



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: PICO JATIVA JOANN DANIEL

TUTOR: SANTIAGO ALBERTO CORONEL
SEMPÉRTEGUI

“UTILIZACIÓN DEL COCO EN LA COCINA DE LA
COSTA NORTE ECUATORIANA”

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

Yo, Joann Daniel Pico Jativa, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “UTILIZACIÓN DEL COCO EN LA COCINA DE LA COSTA NORTE ECUATORIANA”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 4 días del mes de Julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Joann Daniel Pico Jativa

Firma: 

Número de Cédula: 1752335784

Dirección: Autopista General Rumiñahui – Puente 4 - Quito

Teléfono: 0995350606

Correo electrónico: jopicoja@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Joann Daniel Pico Jativa 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.



.....

Joann Daniel Pico Jativa

Autor del proyecto de investigación

Yo, Santiago Alberto Coronel Sempértegui, 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.

.....

Santiago Alberto Coronel Sempértegui

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “UTILIZACIÓN DEL COCO EN LA COCINA DE LA COSTA NORTE ECUATORIANA” presentado por Joann Daniel Pico Jativa, 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, 04 de Julio del 2025

.....
Santiago Alberto Coronel Sempértegui
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, 04 de Julio del 2025



.....

Joann Daniel Pico Jativa

CEDULA: 1752335784

DEDICATORIA

Dedico este trabajo mis padres Jonathan Pico y Silvana Jativa, por ser mi fuerza incondicional, por su amor, apoyo y sacrificio constante durante todo este proceso. Gracias por creer en mí incluso en los momentos en los que yo dudaba.

A mis hermanos Milena y Joaquin y abuelitos, por su cariño, por cada palabra de aliento, y por enseñarme con su ejemplo la importancia de la unidad y el esfuerzo.

A mi familia en general, por estar siempre presente, por acompañarme en silencio o en palabras, y por celebrar cada pequeño logro como si fuera suyo.

A mis docentes, por compartir no solo sus conocimientos, sino también su pasión a este gran arte que es la gastronomía. Gracias por guiarme con paciencia y exigencia hacia la excelencia.

Y a mis amigos, compañeros de este viaje durante estos cuatro años, por su compañía, por las risas en los días difíciles, y por su apoyo sincero que hizo más ligero este camino.

A todos ustedes, dedico este trabajo con profundo agradecimiento y cariño.

AGRADECIMIENTO

Este trabajo representa el cierre de una etapa fundamental en mi vida académica y personal. No hubiera sido posible sin el apoyo, la guía y el amor de muchas personas a quienes deseo expresar mi más profundo agradecimiento.

En primer lugar, agradezco a Dios, por darme la fuerza, salud y perseverancia para continuar cada día y superar los desafíos de este camino.

A mis padres Jonathan Pico y Silvana Játiva, agradecerles por ser mi mayor ejemplo de esfuerzo y dedicación. Su amor incondicional y sus constantes palabras de aliento fueron el motor que me impulsó a no rendirme. Valoro el sacrificio y entrega que realizan cada día para poder darme lo mejor a mi y mis hermanos en todo momento de nuestras vidas.

A mis hermanos Milena y Joaquin, por acompañarme con cariño, por cada gesto de apoyo y por recordarme siempre de dónde vengo y hacia dónde quiero llegar, desde que soy un niño pequeño siempre me brindaron su amor hasta el último momento y me enseñaron a nunca rendirme a pesar de cada obstáculo.

A mis abuelitos y toda mi familia paterna y materna, que estuvo presente de muchas formas, brindándome su afecto, motivación y confianza en todo este proceso.

A mis docentes y mentores, quienes compartieron conmigo sus conocimientos, experiencia y pasión por la gastronomía. Gracias por sus enseñanzas, exigencia y confianza en mis capacidades.

A mis amigos y compañeros de clase, por su compañerismo, por las largas jornadas de estudio, por las risas compartidas y por estar ahí en los buenos y malos momentos. Y por último a cada persona que de una u otra manera, me tendió la mano, me escuchó y me brindó palabras de aliento.

Este logro es también suyo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1.	RESUMEN	16
2.	ABSTRACT.....	17
3.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	18
3.1.	El coco y su origen.....	18
3.2.	Importancia del coco en la costa norte ecuatoriana	19
3.3.	Carne de Coco	19
3.4.	Agua del coco.....	20
3.5.	Tipos de coco	20
3.6.	Cultura afrodescendiente esmeraldeña.....	21
4.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	23
5.	MENÚ APROBADO EN INGLÉS	25
6.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	27
6.1.	Amuse bouche.....	27
6.2.	Pan	34
6.3.	Entrada	38
6.4.	Plato Fuerte	43
6.5.	Postre.....	47
6.6.	Petit Four.....	55

6.7. Café y aromáticas	58
6.8. Licores y Vinos	59
6.9. Costos del menú con bebidas y sin bebidas	62
7. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	63
7.1. COCO.....	63
7.1.1. Producción en Esmeraldas	63
7.1.2. Procesamiento y valor agregado	63
7.1.3. Trazabilidad y Fortalecimiento	63
7.1.4. Tabla nutricional del coco	64
7.2. Camarón – (Caridea).....	65
7.2.1. Trazabilidad a nivel global y nacional	65
7.2.2. Blockchain	65
7.2.3. Clasificación por tamaño de camarón.....	66
7.2.4. Tabla nutricional del camarón.....	67
7.3. Yuca	68
7.3.1. Producción y cosecha.....	68
7.3.2. Transporte desde las fincas	69
7.3.3. Variedades de yuca en la costa ecuatoriana.	69
7.3.4. Tabla nutricional	70
7.4. Comino.....	71

7.4.1. Origen del comino.....	71
7.4.2. Comino.....	71
7.4.3. Trazabilidad del producto	72
7.5. Cilantro.....	73
7.5.1. Origen del cilantro	73
7.5.2. Regiones de cultivo.....	73
7.5.3. Cultivo del Cilantro.....	74
8. ENSAYO ACADEMICO	74
9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES DE VINOS.....	77
9.1. Coctel de bienvenida – Frozen de coco y piña.....	77
9.2. Pinot Grigio Tavo.....	77
9.3. Lambrusco Blanco	78
9.4. Bajativo - Reinterpretación de B-52	80
10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	80
10.1. Servicio Americano.....	80
10.2. Cuadro Demostrativo	81
11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	83
11.1. Ambientación	83

11.2. Montaje de mesa	84
12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	85
12.1. Conclusiones	85
12.2. Recomendaciones.....	87
13. ANEXOS	88
<u>14. BIBLIOGRAFÍA</u>	<u>90</u>

