.

This menu concept seeks to integrate avant-garde culinary techniques with Amazonian products based on the food diversity present in the Amazon region, which has a direct relationship with the natives and their environment, the use of their own products and the connection with mother earth, from this point of view (Quintana & Aguilar, 2018) alludes that the gastronomy of this region is based on the products that come from hunting and fishing, in addition to the richness of fruits and flowers.

MENÚ APROBADO ESPANOL

AMOUSE BOUCHE

BATANCOCHA

Croqueta rellena de cachama ahumada y macambo frito acompañada de Cebolla colorada encurtida, aire de limón y gel de ají de sacha ajo

PAN

- **Kuro**

  Pan de yuca y chonta, con crema agria y chicharrón de chontacuro

ENTRADA

- **TALAG**

Ceviche de paiche desnaturalizado en arazá, leche de tigre con limón mandarina y arazá palmito encurtido , chips de mashua ,aceite de cebolla encurtida y pimiento tatemado

PLATO FUERTE

- **BIJAO**

  Deconstrucción del mayto tradicional de pollo, espuma de yuca amarilla, macambo y garabato yuyo,esferificaciones de cebolla,culantro y limon mandarina

POSTRE

- **RASU**

  Panacota de naranjilla acompañada de crumble de yuca, culís de guayusa y papel de morete, gel de guayusa, praliné de macambo y bizcocho de vainilla.

MENU EN INGLES

AMUSE BOUCHE

• BATANCOCHA

Croquette stuffed with smoke cachama and fried macambo accompained by pickled red onion, lemon air and neapia gel.

BREAD

• Kuro

Bunuelo stuffed with chontacuro cream and garlic sacha

STARTER

• TALAG

Ceviche of paiche, cured in araza and mandarin lemon with a maqueno timbale, machua chips, cassava gel and pickled palmito.

MAIN COURSE

• BIJAO

Tilapia mayto

Garnish of caigua, palmito, macambo and garabato yuyo

Spherifications of onion, cilantro and mandarin lemon

choontakuro land

DESSERT

• RASU

ILUSTRACION DE MENU

ILUSTRACION MENU EN ESPANOL

Menú

BATANCOCHA

Croqueta rellena de cachama y macambo - guarnición de achogcha y garabato yuyo - aire de limón - gel de sacha ajo

Kuro

Pan de yuca y chonta- crema agria- chicharrón de chontacuro

TALAG

Ceviche de paiche - arazá - palmito encurtido - chips de mashua - aceite de cilantro y pimiento tatemado

BIJAO

Mayto de pollo - espuma de yuca - guarnición de achogcha y garabato yuyo - ecurtido

RASU

Panacota de naranjilla - crumble de yuca - culis de guayusa - bizcocho de vainilla - praliné de almendra y macambo y papel de morete

MIMI

MENU DE BEBIDAS

Bebidas

Coctel de bienvenida

Coctel de bienvenida - Destilado de banana - te de aguayusa - esferas de limón

Kuro

Chicha de chonta

TALAG

Vino Blanco

Sorbet

Granita de aire congelado de cana y vodka

Bijao

Infusion de guasuya con notas de limon

Rasu

Vino espumoso

MIMI

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
CROQUETA DE ARROZ	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	25 gramos

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

FOTO RECETA
#¡DESCONOCIDO!

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Arroz	500,00	gramo	$ 0,00003	$ 1,4900		$ 1,49	Libra	50.000	gramo
2	agua	1.500,00	ml	$ -	$ -		$ -			ml
3	cebolla	20,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0200		$ 1,00	Libra	1.000	gramo
4	aceite	20,00	ml	$ 0,04167	$ 0,8333	picada	$ 1,25	litro	30	ml
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocer el arroz con agua, sal y cebolla
2. Secar en el horno 80 grados por 10 minutos
3. Hacer bolitas de 25 gramos y rellenar
4. Freír a doble cocción doble fritura a 180 grados

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,46	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,49	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0197	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Doble fritura

ELABORADO POR:
Samira Ramírez

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Macambo frito	
NÚMERO PORCIONES	1 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	Macambo frito	100,00	gramos	$ 0,00278	$ 0,2778		$ 1,25	libra	450	gramos
2	Aceite	150,00	ml	$ 0,00125	$ 0,1875		$ 1,25	ml	1.000	ml
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Fritura a 180 grados

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,47	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,49	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,49	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0195	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Gran fritura

ELABORADO POR:
Samira Ramírez

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Gel de sacha ajo	
NÚMERO PORCIONES	1 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	Ajo	15,00	gramos	$ 0,00222	$ 0,0333		$ 1,00	libra	450	gramos
2	Sacha ajo	30,00	gramos	$ 0,00078	$ 0,0233		$ 0,35	libra	450	gramos
3	Agar agar	30,00	gramos	$ 0,32500	$ 9,7500		$ 3,25	sobre	10	gramos
4										0
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Blanquear el sacha ajo y emulsionar con ajo y sal
2. Activar el agar agar con agua a 90 grados
3. Dejar reposar por 10 minutos
4. Activar a 90 grados y procesar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 9,81	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,49	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,30	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 10,30	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 1,0297	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura de blanqueo
Temperatura de activación

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Gelificación con aditivos

ELABORADO POR:
Samira Ramírez

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE
Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Cachama Ahumada	
NÚMERO PORCIONES	2 porción
PESO CADA PORCIÓN	75 gramos

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	Filetes de cachama	2,00	unidades	$ 0,00500	$ 0,0100	fileteado	$ 2,50	unidad	500	gramos
2	Ajo	10,00	gramos	$ 0,06667	$ 0,6667	finamente picado	$ 1,00	libra	15	gramos
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Ahumar la cachama envuelta en ajo y sal
2. Picar finamente y usar relleno de la croqueta de arroz

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	$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0047	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hidratación

ELABORADO POR:

Samira Ramírez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA
Pan de yuca y chonta			Básica o de Venta	#¡DESCONOCIDO!
NÚMERO PORCIONES	5 porción	X	Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos	FICHA No.	SUB-001	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Almidón de Yuca	120,00	gramos	$ 0,00444	$ 0,5333		$ 2,00	libra	450	gramos
2	Almidón de chonta	300,00	gramos	$ 0,00222	$ 0,6667		$ 1,00	libra	450	gramos
3	Huevo	1,00	unidades	$ 0,08571	$ 0,0857		$ 3,00	media docena	35	unidades
4	Queso fresco	1,00	unidades	$ 0,00320	$ 0,0032		$ 1,60	unidades	500	gramos
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los secos (almidones)
2. Agregar el huevo y el queso
3. Sal y azucar al gusto
4. Formar bolitas de 30 gramos
5. Hornear a 180 grados por 12 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,29	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,35	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0090	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura
Tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Almidón

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Samira Ramírez	Ivanova Riofrío	25-mar-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA
Crema de chontaduro			Básica o de Venta	
NÚMERO PORCIONES	5 porción	X	Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN	10 gramos	FICHA No.		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema Agria	250,00	gramos	$ 0,00300	$ 0,7500		$ 1,50	ml	500	ml
2	Chontacuros	12,00	unidad	$ 0,02222	$ 0,2667		$ 12,00	unidad	540	libra
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocción de chontacuros en agua hirviendo por 12 minutos
2. Fritura en aceite caliente 180 grados
3. Picar finamente y mezclar en la crema previamente montada

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,02	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,07	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0214	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Gran fritura

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Samira Ramírez	Ivanova Riofrío	FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE
Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA
Ceviche de Paiche			Básica o de Venta	
NÚMERO PORCIONES	5 porción	X	Complementaria o Subreceta	#¡DESCONOCIDO!
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos	FICHA No.	SUB-001	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Filetes de paiche	2,00	unidades	$ 0,05000	$ 0,1000		$ 5,00		100	kilo
2	Araza	100,00	gramos	$ 0,00400	$ 0,4000		$ 1,80		450	gramos
3	Limon Mandarina	15,00	unidades	$ 0,01000	$ 0,1500		$ 1,00	libra	100	kilo
4	Palmito	2,00	unidades	$ 0,00500			$ 2,25		450	unidades
5	Pimiento	100,00	gramos	$ 0,00222			$ 1,00	libra	450	
6	Apio	100,00	gramos	$ 0,00222			$ 1,00	libra	450	
7	Jamaica	150,00	gramos	$ 0,00300			$ 0,75		250	libras
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Se pica en cuadritos el paiche y se deja cocinar en el cítrico del limon y el araza por 20 minutos
2. Se realiza la leche de tigre con fondo de pescado, azar las verduras y pescado para emplatar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,65	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,68	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0046	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de desnaturalización

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Desnaturalización

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Samira Ramírez	Ivanova Riofrío	25-mar-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA
Chips de mashua			Básica o de Venta	
NÚMERO PORCIONES	5 porción	X	Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos	FICHA No.		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mashua	2,00	unidades	$ 0,00222	$ 0,0044		$ 1,00	libra	450	unidades
2	Aceite	150,00	ml	$ 0,01250	$ 1,8750		$ 1,25	litro	100	ml
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Picar rodajas pequeñas
2. Cocerlas en agua hirviendo por 3 minutos
3. Someter la fritura a 180 grados

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,88	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,97	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0132	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de fritura
2. Tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Frituras

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Samira Ramírez	Ivanova Riofrío	
		FECHA ACTUALIZACIÓN

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

#¡DESCONOCIDO!

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
SUB-001	CROQUETA DE ARROZ	$ 0,49	$ 5,51	19,7%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
SUB-001	Pan de yuca y chonta	$ 0,27	$ 5,51	19,7%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
SUB-001	Ceviche de Paiche	$ 0,14	$ 5,51	25,0%	$ 22,02	$ 3,30	$ 2,20	$ 27,53
SUB-001	Maito	$ 1,46						
SUB-001	Panacota de naranjilla	$ 1,26						
SUB-001	Hierba Limón	$ 1,36						
SUB-001	Sorbet	$ 0,08						
SUB-001	Vino Blanco	$ 0,44						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		$ 5,51						

- **VALOR TRANSPOTE DE INGREDIENTES**

El precio con el valor del transorte considerando que los ingredientes son traidos desde la amazonia es de $15 dolares el viaje.

ANALISIS DE TRANZANILIDAD DE ALIMENTOS

YUCA

Manihot esculenta

Es Originaria de America del sur y domesticada desde hace mas de 5000 años y se la cultiva en la actualidad en las zonas troicales y subtropicales del mundo

la yuca amazonia es uno de los cultivos mas importantes en el ecuador, y especialmente en la region de la amazonia.

Su cultivo se la realiza en suelos fertiles y drenados, normalmente se utiliza esquejes de yuca para realizar su siembra donde son enterrados a profundidades en la zona adecuada y luego se la mantiene bajo un riego constante para uego poder

cosecharla cuando encontramos sus raices de un tamano especifico para el consumo, al momento de su cosecha se debe tener mucho cuidado ya que se puede danar a la planta madre y esta no seguiria creciendo; El tratamiento de cuidado es un monitoreo importante que se lo realiza constantemente para poder prevenir enfermedades y plagas. (Álvarez, 2012).

La condicion ambiental de la yuca amazonia es un clima calido y humedo que ayuda a su crecimiento adecuado y optimo donde tambien se debe garantizar un correcto exposicion solar y proteccion contra los fuertes vientos y heladas que esta region suele tener en la epoca de invierno.

Una vez la yuca obtuvo su tamano correcto para la cosecha, se las lavan y pelan para poder comercializarla y consumirla,es importante tener encuenta el control de calidad en todas las etapas del proceso de cultivo y procesamiento de la yuca, se deben verificar aspectos coo la frescura y el tamano ademas del sabor de las raices antes de poder comercializarlas.

Por ultimo su transporte y comercializacion de la yuca se deben utiixzar medios correctos y adecuados para que se pueda garantizar la frescura y calidad del producto, y rn su comercializacion se establecen alianzas con mercados regionales o consumidores directos.

Valor nutricional de la yuca por cada 100 gramos	
Calorias	160 kcal
Proteina	3,2 g
Lipidos	0,4 g
Porcentaje de agua	92%

Vitamina c	12%

Delgado, C., Paredes, J., & Acosta, F. (2021)

CHONTACURO

Rynchophorus palmarum

La cria y el cultivo del chontacuro en esta region es ademas de un platillo una actividad tradicional que es reconocimo popularmente por su fiesta tradicioinal de la chonta y por su valor nutritivo en la comunidad, asi tambien como su alta demanda en el mercado.

El chontacuro se alimenta principalmente de la madera descompuesta de ciertas especies de arboles como es la chonta, por lo que es importante proporcionarle este tipo de sustrato si es que se realiza un cultivo de chontacuro, su alimentacion tambien se basa en frutas y verduras.