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 - MENÚ EN ESPAÑOL	23
TABLA 2 - MENÚ EN INGLÉS.....	25
TABLA 3- RECETA AMUSE BOUCHE	27
TABLA 4 – SUB RECETA SALSA BECHAMEL	28
TABLA 5 - SUB RECETA SALTEADO DE CAMARONES	29
TABLA 6 – SUB RECETA CROQUETA DE CAMARÓN	30
TABLA 7 - SUB RECETA SALSA DE MARACUYA	31
TABLA 8 - SUB RECETA DECORACIONES.....	32
TABLA 9 - SUB RECETA CREMOSO DE AGUACATE	33
TABLA 10 - RECETA PAN DE YUCA.....	34
TABLA 11- SUB RECETA PAN DE YUCA	35
TABLA 12 - SUB RECETA ESPUMA DE COCO	36
TABLA 13 - SUB RECETA PIÑA CARAMELIZADA	37
TABLA 14 - RECETA ENTRADA	38
TABLA 15 - SUB RECETA LECHE DE TIGRE DE COCO	39
TABLA 16 - SUB RECETA ACEITE VERDE	40
TABLA 17 - SUB RECETA PESCADO DESNATURALIZADO	41
TABLA 18 - SUB RECETA DECORACIONES.....	42
TABLA 19 - RECETA PLATO FUERTE	43
TABLA 20 - SUB RECETA RISOTTO ENCOCADO.....	44
TABLA 21 - SUB RECETA MARISCOS SALTEADOS	45
TABLA 22 - SUB RECETA CROCANTE DE VERDE	46
TABLA 23 - RECETA POSTRE.....	47
TABLA 24 - SUB RECETA CONFIT TROPICAL.....	48
TABLA 25 - SUB RECETA GENOVESA DE ALMENDRA	49
TABLA 26 - SUB RECETA MOUSSE DE COCO Y CHOCOLATE BLANCO	50
TABLA 27 - SUB RECETA CRUMBLE DE CACAO Y NUEZ	51

TABLA 28 - SUB RECETA COULIS DE MARACUYA.....	52
TABLA 29 - SUB RECETA ALMÍBAR CÍTRICO	53
TABLA 30 - SUB RECETA DECORACIONES.....	54
TABLA 31 - RECETA BOMBÓN	55
TABLA 32 - SUB RECETA COULIS DE FRAMBUESA	56
TABLA 33 - SUB RECETA GANACHE DE COCO.....	57
TABLA 34 - RECETA CAFÉ Y AROMÁTICA	58
TABLA 35 - RECETA FROZEN COCO Y MARACUYÁ.....	59
TABLA 36 - RECETA VINOS	60
TABLA 37 - RECETA B-52 LOCO.....	61
TABLA 38 - FICHA NUTRICIONAL DEL COCO.....	64
TABLA 39 - MEDIDAS DEL CAMARÓN.....	67
TABLA 40 - TABLA NUTRICIONAL DEL CAMARÓN	68
TABLA 41 - TABLA NUTRICIONAL DE LA YUCA	70
TABLA 42 - VINO BLANCO, TAVO	78
TABLA 43 - FICHA DE CATA LAMBRUSCO BLANCO	79
TABLA 44 - CUADRO DEMOSTRATIVO DEL SERVICIO DEL EVENTO.....	83

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1 - COCO CRIOLLO	20
ILUSTRACIÓN 2 - COCO ENANO.....	21
ILUSTRACIÓN 3 - COCO HIBRIDO	21
ILUSTRACIÓN 4 - FORMA DEL MENÚ EN ESPAÑOL.....	24
ILUSTRACIÓN 5 - FORMATO DEL MENÚ EN INGLES	26
ILUSTRACIÓN 6 - CAMAE	65
ILUSTRACIÓN 7 - SSP.....	66
ILUSTRACIÓN 8 - MAG YUCA.....	68
ILUSTRACIÓN 9 - TIPOS DE YUCA	70
ILUSTRACIÓN 10- PLANTA DE COMINO	72
ILUSTRACIÓN 11 - PLANTA DE CILANTRO	73
ILUSTRACIÓN 12 - PULPA, AGUA Y ACEITE DE COCO	75
ILUSTRACIÓN 13 – ARQUÍMEDES SÁNCHEZ	75
ILUSTRACIÓN 14 - PIÑA Y COCO FROZEN.....	77
ILUSTRACIÓN 15 - B-52.....	80
ILUSTRACIÓN 16 - SERVICIO AMERICANO	81
ILUSTRACIÓN 17 - DECORACIÓN BARRA.....	83
ILUSTRACIÓN 18 - VESTIMENTA SERVICIO.....	83
ILUSTRACIÓN 19-MONTAJE CENTRO DE MESA.....	84
ILUSTRACIÓN 20 - CENTRO DE MESA	84
ILUSTRACIÓN 21 - MONTAJE DE MESA.....	85

INDICE DE ANEXOS

ANEXOS 1 FACTURA CHOCOLATES	88
ANEXOS 2 - FACTURA COMPRAS SUPERMAXI	89
ANEXOS 3 - COCO LOCO	89
ANEXOS 4 - CHOCOLATE UTILIZADO	90
ANEXOS 5 - ENCOCADO, AUTENTICIDAD Y RESISTENCIA DE LA CULTURA AFRO	90

1. RESUMEN

La presente investigación aborda el estudio del coco (*Cocos nucifera*) en la costa ecuatoriana norte la cual comprende las provincias de Esmeraldas y la parte de norte de Manabí donde el cultivo y el aprovechamiento de este producto es muy notable por lo que se constituya como una practica ancestral que esta arraigada a la vida de las comunidades afrodescendientes. Se presenta las variedades originarias e introducidas para la producción de este fruto donde conocemos el coco gigante, enano e hibrido y como cada una de estas variedades se fueron incorporando.

Se presenta la riqueza del fruto basados en los comentarios de entrevistas de productores, recolectores y emprendedores locales, quienes nos permiten conocer preparaciones gastronómicas como son dulces, platos fuertes o bebidas, pero también artesanías, productos utilizados además antiguamente en el uso de rituales tradicionales, medicina o festividades. Escenarios en donde el coco se destaca, va más allá de su valor económico representando un símbolo a la identidad afrodescendiente el cual esta asociado con la resistencia.

Se propone recomendaciones de inclusión para el desarrollo y valorización del coco mediante la fomentación de la recuperación de saberes tradicionales y la diversificación agropecuaria, los emprendimientos comunitarios y la introducción de productos derivados del fruto sin intermediarios.

2. ABSTRACT

This research addresses the study of coconuts (*Cocos nucifera*) on the northern Ecuadorian coast, which includes the provinces of Esmeraldas and northern Manabí, where the cultivation and use of this product is significant, making it an ancestral practice rooted in the lives of Afro-descendant communities. The original and introduced varieties used for the production of this fruit are presented, including giant, dwarf, and hybrid coconuts, and how each of these varieties were incorporated.

The richness of this fruit is presented based on interviews with local producers, harvesters, and entrepreneurs, where they share culinary preparations such as sweets, main dishes, and beverages, as well as handicrafts used in traditional rituals, medicine, and festivities. Where the coconut stands out goes beyond its economic value; it also represents a symbol of Afro-descendant identity, associated with resistance.

Recommendations for inclusion are proposed for the development and valorization of the coconut by promoting the recovery of traditional knowledge and agricultural diversification, community entrepreneurship, and the introduction of products derived from the fruit without intermediaries.

3. DESARROLLO DEL CONCEPTO

3.1.El coco y su origen

“La palma de coco donde su nombre científico es *Cocos nucifera* que pertenece a la familia de Arecaceae o Palmae, dentro de esta especie se pueden encontrar dos grupos principales los cuales son las palmas de bajo porte y la variedad de porte alto que comúnmente se la conoce como variedad típica estas variedades se las puede encontrar a lo largo de las costas de la mayoría de países tropicales. El posible origen del cocotero es en la región del Océano Indo-Pacífico, entras que su probable centro de domesticación fue en la región entre Asia Suroriental y Australia por Malasia” (Verónica Briones, Miguel Fernández, 2016).

“En los términos botánicos, la palma del cocotero no es un árbol, estas considerada una monocotiledónea de tipo maderable donde su tronco se lo considera tallo, este en su etapa adulta puede llegar alcanzar una altura aproximada de 20 a 30 metros de altura donde influye mucho las condiciones ecológicas por lo que tiene una mayor factibilidad en la zona norte del Ecuador en la provincia de Esmeraldas, presenta también unas hojas pinadas y bastante largas alcanzando una longitud de 6 metros, el cocotero puede llegar a tener un promedio de 12 hojas por año” (Valverde, 2022).

“El fruto del Coco este compuesto de la corteza, el endocarpio que es el hueso, y el endospermo solido que la carne y por ultimo el liquido que es el agua de coco. La forma y el tamaño del coco cambia según su variedad y la condición de maduración del fruto que este alcanza un desarrollo correcto entre los 11 a 12 meses. De este fruto se pueden obtener

diferentes productos como es el agua, el aceite, la carnosidad del fruto, que proporcionan muchos beneficios en una dieta diaria” (Verónica Briones, Miguel Fernández, 2016).

3.2. Importancia del coco en la costa norte ecuatoriana

Dentro de lo que comprende la costa norte ecuatoriana el Ministerio de Agricultura y Ganadería decidió implementar nuevos cultivos de la palma cocotera ya que realizaron un diagnóstico estadístico para impulsar el rubro del coco, por lo que se realizó la intervención de 10.000 hectáreas para cultivar 1.8 millones de plantas y así dando un estimado de 360 millones de cocos anuales, donde, la industria busca tomar la materia prima y transformarla en sus derivados como es la leche de coco, aceite de coco, pulpas de coco, harina de coco, entre otros, buscando aumentar la demanda del coco en un 10 % en el país ya que según el Censo Nacional Agropecuario la provincia con mayor producción en el país es Esmeraldas con el 77.26% y lo sigue Manabí con el 18.72%” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021).

3.3. Carne de Coco

Según (Guevara, 2019) :

La carne de coco también tiene una gran cantidad de propiedades las cuales son beneficiosas para el cuerpo humano, que ayuda a diferentes padecimientos, en Esmeraldas son uno de los mayores productores de coco maduro por lo que elaboran diferentes preparaciones desde lo que son técnicas ancestrales donde se raspa el coco para para la obtener la pulpa, para posteriormente pasar a exprimir el zumo del coco que pasa a ser la leche de coco y por ultimo se lleva a cocción para eliminar el agua del producto y así lograr conseguir el aceite de coco, con cada una

de estas preparaciones en la provincia de Esmeraldas acostumbraban a cocinar varias veces al día con coco y en la actualidad solo se prepara una o dos veces por semana.

3.4. Agua del coco

Según (Silva, 2015) menciona que:

El agua de coco contiene una gran variedad de propiedades nutricionales que ayuda a una gran cantidad de afecciones en el organismo y también por su composición, tiene acciones protectoras en los sistemas hepático, cardiovascular y renal.

“El agua de coco es utilizada como una bebida hidratante ya que cuenta con una gran cantidad de sales y minerales como el potasio y magnesio por lo ayuda a regenerar de una manera más rápida estos minerales, por lo que es muy utilizada después de una actividad física y por lo tanto con los problemas renales que ayuda a mantener a los riñones aumentar la producción de orina para así evitar la formación de los molestos cálculos renales” (Leal, Tua Saúde, 2024)

3.5. Tipos de coco

Según (MAG, 2019) los tipos de cocos que encontramos son:

- **Coco Criollo**



ILUSTRACIÓN 1 - COCO CRIOLLO

Esta es una variedad que se encuentra cultivada en la región de la costa litoral el cual se caracteriza por una palmera alta con un crecimiento lento el cual produce frutos grandes y cascara gruesa con una gran cantidad de agua y

produce hasta 50 cocos anuales, por lo que se adapta bien a las condiciones climáticas de la provincia de Esmeraldas.

- **Coco Enano**

Este tipo de coco también se da en las provincias de Esmeraldas y Manabí por lo que son una variedad con características mas bajas con frutos medianos y con una mayor cantidad de producción con alrededor de



ILUSTRACIÓN 2 - COCO ENANO

70 cocos anuales, por lo que su producción es alrededor de 2 a 3 años desde que fue plantado.

- **Coco híbrido**



ILUSTRACIÓN 3 - COCO HÍBRIDO

Es el cruce entre los dos tipos de cocos entre el enano y el criollo alto el cual tiene una mayor productividad hasta con 140 cocos anuales y una mayor resistencia a enfermedades de las plantas y los cuales son promovidos por instituciones

públicas para mejorar la rentabilidad y la sostenibilidad de este fruto

3.6.Cultura afrodescendiente esmeraldeña

Según (Relatos Esmeraldeños, 2022) y (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2023):

En la provincia de Esmeraldas en la cultura afrodescendiente es un elemento central de la vida cotidiana cultural, de las comunidades ya que lleva consigo una herencia

ancestral y se mantiene viva a través de la cocina, medicina natural y la economía local, ya que se refleja en su aprovechamiento.

Desde el significado cultural se une con la resistencia que tomo el cultivo del coco, ya que ayudo desde la conquista a la comunidad de los afrodescendientes, por lo que las comunidades eran esclavizadas sin alimentos y sin recursos, y este producto brindo sustento para su supervivencia, transformándose así un producto muy utilizado y donde se han generado técnicas tradicionales que han pasado de generación en generación para lograr extraer el máximo rendimiento del producto.

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Tiempo	Descripción
Cóctel de Bienvenida	Frozen de coco y maracuyá con licor de Caña Manabita
Amuse Bouche	Croqueta de camarón a base de salsa bechamel, cubierta de coco deshidratado, sobre salsa de maracuyá picante, musco de eneldo y cremoso de aguacate.
Pan	Pan de yuca, acompañada con una espuma de coco y piñas caramelizadas.
Entrada	Ceviche de dorado con leche de tigre de coco, aceite verde, escamas de yuca y brotes frescos.
Plato Fuerte	Risotto con base de salsa encocada, Mariscos salteados y tejas de plátano verde.
Postre	Mousse de coco con un núcleo tropical, biscuit de almendra, coulis de maracuyá, crumble de cacao amargo y nuez.
Petit four	Chocolate al 70%, coulis de frambuesa y ganache de coco
Bajativo	Licor de café, baileys, coco loco.