Su tratamiento se relaciona con el sustrato de su ambiente y el de sus depredadores, requiere humedad y de un lugar oscuro para poder desarrollarse de manera correcta, su temperatura debe ser templada al clima de la region y no deben tener contacto directo con el sol; La cosecha del chotacuro se lo realiza de manera manual extrayendo los gusanos del sustrato, se los lava con mucho cuidado y se los puede procesar de diferentes maneras ya sea secados al sol, tostados y fritos para poder consumirlos, tambien se lo suele

consumir de manera cruda es decir vivos pero esta practica es mas de la gente de las comunidades.

Es importante asegurar la calidad e inocuidad del chontacuro para su comercialización. Se deben seguir buenas prácticas de manipulación y procesamiento de los gusanos, así como realizar análisis microbiológicos si es necesario y para su transporte se utilizan recipientes adecuados a las necesidades de vida de los chontacuros que puedan garantizar su frescura y calidad.

Valor nutricional del chontacuro por cada 100 gramos	
grasas	56%
Proteina	30 g
Hierro	0,4 g
Magnesio	85%
Vitamina B	25%

Gutiérrez, L., Quispe, E., & Bravo, A. (2020).

TILAPIA

Oreochromis niloticus

La cria y el cultivo de la Tilapia amazonica requiere de muchos cuiddos especificos para garantizar su crecimiento y desarrollo como la alimentacion, esta debe ser balanceada y rica en proteinas y minerales, tambien se pueden utilizar alimentos comerciales que sean especificos para la tilapia y complementar con alimentos naturalez como son las lombrices camarones y los vegetales.

Si tratamiento es basado en un monitoreo constante para poder tener un control de la salud de los peces,asi poder prevenir enfermedades y poder prevenir algun problema a tiempo,se utilizan tratamientos especificos como los antibioticos o las vacunas en caso de que sean necesarios; sis consdiciones ambientales se basan en un ph correcto en el agua y temperatura para que los peces se puedan desarrollar optimamente, se mantienen sistemas de filtracion y oxigenaciob adecuados en los estanque donde son cultivados para luego cosecharla al momento en que alcanzaron el tamano correcto para poder comercializarlo y poder procesarlo para el consumo. Anda, S., Gómez, E. (2017).

Su control es fundamental ya que se debe llevar a cabo un monitoreo de calidad en todas las etapas de crianza y cultivo.hasta el envasado del producto final,para luego poder transportarla y comercializarla

Valor nutricional de la tilapia por cada 100 gramos	
grasas	1 a 2 g
Proteina	21 g
Hierro	25%
Omega 3	90%
Vitamina D	36%

(Arapaima gigas).

Araza

En la vasta biodiversidad de la región amazónica, el arázá (Eugenia stipitata) se destaca como una fruta nativa con potencial nutricional, medicinal y comercial. A pesar de ser poco conocida fuera de su hábitat natural, esta fruta ha captado la atención de científicos, nutricionistas y productores por su excepcional contenido de vitamina C y su rica composición en antioxidantes. Este ensayo aborda las principales características nutricionales del arazá, sus beneficios para la salud y su importancia para el desarrollo sostenible de comunidades amazónicas.

Más allá de su valor nutricional, el cultivo del arazá tiene un gran potencial socioeconómico para las comunidades amazónicas. Al ser una especie nativa, se adapta bien a los suelos y climas de la región, lo que reduce el uso de fertilizantes y pesticidas. Su promoción como cultivo alternativo sostenible puede generar ingresos, fortalecer la seguridad alimentaria local y conservar la biodiversidad (Ríos & Aguirre, 2021).

Proyectos de agroindustria local están comenzando a promover su cultivo y transformación, involucrando a mujeres y productores indígenas en cadenas de valor inclusivas y respetuosas del medio ambiente.

Valor nutricional del Araza por cada 100 gramos	
Calorias	10.5 %
Proteina	1.5 %
Calcio	1.5%
Potasio	905
Vitamina C	100 – 150 g

Ramírez, D., & Salcedo, A. (2018)

ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PRUPUESTA DE MENU

Los productos amazónicos ecuatorianos poseen una rica historia, patrimonio y un gran valor cultural para el país. La región amazónica de Ecuador alberga una diversidad única de flora y fauna, lo que ha dado lugar a la producción de una amplia variedad de alimentos y productos tradicionales.La historia de los productos amazónicos en Ecuador se remonta a las culturas indígenas que han habitado la región durante siglos. Estas culturas han desarrollado técnicas de cultivo y procesamiento de alimentos que se han transmitido de generación en generación, contribuyendo a la preservación de la biodiversidad y al desarrollo sostenible de la región, los productos utilizados en este menu como la yuca, el chontacuro, la tilapia amazónica, entre otros, son parte del patrimonio cultural del país y de varias historias. Estos alimentos son fundamentales en la dieta de las comunidades amazónicas y forman parte de sus tradiciones culinarias y rituales.Además, los productos amazónicos ecuatorianos tienen un gran valor cultural en términos de intercambio cultural y turismo. Muchos de estos productos son reconocidos a nivel nacional e internacional por su calidad y sabor único, lo que ha impulsado su comercialización y promoción en mercados locales y extranjeros.

Su caracteristico clima tropical de toda la zona amazonica es gracias a la variedad de arboles que ayudan a la retencion de humedad en el sector, en los meses de marzo y julio existe un aumento de esta sin en bargo en agosto y enero la humedad disminuye, este clima es apto para un buen desarrollo de la vegetacion abundante en toda su extencion territorial, tambien para la conservacion de toda la la fauna exotica unica.Hay trez factores que marca a la region amazonica, como la conolizacion, riqueza cultural impuesta por los abrigenes y el evangelismo, dando un mestizaje a la cultura de ser amazonico, una parte

de la poblacion constituye por etnias ancestrales como son Quichuas, Shuar, Achuar, Ahuaoranis, Zaparos,Cofanes y Sionas, (Valarezo, 2002).

Etnias y Tradiciones:

Los Quichuas dominados como Quichuas orientales se encuentran ubicados en el noroccidente de la region amazonica entre las provincias de Napo y Sucumbios y su lengua es una variante a la lengua nativa de los Incas (Valarezo, 2002). Su prodiccion agricola se contempla la caza tradicional con lanzas y trampas como el anzuelo y el atarraya, tambien tienen criaderos de ganado y sembrios de yuca,café y cacao.La planificacion de la siembra de los productos son basados en fases lunares y dias especificos para poder tener una calidad diferente para su consumo propio.