TABLA 1 - MENÚ EN ESPAÑOL
Elaboración: Joann Pico, (2025)

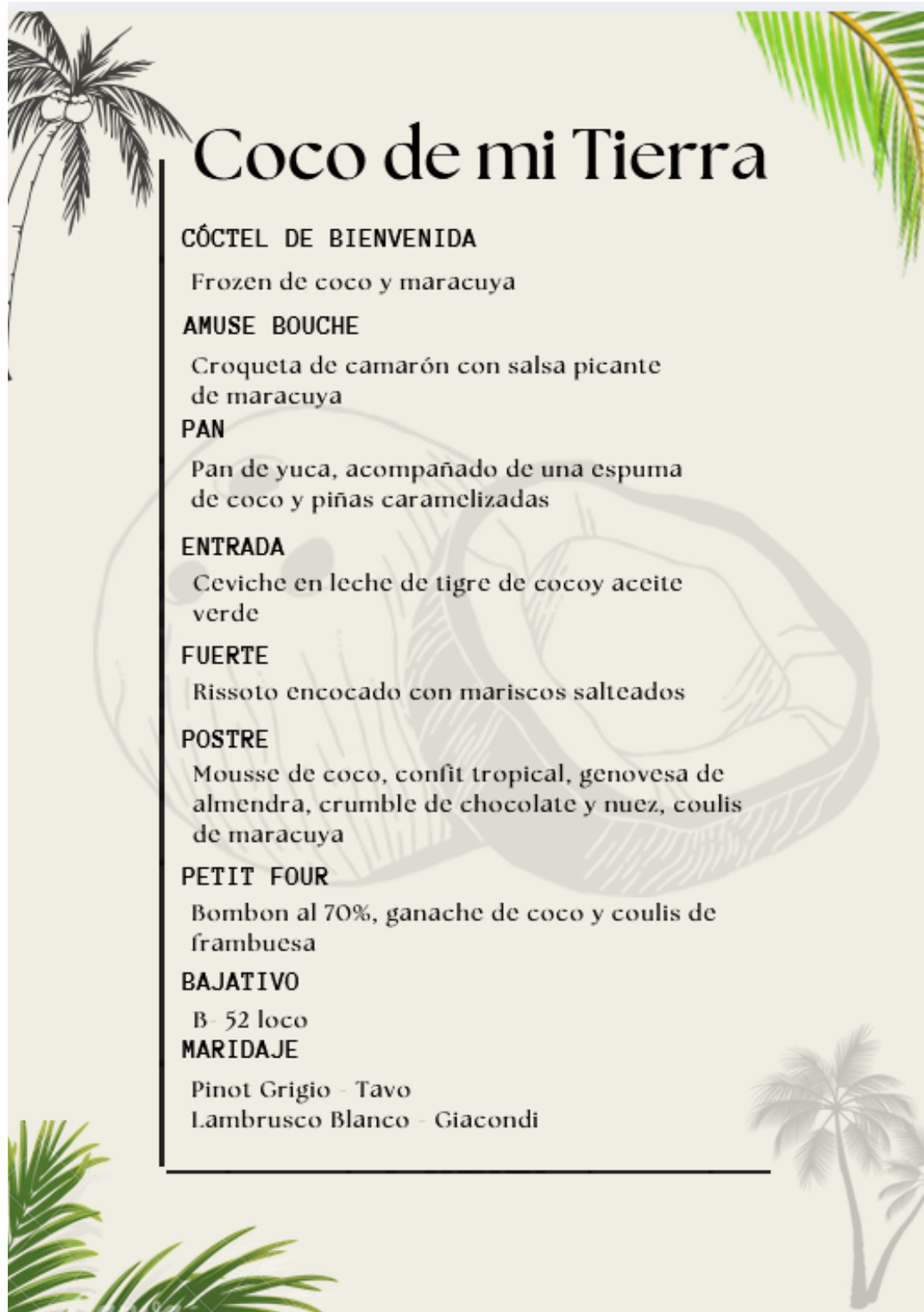


ILUSTRACIÓN 4 - FORMATO DEL MENÚ EN ESPAÑOL
Elaborado por: Joann Pico

5. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Time	Description
Welcome Cocktail	Coconut & passion fruit frozen with Caña Manabita liquor
Amuse bouche	Shrimp croquette made with béchamel sauce, coated in shredded coconut, served over spicy passion fruit sauce, dill mousse, and creamy avocado.
Bread	Cassava bread, accompanied by coconut foam and caramelized pineapple.
Starter	Dorado ceviche with coconut leche de tigre, green oil, yucca crisps, and fresh microgreens.
Main Course	Risotto with a coconut-based sauce encocado, sautéed seafood, and green plantain crisps.
Dessert	Coconut mousse with a tropical core, almond biscuit, passion fruit coulis, bitter cocoa crumble and walnut.
Petit four	70% dark chocolate with raspberry coulis and coconut ganache.
Digestif	Coffee liqueur, Baileys, and Coco Loco.

TABLA 2 - MENÚ EN INGLÉS
Elaboración: Joann Pico, (2025)

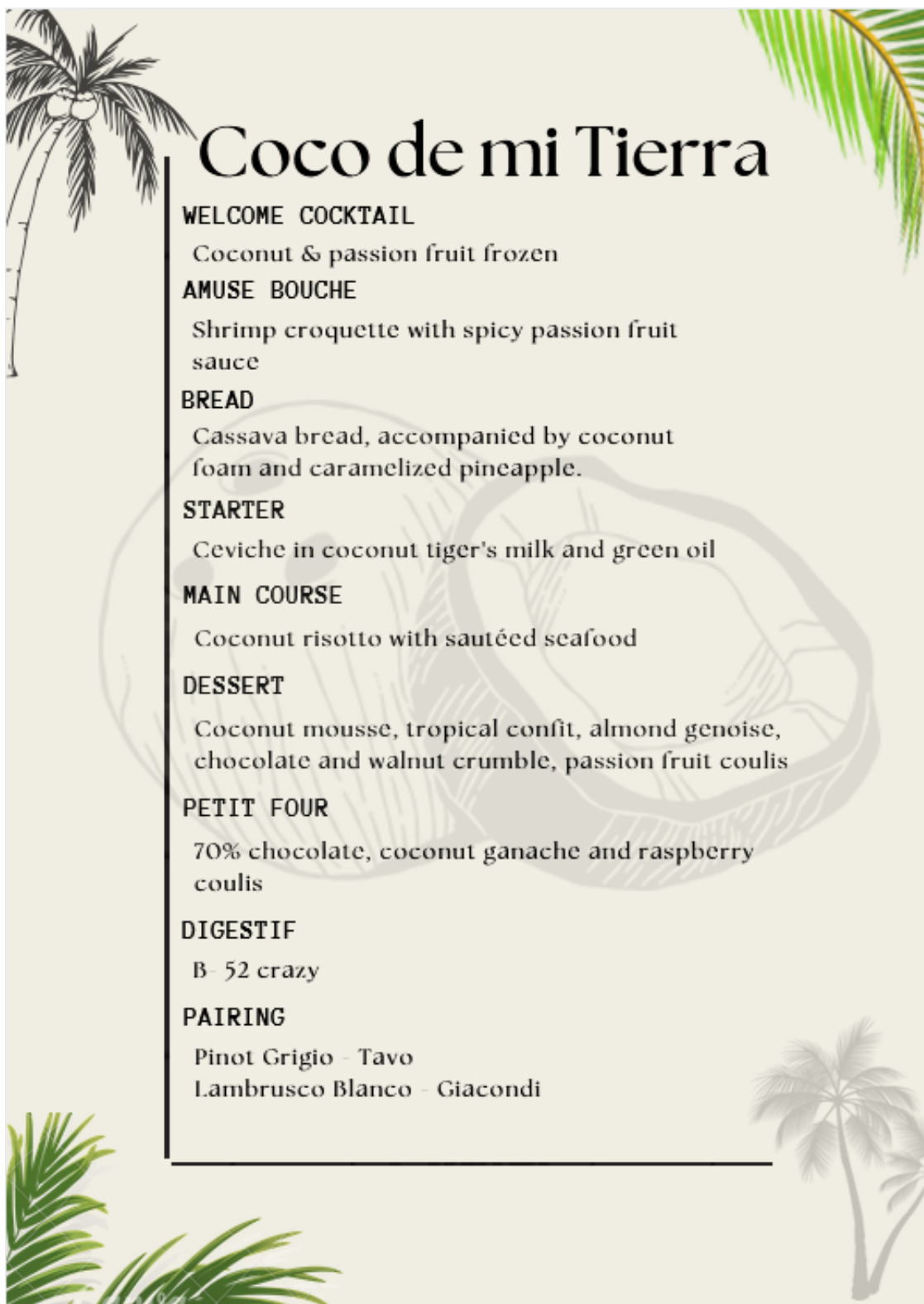


ILUSTRACIÓN 5 - FORMATO DEL MENÚ EN INGLES
Elaborado por: Joann Pico

6.1. Amuse bouche

TABLA 3- RECETA AMUSE BOUCHE
Elaborado por: Joann Pico

Elaborado por: Joann Pico

The screenshot shows a web browser window with a dark background. The title bar at the top reads "Exp: Alrededor de la Escuela de Copacabana.jpg". The main content area is mostly black, with a small, faint, light-colored shape visible in the bottom left corner.

PROCESO DE PREPARACIÓN		
1. Mezclar harina + mantequilla formando un roux		
2. Calentar la leche a punto de ebullición		
3. Agregar la leche al roux		
4. Mezclar constantemente		
5. Rectificar sabor con sal, pimienta y nuez moscada		

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,51	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,59	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0088	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de colocación de la leche
2. Mezclar constantemente
3. Cantidad de nuez moscada

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Roux
2. Condimentar

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 4 – SUB RECETA SALSA BECHAMEL
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salteado de camarones	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBA-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	Camarones	300,00	gramos	\$ 0,00903	\$ 2,7093	Limpios y sin cascara	\$ 4,10	gramos	454	gramos
2	Cilantro	10,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0500	Picado fino	\$ 0,25	gramos	50	gramos
3	Ajo	5,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,0202	Pasta	\$ 1,90	gramos	470	gramos
4	Cebolla	5,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,0113	Brunoise	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
5	Vino Blanco	30,00	mililitros	\$ 0,00563	\$ 0,1689		\$ 5,63	mililitros	1.000	mililitros
6	Salsa inglesa	15,00	mililitros	\$ 0,01023	\$ 0,1535		\$ 2,20	mililitros	215	mililitros
7	Mostaza	10,00	gramos	\$ 0,00600	\$ 0,0600		\$ 3,00	gramos	500	gramos
8	Sal	2,00	gramos	\$ 0,00047	\$ 0,0009	Al gusto	\$ 0,47	gramos	1.000	gramos
9	Pimienta	2,00	gramos	\$ 0,07200	\$ 0,1440	Al gusto	\$ 4,68	gramos	65	gramos
10	Aceite	50,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,1750		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Limpiar los camarones
- Condimentar los camarones con las especias
- Calentar aceite a 200 °C
- Saltear los camarones
- Desglasar con vino y dejar evaporar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 3,49	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,67	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0153	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Temperatura del salteado
- Cocción del camaron
- Cantidad de condimentos

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Saltear
- Desglasar
- Reducir

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 5 - SUB RECETA SALTEADO DE CAMARONES
 Elaborado por: Joann Pico

A screenshot of a web browser window. The address bar at the top shows the URL "http://localhost:8080/curso-de-spring-security-jsp". The main content area of the browser is dark gray and appears to be loading or displaying a blank page. In the bottom left corner, there is a small red logo consisting of two overlapping triangles.

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Salsa bechamel	200,00	gramos	\$ 0,00884	\$ 1,7674	SUBA-001	\$ 0,13	gramos	15	gramos
2	Camarones salteados	350,00	gramos	\$ 0,01528	\$ 5,3487	SUBA-002	\$ 0,31	gramos	20	gramos
3	Coco deshidratado	300,00	gramos	\$ 0,01190	\$ 3,5700		\$ 1,19	gramos	100	gramos
4	Huevo	4,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,6000	Batir	\$ 0,15	unidad	1	unidad
5	Harina de trigo	200,00	gramos	\$ 0,00075	\$ 0,1500		\$ 3,75	gramos	5.000	gramos
6	Aceite	1.000,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 3,5000	180°C	\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros

PUNTOS CRÍTICOS	
1. Cantidad de agua	
2. Manejo de temperaturas	
3. Formado de Croquetas	

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Apanadura
2. Boleado
3. Gran fritura

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 6 – SUB RECETA CROQUETA DE CAMARÓN
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Salsa de Maracuya

NÚMERO PORCIONES

10 porción

PESO CADA PORCIÓN

25 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

SUBA-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	Pulpa de maracuya	250,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 0,7500	Sin semillas	\$ 1,50	mililitros	500	mililitros
2	Ajo	20,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,0809	Pasta	\$ 1,90	gramos	470	gramos
3	Cebolla	25,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,0563	Brunoise	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
4	Aji	5,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0250	Tatemado y brunoise	\$ 0,50	gramos	100	gramos
5	Maicena	5,00	gramos	\$ 0,00675	\$ 0,0338	Disuelta en agua	\$ 1,35	gramos	200	gramos
6	Sal	2,00	gramos	\$ 0,00470	\$ 0,0094		\$ 0,47	gramos	100	gramos
7	Azucar	4,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0050		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
8	Mantequilla	75,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 0,8313	Fria en cubos pequeños	\$ 1,33	gramos	120	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tatemar el Aji