Los Shuar tambien conocidos como Untsuri Shuar se encuentra ubcado en el noroeste de la region abarcando a las provincias de Pastaza y Morona Santiago, su cominidad se ha dedicado a la pesca,cultivo y caza de sus productos, en su agricultura se destaca la yuca, el maiz y el camote, la tradicional caza se encuentra limitada ya que las personas de la comunidad lo realizar de manera minima por que los nuevos instrumentor modernos como las escopetas terminan ahuyentando a los animales.

Los Achuar son Habitantes de las cuencas de los rios de Morona Santiago y Pastaza, su comunidad se decica al cultivo de de productos que son utilizados para su autoconsumo, tambien tienen productos que si lo comercializan como el café y el frejol, la caza es una de las actividades que aseguran su alimentacion. (La Hora, 2015).

Los Shiwiar estan localizados entre Peru y al suroeste de la region amazonica del Ecuador, en la privincia de Pastaza, son expertos en la elaboracio de artesanias y el turismo, al igual de las demas etnias sus actividades se basan en la caza y el cultivo para su comsumo, tambien elabboran el Casabe que es preparado con la base de la yuca y su bebida principal es la chicha. (Pastaza Travel, 2016).

Los Huaroanis son localizados en dos de las provincias de la amazonia ecuatoriana, especificamente estan situados en Orellana y Tena. Su alimentacion se basa en la pesca y el cultibo de productos como la yuca. (Elyex, 2022).

Los Zaparos se encuentran ubicados al este de la provincia de Pastaza y su poblacion usa la cerbatana para la caza, que lo realizan de manera minima para su consumo familiar ya que les interesa el equilibrio ecologico y no practican la tala de arboles. (CONAIE, 2014).

Los Cofanes estan presentes en Ecuador y en Colombia, dentro de nuestro territorio se encuentran en la provincia de Sucumbios a o largo del rio San Miguel y Guanessu alimento se destaca por productos del sector como son la carne de monte, yuca,platano

entre otros y su bebida principal es la chucula,la chicha y el jugo de unguragua o morete, la carne que tambien se consume es la de guanta. (La Hora, 2016).

Gastronomia tradicional

Su gastronomia proviene de la diversidad de productos y culturas indigenas que comparten metodos culinarios, aun asi cada una de las provincias se destacan por ciertos platillos especificos.

La preservación y promoción de los productos amazónicos ecuatorianos contribuye a la valorización de las culturas indígenas y al fortalecimiento de la identidad nacional. Asimismo, fomenta el respeto por la biodiversidad y el medio ambiente, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles y el desarrollo económico de las comunidades locales y la experiencia dentro de la zona a la manipulacion de la materia prima, sus sabores mas caracteristicos que componen la gastronomia amazonica son los productos como la yuca, limon mandarina, diversidad de frutas y pezcados complementados con la tradicional caza en los rios y gracias a su retencion de humedad lor sus gigantes bosques amazonicos podemos encontrar sabores dulces y citricos.

PRESENTACION Y JUSTIDICACION DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES

El maridaje de este menu es uno de los elementos mas importantes que ayudan a completar la experiencia del comensal. Las bebidas realzan los sabores y por eso se hizo una eleccion para cada plato.

Tiempo 1: Amouse Bouche "TALAG"

Plato: Croqueta rellena de cachama ahumada y macambo frito acompañada de Cebolla colorada encurtida, aire de limón y gel de ají de sacha ajo.

Maridaje: Coctel de guayusa y esferas de limon y vodka kuro

Tiempo 2: Entrada "Talag"

Plato: Ceviche de paiche desnaturalizado en arazá, leche de tigre con limón mandarina y arazá palmito encurtido , chips de mashua ,aceite de cebolla encurtida y pimiento tatemado.

Maridaje: Vino blanco Pinot Grigio delle venezie Fabiano

Justificacion: Realza los sabores frescos del ceviche y sus notas citricas.

Tiempo 3: Plato Fuerte " Bijao"

Plato: Deconstrucción del mayto tradicional de pollo, espuma de yuca amarilla, achogcha y garabato yuyo,esferificaciones de cebolla,culantro y limon mandarina

Maridaje: Infusion de guayusa y notas de limon y miel de cacao.

Justificacion: Es la bebida tradicional que acompana este plato

Tiempo 4: Postre “Rasu”

Plato: Panacota de naranjilla acompañada de cumbre de yuca, culís de guayusa y papel de morete, gel de guayusa, praliné de macambo y bizcocho de vainilla

Maridaje: Vino espumoso cava semi seco

Justificacion: Espumante que ayuda a equilbrar el sabor de la naranjilla manteniendo su dulzor.

TIPO DE SERVICIO

El servicio elegido para este menu es el menu mericano, los platos se sirven ya listos al comensal, es formal y permite la comodidad y eficcia de los meseros, El proceso de servicio se realiza siempre por el lado derecho del comensal y se retira por el lado izquierdo, se sirve primero a las mujeres de mayor edad y se continua en el sentido de las manecillas del reloj, seguido se sirve a los hombres con el mismo sentido.

- **Rapidez y eficiencia**

Al ser un servicio directo, se ahorra tiempo tanto en cocina como en sala. Esto es especialmente útil en horas pico o en restaurantes con alta rotación de mesas.

- **Mayor higiene y seguridad alimentaria**

Al evitar la manipulación del alimento en el comedor, se reduce el riesgo de contaminación. Esto es fundamental en tiempos donde la seguridad alimentaria es prioridad para los consumidores.

- **Estética y presentación controlada**

Los platos salen de cocina con un montaje definido y profesional, lo que garantiza que cada cliente reciba una presentación uniforme y visualmente atractiva.

- **Ahorro de personal**

Este tipo de servicio requiere **menos personal capacitado** en sala que otros servicios más elaborados, optimizando los recursos humanos sin comprometer la calidad.

- **Comodidad para el comensal**

El cliente recibe el plato sin interrupciones, sin espera ni intervención extra. Esto favorece una experiencia más fluida y centrada en el disfrute de la comida.

Para finalizar permite que los comensales sean guiados a traves d una experiencia gastronomica creada especificamente por el chef presentando los platos secuencialmente guiando a los invitados a traves de un recorrido de sabores y texturas.