2. Realizar un refrito con el ajo la cebolla y el ajo

3. Procesar esto con la pulpa de maracuya

4. Volver a fue y dejar reducir

5. Agregar mantequilla en cubo fria para emulsionar

6. Agregar maicena disuelta en agua si es necesario

7. Rectificar sal y azúcar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 1,79

ΣPrecios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 0,09

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 1,88

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0,19

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0075

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Caramelizar refrito

2. Temperatura de la mantequilla

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mallard

2. Emulsión

3. Reducción

4. Rectificación

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 7 - SUB RECETA SALSA DE MARACUYA

 Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

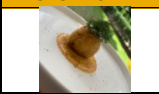
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Dcoraciones	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBA- 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	Enelgo	150,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,7500		\$ 0,50	gramos	100	gramos
2	Brotes	100,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 3,2500		\$ 3,25	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Separar las hojas del eneldo

2. Calentar el aceite a 140°C

3. Freir durante 10 segundos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 4,00	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0280	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de fritura

2. Temperatura de fritura

3. Cantidad de grasa

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fritura



ELABORADO POR:
Joann Pico



REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 8 - SUB RECETA DECORACIONES

Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Cremoso de Aguacate	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBA-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	Aguacate	300,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,5000	Aguacat maduro	\$ 2,0000	gramo	400	gramo
2	Limon	2,00	unidad	\$ 0,04000	\$ 0,0800	Zumo	\$ 1,00	unidad	25	unidad
3	Crema de leche	25,00	mililitro	\$ 0,01300	\$ 0,3250		\$ 2,60	mililitro	200	mililitro
4	Sal	2,00	gramo	\$ 0,00047	\$ 0,0009		\$ 0,47	gramo	1.000	gramo
5	Pimienta	2,00	gramo	\$ 0,07200	\$ 0,1440		\$ 4,68	gramo	65	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Aplastar el aguacate hasta conseguir una textura cremosa
- Rectificar textura con crema de leche
- Rectificar sabor con limón, sal y pimienta

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 2,05	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,15	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Textura del aguacate
- Cantidad de acidez

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Procesar
- Rectificar

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 9 - SUB RECETA CREMOSO DE AGUACATE
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan de yuca	200,00	gramo	\$ 0,00636	\$ 1,2718	SUBP-001	\$ 0,1272	gramo	20	gramo
2	Espuma de coco	100,00	gramo	\$ 0,01510	\$ 1,5096	SUBP-002	\$ 0,15	gramo	10	gramo
3	Piña ramelizada	100,00	mililitro	\$ 0,00557	\$ 0,5567	SUBP-003	\$ 0,06	gramo	10	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Cortar la punta del pan	SUBTOTAL RECETA	\$ 3,39	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Armado del pan
2. Colocar la espuma	EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras	2.
3. Colocar la piña caramelizada	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,56	Subtotal + Extras	3.
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Hornear
				2. Caramelizar
				3. Flamear

The diagram illustrates the process flow for the 'Informe de Seguimiento de la Asesoría' (Consulting Follow-up Report). It starts with the 'ELABORADO POR:' (Prepared by) field, which is filled with 'Joann Pico'. This leads to the 'REVISADO POR:' (Reviewed by) field, which is filled with 'Ivanova Riofrio'. Both fields are linked to a 'FECHA' (Date) field, which is filled with '2-may-25'. The 'FECHA' field is also linked to the 'FECHA ACTUALIZACIÓN' (Date of update) field, which is also filled with '2-may-25'.

TABLA 10 - RECETA PAN DE YUCA
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Pan de Yuca

NÚMERO PORCIONES

20 porción

PESO CADA PORCIÓN

20 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X Complementaria o Subreceta

FICHA No.

SUBP-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	Almidon de yuca	100,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,2203		\$ 1,00	gramos	454	gramos
2	Queso Manaba	200,00	gramos	\$ 0,00714	\$ 1,4280	Rallar	\$ 3,57	gramos	500	gramos
3	Mantequilla	50,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 0,5542		\$ 1,33	gramos	120	gramos
4	Polvo de hornear	4,00	gramos	\$ 0,01750	\$ 0,0700		\$ 0,35	gramos	20	gramos
5	Huevo	1,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,1500		\$ 0,15	unidad	1	unidad
6	Queso Mozarella	100,00	gramos			Rallar	\$ 4,70	gramos		gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina, polvo de hornear

2. Colocar mantequilla y formar un arenado

3. Agregar los quesos y el huevo

4. Amasar durante 10 min

5. Porcionar en bolitas de 20 gr

6. Hornear a 200°C por 7 min aproximadamente

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA\$ 2,42ΣPrecios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%\$ 0,12Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA\$ 2,54Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN\$ 0,13Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO\$ 0,0064Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Amasado

2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Arenado

2. Amasado

3. Horneado

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 11- SUB RECETA PAN DE YUCA

Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

FOTO RECETA



PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Mezclar de manera envolvente todos los ingredientes	SUBTOTAL RECETA	\$ 4,31	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Mezclar
2. Pasar por un colador	EXTRAS 5%	\$ 0,22	Subtotal * % Extras	2. Grumos
3. Colocar en un sifon con dos cargas de nitrógeno	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,53	Subtotal + Extras	3. Colocación de las cargas
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0151	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Mezclar
				2. Espumas

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 12 - SUB RECETA ESPUMA DE COCO
Elaborado por: Joann Pico

```

ls -l /etc/crontab
-rwxr-xr-x 1 root root 0 2014-07-01 12:00 /etc/crontab
-rwxr-xr-x 1 root root 0 2014-07-01 12:00 /etc/crontab
-rwxr-xr-x 1 root root 0 2014-07-01 12:00 /etc/crontab

```

FOTO RECETA



PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Cortar la piña en brunoise	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,80	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Cantidad de licor
2. Sellar en una sartén caliente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas
3. Agregar azúcar	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,84	Subtotal + Extras	3. Caramelización
4. Dejar caramelizar	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Colocar el ron y flamear	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0056	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Cortes
				2. Flameado

 ELABORADO POR: Joann Pico	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio	FECHA ELABORACIÓN 2-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-25
--	---	---

TABLA 13 - SUB RECETA PIÑA CARAMELIZADA
Elaborado por: Joann Pico

6.3. Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
ENTRADA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	120 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	RECE-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	Pescado desnaturalizado	700,00	gramo	\$ 0,02023	\$ 14,1618	SUBE-003	\$ 1,4162	gramo	70	gramo
2	Leche de tigre	1.000,00	gramo	\$ 0,00670	\$ 6,6999	SUBE-001	\$ 0,67	kilogramo	100	gramo
3	Aceite verde	100,00	mililitro	\$ 0,00827	\$ 0,8269	SUBE-002	\$ 0,08	litro	10	mililitro
4	Decoraciones	400,00	gramo	\$ 0,00032	\$ 0,1276	SUBE-004	\$ 0,32	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Colocar el pescado desnaturalizado
- Colocar las cebollas sobre el pescado
- Colocar las escamas de yuca
- Colocar brotes y coco deshidratado
- Se sirve la leche de tigre con el aceite en mesa