Este servicio permite que cada uno de los platos sea precentado de manera cuidadosa y esteticamente atractiv. Estos platos pueden ser preparados y presentados de porfa prcisa resaltando sus texturas y colores.

Las cantidades que cada comensal va a recibir son exactas y equilbradas a cada una de las preparaciones asegurando que se pueda disfrutar cada sabr y experiencias del menu.

Los platos servidos desde la cocina se garantiza que los alimentos se mantengan con la temperatura adecuada para su consumo hasta llegar a la mesa.

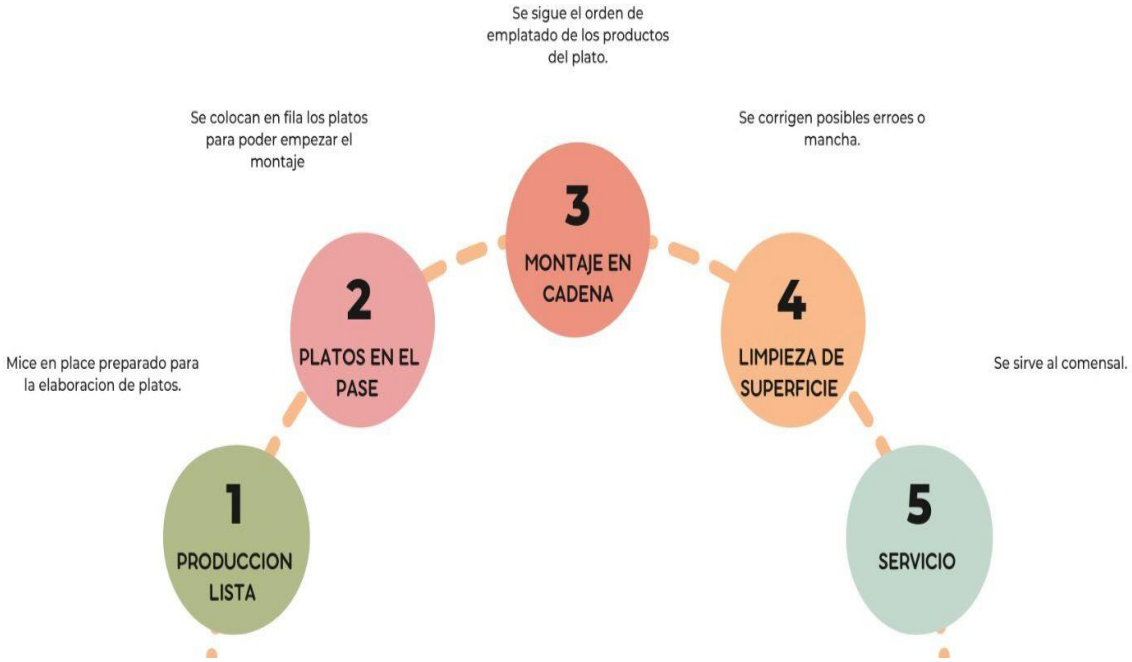
- **Servicio americano**

(Depósito de fotos de meseros, 2020)

- **Servicio por la dercha**

(Depósito de fotos de meseros, 2020)

PROCESO DE MONTAJE DE PLATOS



Elaborado por Samira Ramirez 2025

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACION DE AMBIENTACION Y MONTAJE DE MESA

Se va a utilizar manteleria blanca y platos crema, para crear un contraste con los colores de la decoracion, visual y llamativo ya que resaltan sobre el la base negra. La combinacion proporciona un contraste visual atractivo, los platos destacan sobre la manteleria y la decoracion ambientada a un lugar tropical.

El color blanco, negro y crema son colores neutros que conbinan con los colores verdes y florales de la ambientacion que se asocian con la elegancia y la sofisticacion, creando una conbinacion entre clasico y contemporaneo.

La ambientacion refuerza la experiencia de los comensales ya que tendran la sensacion inmersos en la cultura y en la historia del menu.

COLORES UTILIZADOS

- Se utilizara una gama de verde y marron en tonos pasteles para el montaje de mesa.

MONTAJE DE MESA

Se utilizara flores de la region y velas blancas para amenizar el ambiente haciendolo asi acogedor y familiar para todos los comensale, el moontaje de cuberteria se realizara de acuerdo al tiempo de servicio.

CARACTERIZACION DEL ERSONAL DE SERVICIO

La vestimenta del servicio tendra detalles y accesorios de los nativos de las comudidades de la region amazonica, esto quiere decir que tendran pulceras y corales de guadua, semillas y plumas asi tambien como los detalles dibujados en el rostro.