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 21,82	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 22,91	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0191	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

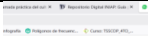
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

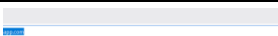
- Temperatura del pescado
- Crocancia de los chips
- Servicio a la mesa

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Desnaturalización
- Gran fritura
- Impregnación



ELABORADO POR:
Joann Pico



REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN
2-may-25

TABLA 14 - RECETA ENTRADA
Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fondo de pescado	300,00	mililitros	\$ 0,00858	\$ 2,5733		\$ 3,86	mililitros	450	mililitros
2	Coco	300,00	gramos	\$ 0,00750	\$ 2,2500	Pulpa	\$ 1,50	gramos	200	gramos
3	Limon	7,00	unidad	\$ 0,10000	\$ 0,7000	Zumo	\$ 1,00	unidad	10	unidad
4	Naranja	1,00	unidad	\$ 0,14286	\$ 0,1429	Zumo	\$ 1,00	unidad	7	unidad
5	Jengibre	30,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1500		\$ 1,00	gramos	200	gramos
6	Aji	10,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,0250	Tatemado	\$ 0,25	gramos	100	gramos
7	Cebolla	150,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,3375		\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
8	Ajo	50,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,2021		\$ 1,90	gramos	470	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Mezclar todos los ingredientes y procesar		SUBTOTAL RECETA	\$ 6,38	ΣPrecios totales de cada ingrediente		1. Cantidad de acidez
2. Agregar el líquido del pescado desnaturalizado		EXTRAS 5%	\$ 0,32	Subtotal * % Extras		2. Equilibrio de sabores
3. Tamizar dos veces		COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,70	Subtotal + Extras		3. Temperatura
4. Rectificar sabor		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones		
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0067	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS
						1. Procesar
						2. Filtrar
						3. Rectificar

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 15 - SUB RECETA LECHE DE TIGRE DE COCO
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Aceite verde	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBE-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	Cilantro	400,00	gramos	\$ 0,00063	\$ 0,2500	Blanquear	\$ 0,25	gramos	400	gramos
2	Perejil	300,00	gramos	\$ 0,00063	\$ 0,1875	Blanquear	\$ 0,25	gramos	400	gramos
3	Aceite	100,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,3500		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Escoger Solo hojas
- Blanquear el cilantro y el perejil
- Retirar y secar
- Procesar con el aceite
- Dejar filtrar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 0,79	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Blanquear 10 seg
- Cantidad de agua
- Filtrar

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Blanquear
- Procesar
- Filtrar

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 16 - SUB RECETA ACEITE VERDE
 Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Pescado desnaturalizado	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBE-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	Tilapia	700,00	gramos	\$ 0,01581	\$ 11,0705	Dados	\$ 7,18	gramos	454	gramos
2	Ajo	25,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,1011		\$ 1,90	gramos	470	gramos
3	Cebolla	150,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,3375		\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
4	Apio	100,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,2500		\$ 0,50	gramos	200	gramos
5	Sal	20,00	gramos	\$ 0,00047	\$ 0,0094	Al gusto	\$ 0,47	gramos	1.000	gramos
6	Pimienta	10,00	gramos	\$ 0,07200	\$ 0,7200	Al gusto	\$ 4,68	gramos	65	gramos
7	Pimiento rojo	100,00	gramos	\$ 0,00399	\$ 0,3990	Brunoise	\$ 3,99	gramos	1.000	gramos
8	Limon	15,00	unidades	\$ 0,04000	\$ 0,6000	Zumo	\$ 1,00	unidades	25	unidades

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Cortar en cubos pequeños el pesacado
- Colocar zumo de limon
- Colocar cebolla, ajo, apio y piminetto en brunoise
- Rectificar con sal y pimienta
- Dejar reposar durante 15 min y retirar, cebolla, ajo, apio y el zumo del limón

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 13,49	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,67	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 14,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0202	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

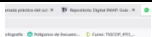
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

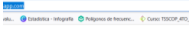
- Tiempo de desnaturalización
- Corte del pimiento

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Desnaturalización
- Rectificar
- Cortar



ELABORADO POR:
Joann Pico



REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN
2-may-25

TABLA 17 - SUB RECETA PESCADO DESNATURALIZADO
 Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Brotes	50,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 1,6250		\$ 3,25	gramos	100	gramos
2	Yuca	300,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,3000	Cortar en escamas y freir	\$ 1,00	gramos	1.000	gramos
3	Cilantro	50,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,2500	Limpiar y dejar en hielo	\$ 0,25	gramos	50	gramos
4	Cebolla	50,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,1125	Juliana	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
5	Coco Deshidratado	100,00	gramos	\$ 0,00750	\$ 0,7500	Deshidratadar en el horno	\$ 1,50	gramos	200	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. La cebolla lavarla con sal y azucar	SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Corte de la cebolla
2. Colocar en hielo para que tengan crocancia	EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras	2. Lavado de la cebolla
3. Hojas del cilantro colocar en agua con hielo	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19	Subtotal + Extras	3. Temperatura de fritura
4. Laminar la yuca y cortar circulos de 2cm	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Freir a 180°C	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Freir
				2. Laminar
				3. Baño maría inverso

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 18 - SUB RECETA DECORACIONES
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	330 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	REC-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	Risotto encocado	1.500,00	gramo	\$ 0,01954	\$ 29,3173	SUBPL-001	\$ 2,9317	gramo	150	gramo
2	Mariscos	1.200,00	gramo	\$ 0,01453	\$ 17,4332	SUBPL-002	\$ 1,74	gramo	120	gramo
3	Decoraciones	500,00	gramo	\$ 0,01759	\$ 8,7938	SUBPL-003	\$ 0,88	gramo	50	gramo
4	Limón sutil	10,00	unidad	\$ 0,04000	\$ 0,4000	Tul	\$ 1,00	unidad	25	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Emplatado base de risotto
2. Colocar mix de mariscos en piramide
3. Colocar brotes y chips de verde
4.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 55,94
EXTRAS 5%	\$ 2,80
COSTO TOTAL RECETA	\$ 58,74
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5,87
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0178

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura
2. Armado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emplatado

ELABORADO POR: Joann Pico

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
2-may-25

TABLA 19 - RECETA PLATO FUERTE
Elaborado por: Joann Pico

The screenshot shows a web browser window. The address bar at the top displays the URL "http://localhost:3000/". The main content area of the browser is dark and mostly empty, with some faint, illegible text visible. The browser's interface includes standard navigation buttons (back, forward, refresh) and a search bar.