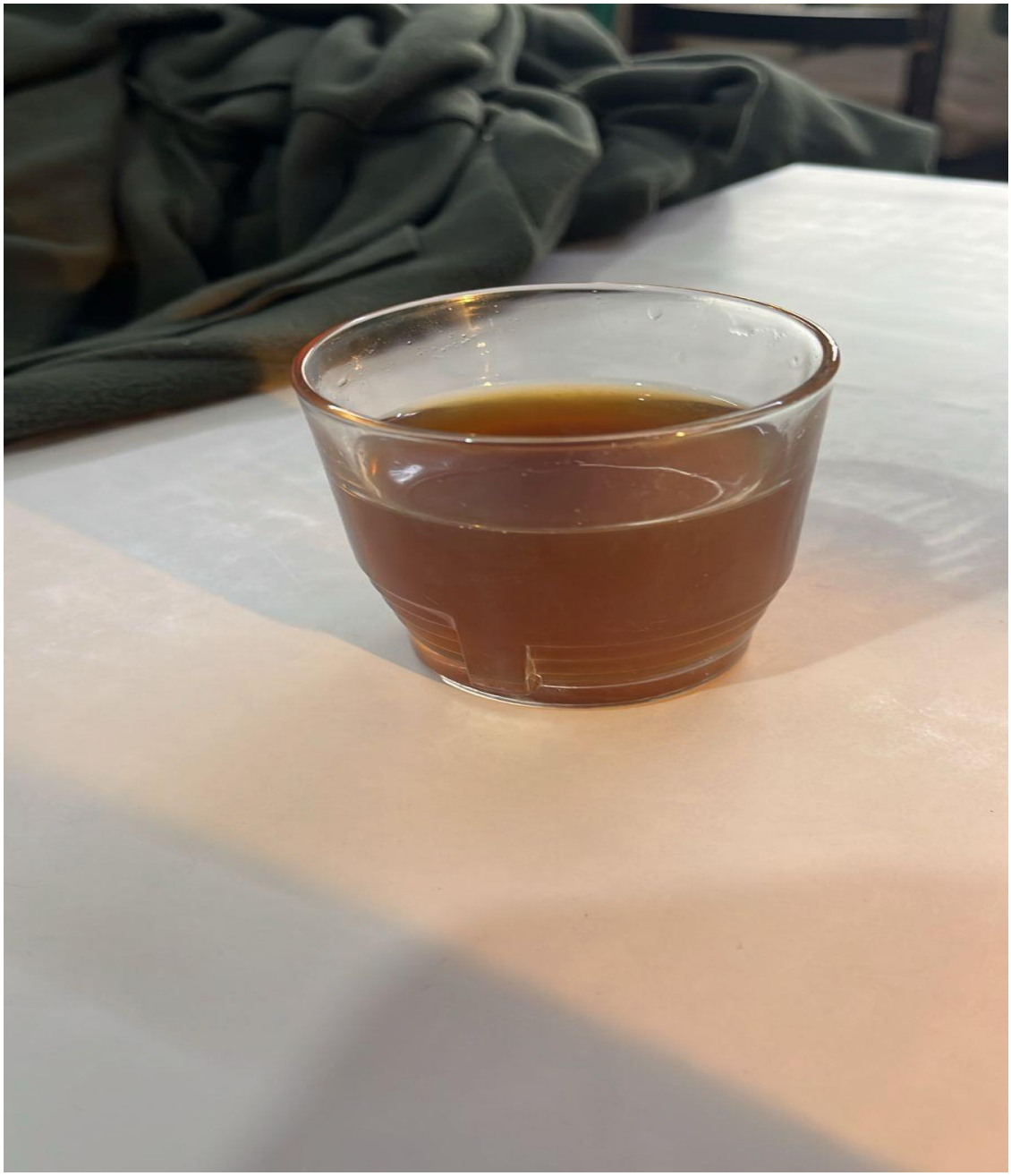
- Pulceras

Detalles del rostro

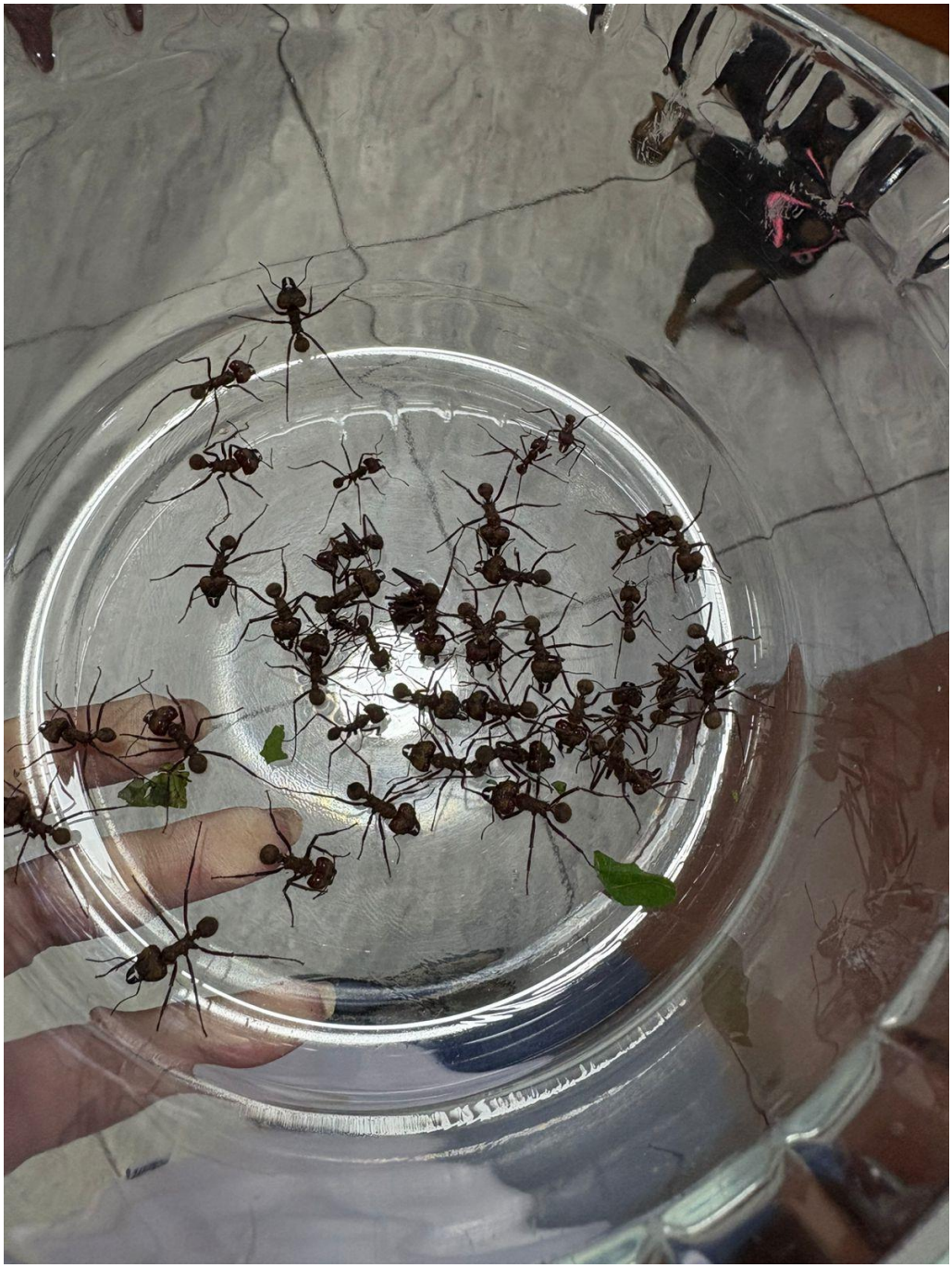
- Collares

ANEXOS

(Vodka Kuro)



(Vodka- infusion de guayusa)



(Hormigas de limon)

(chontacuros)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

Este menu se desarrolla utilizando productos de la region amazonica del ecuador buscando la alternativa de combinar sabores y experiencias que ah sido un desafio gratificante.

La eleccion de utilizar estos productos ah sido un reto para poder evocar las sensaciones y emociones de los comensales, cada ingrediente selecionado como el paiche y la tilapia transmiten la cercania con la naturaleza y su cultura, el chontacuro para conocer la coneccion con los arboles y la fuerza de la selva amazonica.

La tranzibilidad de los alimentos utilizados en el menu ha sido fundamental para poder garatizar la calidad y la seguridad de los alimentos, tener el seguimiento detallado de la produccion desde el cultivo de la tilapia hasta el procesamiento de la yuca ha permitido establecer una cadena de suministro confiable.

Cada proceso para la elaboracion de las recetas ha requerido se ah enfocado en tecnicas culinarias y combinaciones de ingredientes y sabores, asi el resultado final ah sido equilibrado y armoniozo donde cada plato realza los sabores y sus historias.

Al utilizar productos de la región amazónica, se promueve la conservación de la biodiversidad y se reconoce el trabajo de las comunidades locales que producen estos alimentos de manera sostenible.

La combinacion ingredientes tradicionales de la región amazónica con técnicas culinarias innovadoras, se logra crear platos únicos que representan la riqueza gastronómica de la zona y que permiten a los comensales experimentar nuevas sensaciones y emociones.

RECOMENDACIONES

Se debe considerar el transporte de los alimentos requeridos para este menu, ya que se debe asegurar la calidad y la frescura de los productos.

Realizar pruebas y retroalimentaciones de los platos elaborados, teniendo en cuenta las recomendaciones y sugerencis de los tutores asignados.

Se requiere realizar más evaluaciones y recibir comentarios imparciales para mejorar, evitando la influencia de preferencias personales. Además, sería beneficioso que cada tutor tenga menos alumnos para garantizar un seguimiento más cercano y personalizado.

Es fundamental mejorar la infraestructura y el equipamiento, dado que la implementación de nuevas herramientas ha sido escasa desde el inicio de la carrera, lo que genera limitaciones.

En algunas clases con alta cantidad de estudiantes y espacios reducidos, la comodidad se ve comprometida, llegando en ocasiones a ser peligroso.

REFERENCIAS

Tocancipa Falla, J., Reyes, M., & Lozano Carpio, P. (2018). Gastronomía Amazónica: Valoración, Salvaguardia-Difusión. Universidad Estatal Amazónica. https://isbn.cloud/9789942932235/gastronomia-amazonica-valoracion-salvaguardia-difusion/

Obiol, A., & Aniceto, J. J. (2020). Gastronomía Amazónica. Universidad Estatal Amazónica. https://delamazonas.com/gastronomia/gastronomia-amazonica-ecuatoriana/

MeetEcuador.net. (2025). Sabores de Ecuador: Región Amazónica. https://www.meetecuador.net/single-post/sabores-de-ecuador-region-amazonica

Turismo Ecuador 24. (2025, junio 14). Sabores de la Amazonía Ecuatoriana: Gastronomía Ancestral y Turismo Sensorial. https://www.turismoecuador24.com/blog-turismo/gastronomia-amazonia-ecuatoriana-sabores-tradicionales-cultura-shuar-kichwa-selva

El Comercio. (2025). La cocina Amazónica de Juan José Aniceto. https://www.elcomercio.com/tendencias/juanjoseaniceto-amazonia-cocina-mesabe-academico.html

Visit Morona Santiago. (s.f.). Secretos gastronómicos ancestrales amazónicos. https://www.visitamoronasantiago.com/dest/secretos-gastronomicos-ancestrales-amazonicos/

Napo Cultural Center. (s.f.). La gastronomía del Amazonas: Sabores únicos. https://napoculturalcenter.com/es/la-gastronomia-del-amazonas-sabores-unicos-que-debes-probar-en-el-napo-cultural-center/

Raíces Indígenas. (s.f.). Sabores únicos de la cocina amazónica indígena. https://raicesindigenas.net/culturas-contemporaneas/alimentacion-cocina-amazonica-sabores-unicos-selva/

El Diario Ecuador. (s.f.). Comida con sazón amazónica. https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/420812-comida-con-sazon-amazonica/

El Comercio. (s.f.). La gastronomía amazónica del Ecuador, en una publicación. https://www.elcomercio.com/tendencias/libro-publicacion-gastronomia-amazonica-ecuador.html

EcoCiencia & FLACSO. (s.f.). Recetario gourmet con frutos de la Amazonía. https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/23367

Fundación Pachamama. (2020). La cocina ancestral de la Amazonía ecuatoriana. Quito: Editorial Pachamama.

García, M. (2019). Sabores y saberes del Oriente ecuatoriano. Revista Cultura Amazónica, 15(2), 22–31.

Universidad Estatal Amazónica. (2018). Recetario tradicional amazónico kichwa-shuar. Puyo, Ecuador.

Romero, A. (2021). Cocina amazónica: saberes culinarios de la selva. Revista Identidad Cultural, 9(3), 40–49.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2023). Rutas gastronómicas del Ecuador: Amazonía. Quito.

Revista Ñan. (2020). Amazonía ecuatoriana: cocina, cultura y territorio. Quito: Ediciones Ñan.

Martínez, J. (2021). Cacao blanco amazónico: propiedades y comercialización. Revista Agroecuador, 6(1), 10–19.

González, L. (2022). Diversidad frutal de la cuenca del río Napo. Universidad Central.

Zamora, M. (2023). Raíces y tubérculos del Oriente ecuatoriano. Instituto de Investigación Agropecuaria.

Andrade, S. (2019). La importancia del sacha inchi en la seguridad alimentaria amazónica. Revista BioSelva.

Ministerio del Ambiente. (2020). Inventario de especies alimenticias nativas de la Amazonía.

Asociación Kallari. (2018). Productos ancestrales para el comercio justo. Tena.

Gutiérrez, E. (2020). Aprovechamiento sustentable del yuyo en la Amazonía. UCE.

Rodríguez, B. (2022). Diversidad y valor de la pitahaya amazónica. AgroAmazonía, 3(1), 45–50.

Fundación Maquita. (2021). Sistemas agroforestales con productos nativos. Quito.

Torres, C. (2017). El copoazú en la Amazonía: fruta del futuro. Revista Natural, 11(2), 23–28.

Espinosa, D. (2023). Palmito nativo: usos gastronómicos y sostenibilidad. Universidad IKIAM.

Medina, V. (2020). Frutas exóticas amazónicas en mercados internacionales. FLACSO Ecuador.

Fundación EcoCiencia. (2020). Plantas alimenticias de la Amazonía ecuatoriana. Quito.

Torres, F. & Reinoso, P. (2018). Frutas nativas y su potencial nutricional. Universidad Central del Ecuador.

Arévalo, J. (2021). El chontacuro como fuente de proteína alternativa. Revista Amazónica de Ciencias, 4(2), 33–41.

Instituto Nacional de Biodiversidad (INABIO). (2019). Guía de frutos amazónicos. Quito.

Cueva, D. (2020). La guayusa: usos, cultivo y beneficios. Universidad Estatal Amazónica.

Quijano, A. (2021). Plantas medicinales y comestibles del Yasuní. Boletín Biológico Amazónico, 12(1), 55–63.

Rivera, P. (2017). Camu camu: antioxidante natural amazónico. Universidad Técnica de Loja.

Salazar, T. (2019). El arazá y su valor económico en la Amazonía ecuatoriana. FLACSO.

Martínez, J. (2021). Cacao blanco amazónico: propiedades y comercialización. Revista Agroecuador, 6(1), 10–19.

González, L. (2022). Diversidad frutal de la cuenca del río Napo. Universidad Central.

Zamora, M. (2023). Raíces y tubérculos del Oriente ecuatoriano. Instituto de Investigación Agropecuaria.

Andrade, S. (2019). La importancia del sacha inchi en la seguridad alimentaria amazónica. Revista BioSelva.

Ministerio del Ambiente. (2020). Inventario de especies alimenticias nativas de la Amazonía.

Asociación Kallari. (2018). Productos ancestrales para el comercio justo. Tena.

Gutiérrez, E. (2020). Aprovechamiento sustentable del yuyo en la Amazonía. UCE.

Rodríguez, B. (2022). Diversidad y valor de la pitahaya amazónica. AgroAmazonía, 3(1), 45–50.

Fundación Maquita. (2021). Sistemas agroforestales con productos nativos. Quito.

Torres, C. (2017). El copoazú en la Amazonía: fruta del futuro. Revista Natural, 11(2), 23–28.

Espinosa, D. (2023). Palmito nativo: usos gastronómicos y sostenibilidad. Universidad IKIAM.

Medina, V. (2020). Frutas exóticas amazónicas en mercados internacionales. FLACSO Ecuador.

Visit Morona Santiago. (s.f.). Secretos gastronómicos ancestrales amazónicos. https://www.visitamoronasantiago.com/dest/secretos-gastronomicos-ancestrales-amazonicos/

Napo Cultural Center. (s.f.). La gastronomía del Amazonas: Sabores únicos. https://napoculturalcenter.com/es/la-gastronomia-del-amazonas-sabores-unicos-que-debes-probar-en-el-napo-cultural-center/

Raíces Indígenas. (s.f.). Sabores únicos de la cocina amazónica indígena. https://raicesindigenas.net/

Aniceto, J. J. (2020). Técnicas tradicionales de la cocina kichwa. Revista Gastronómica Amazónica, 2(1), 14–20.

FLACSO & EcoCiencia. (2019). Recetario con técnicas tradicionales de cocción de la Amazonía ecuatoriana.

Cárdenas, L. (2018). Fermentación natural en bebidas amazónicas. Revista Sabores del Ecuador, 3(2), 22–30.

Torres, M. (2021). El maito y su simbología cultural. Identidades Culinarias Amazónicas, 1(1), 7–13.

. Encuentros Gastronómicos, 4(2), 17–26.

Poma, Y. (2021). Preparación de bebidas fermentadas con yuca. Revista Sabores Originarios, 5(3), 44–52.

Quintero, J. (2022). Técnicas culinarias como medio de enseñanza cultural. Boletí Gastronómico Escolar, 3(2), 60–67.

Soto, L. (2018). Prácticas de conservación alimentaria en la Amazonía. Nutrición Tradicional, 2(2), 37–43.

Turismo Ecuador 24. (2025). Sabores de la Amazonía Ecuatoriana: Gastronomía Ancestral y Turismo Sensorial.

El Comercio. (2025). La cocina Amazónica de Juan José Aniceto. https://www.elcomercio.com

Fundación Pachamama. (2020). Cultura, territorio y alimentación amazónica. Quito.

Raíces Indígenas. (s.f.). Cultura gastronómica amazónica. https://raicesindigenas.net

Universidad Estatal Amazónica. (2018). La alimentación en contextos interculturales amazónicos.

Romero, A. (2020). Alimentación y cosmovisión indígena. Revista Cultura Originaria, 4(1), 19–28.

Instituto Intercultural de Saberes. (2019). Gastronomía y espiritualidad en la Amazonía.

Rivas, T. (2021). Cocina como símbolo de identidad. Revista Amazonía Viva, 6(3), 30–38.

García, M. (2018). Comida y oralidad en pueblos amazónicos. Identidades Alimentarias, 3(2), 11–19.

Quishpe, E. (2020). Tradición oral y cocina en el pueblo Shuar. Cuadernos Culturales Amazónicos, 5(2), 25–33.

Arcos, F. (2021). Cultura y biodiversidad culinaria en el Alto Napo. Amazonía y Patrimonio, 2(1), 40–48.

Aniceto, J. J. (2022). Cocina como forma de resistencia cultural. Cultura Gastronómica Intercultural, 7(2), 12–20.

Ministerio de Cultura del Ecuador. (2020). Patrimonios alimentarios del Ecuador.

FLACSO. (2021). Comida y memoria en la Amazonía ecuatoriana.

Sisa, M. (2023). Tradiciones culinarias en festividades indígenas. Boletín de Cultura y Sabores, 8(1), 15–23.

Rodríguez, C. (2019). Gastronomía indígena como herramienta de empoderamiento. Género y Alimentación, 3(1), 18–26.

Zapata, R. (2020). Cocina y educación intercultural. Revista Pedagógica Intercultural, 6(1), 50–57.

VITERI, C. (2021). SIMBOLISMO DE LA COMIDA RITUAL. SABORES ANCESTRALES, 4(2), 35–42.

AGUINDA, S. (2018). ALIMENTACIÓN EN CONTEXTOS DE CAMBIO CLIMÁTICO. CULTURA Y TERRITORIO AMAZÓNICO, 1(2), 44–52.

ASOCIACIÓN KALLARI. (2022). EDUCACIÓN ALIMENTARIA CON ENFOQUE CULTURAL. TENA.