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 arboreo	600,00	gramos	\$ 0,01278	\$ 7,6652		\$ 5,80	gramos	454	gramos
2	Fondo de mariscos	1.000,00	mililitros	\$ 0,00858	\$ 8,5778		\$ 3,86	mililitros	450	mililitros
3	Vino Blanco	250,00	mililitros	\$ 0,00772	\$ 1,9300		\$ 7,72	mililitros	1.000	mililitros
4	Pimiento Rojo	150,00	gramos	\$ 0,00399	\$ 0,5985	Brunoise	\$ 3,99	gramos	1.000	gramos
5	Mantequilla	200,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 2,2167		\$ 1,33	gramos	120	gramos
6	Cebolla	100,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,2250	Brunoise fino	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
7	Ajo	25,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,1011	Pasta	\$ 1,90	gramos	470	gramos
8	Aceite	30,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,1050		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros
9	Leche de coco	500,00	mililitros	\$ 0,00750	\$ 3,7500	Leche de coco natural	\$ 1,50	mililitros	200	mililitros
10	Pasta de maní	150,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 1,5000		\$ 2,00	gramos	200	gramos
11	Sal	30,00	gramos	\$ 0,00047	\$ 0,0141	Al gusto	\$ 0,47	gramos	1.000	gramos
12	Paprika	15,00	gramos	\$ 0,01053	\$ 0,1580	Al gusto	\$ 10,53	gramos	1.000	gramos
13	Pimienta	15,00	gramos	\$ 0,07200	\$ 1,0800	Al gusto	\$ 4,68	gramos	65	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar un refrito de cebolla, ajo y pimienta	SUBTOTAL RECETA	\$ 27,92	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Cantidad de vino
2. Colocar el arroz, nacarar	EXTRAS 5%	\$ 1,40	Subtotal * % Extras	2. Concentración del fondo
3. Agregar el vino blanco, evaporar el alcohol	COSTO TOTAL RECETA	\$ 29,32	Subtotal + Extras	3. Refrito
4. Agregar fondo de mariscos en tres tiempos	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones	4. Cocción del arroz
5. Agregar pasta de maní y leche de coco	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0195	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. Agregar mantequilla en frío cuando el arroz este al dente	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Refrito
				2. Concentración
				3. Nacarar
				4. Hidratar

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 20 - SUB RECETA RISOTTO ENCOCCADO
Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pescado	300,00	gramos	\$ 0,00661	\$ 1,9824	Small dice	\$ 3,00	gramos	454	gramos
2	Pulpo	250,00	gramos	\$ 0,00617	\$ 1,5419	Tentaculos precocidos	\$ 2,80	gramos	454	gramos
3	Langostino	250,00	gramos	\$ 0,01800	\$ 4,5000	Con cabeza	\$ 18,00	gramos	1.000	gramos
4	Almeja blanca	300,00	gramos	\$ 0,00551	\$ 1,6520	Limpiada en arena	\$ 2,50	gramos	454	gramos
5	Camaron	250,00	gramos	\$ 0,00881	\$ 2,2026	Limpio	\$ 4,00	gramos	454	gramos
6	Mantequilla	120,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 1,3300		\$ 1,33	gramos	120	gramos
7	Cilantro	100,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,5000	Repicado	\$ 0,25	gramos	50	gramos
8	Ajo	100,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,4043	Pasta	\$ 1,90	gramos	470	gramos
9	Cebolla	100,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,2250	Brunoise	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
10	Salsa Inglesa	50,00	gramos	\$ 0,01023	\$ 0,5116		\$ 2,20	gramos	215	gramos
11	Paprika	15,00	gramos	\$ 0,01053	\$ 0,1580	Al gusto	\$ 10,53	gramos	1.000	gramos
12	Sal	20,00	gramos	\$ 0,00047	\$ 0,0094	Al gusto	\$ 0,47	gramos	1.000	gramos
13	Pimienta	15,00	gramos	\$ 0,07200	\$ 1,0800	Al gusto	\$ 4,68	gramos	65	gramos
14	Limon	3,00	unidades	\$ 0,04000	\$ 0,1200	Zumo	\$ 1,00	unidades	25	unidades
15	Vino Blanco	50,00	mililitros	\$ 0,00772	\$ 0,3860		\$ 7,72	mililitros	1.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar un sazónador + mantequilla	SUBTOTAL RECETA	\$ 16,60	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Cocción del pulpo
Sazónador con cilantro, ajo, cebolla, inglesa, paprika	EXTRAS 5%	\$ 0,83	Subtotal * % Extras	2. Cocción del pescado
2. Marinar mariscos individualmente	COSTO TOTAL RECETA	\$ 17,43	Subtotal + Extras	3. Cocción Langostino
3. Sofreir de uno en uno los mariscos	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,74	Costo Total Receta ÷ No. porciones	4. Limpieza de los mariscos
4. Colocar unas gotas de limón para potenciar los sabores	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0145	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Sazonar
				2. Saltear
				3. Sofreir

FECHA ELABORACIÓN	2-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-may-25

TABLA 21 - SUB RECETA MARISCOS SALTEADOS
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crocante de verde	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBPL-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	Platano Verde	300,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 1,0000	pelado	\$ 1,00	gramos	300	gramos
2	Aceite	250,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,8750		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros
3	Brotes	200,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 6,5000	Limpios	\$ 3,25	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Laminar el verde en forma de tejas

2. Calentar el aceite 180°C

3. Freir

4. Limpiar brotes

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 8,38	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,79	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,88	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0176	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Formas de las tejas

2. Temperatura de fritura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Laminar

2. Fritura profunda

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-may-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-may-25

TABLA 22 - SUB RECETA CROCANTE DE VERDE
Elaborado por: Joann Pico

6.5. Postre

[illegible]

TABLA 23 - RECETA POSTRE
Elaborado por: Joann Pico

The screenshot shows a Jupyter Notebook interface. At the top, there is a toolbar with icons for saving, undo, redo, and other functions. Below the toolbar, there is a text input area containing the text "Page localisée sur le serveur de l'Université de Sherbrooke". The text is displayed in a monospace font. The background of the notebook is dark gray.

FOTO RECETA

[illegible]

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

TABLA 24 - SUB RECETA CONFIT TROPICAL
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Genovesa de almendra

NÚMERO PORCIONES

16 porción

PESO CADA PORCIÓN

15 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

SUBPOS-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	Huevo	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15		1	unidad
2	Harina	90,00	gramos	\$ 0,00075	\$ 0,0675	Tamizada	\$ 3,75		5.000	gramos
3	Azucar	90,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,1125		\$ 1,25		1.000	gramos
4	Mantequilla	21,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 0,2328		\$ 1,33		120	gramos
5	Almendra	45,00	gramos	\$ 0,00991	\$ 0,4460	Laminadas	\$ 4,50		454	

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Batir los huevos con el azúcar a punto de letra

2. Incorporar la harina en 3 tiempos de manera envolvente

3. Incorporar mantequilla derretida

4. Colocar sobre un silpat con el grosor deseado

5. Hornear a 200°C por 4 minutos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 1,31

ΣPrecios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 0,07

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 1,37

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0,09

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0057

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Punto de letra

2. Mezclar de manera envolvente

3. Temperatura de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Batir

2. Incorporar

3. Hornear

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

TABLA 25 - SUB RECETA GENOVESA DE ALMENDRA
Elaborado por: Joann Pico

Seguimiento de la brecha de sostenibilidad

El gráfico muestra una barra horizontal que representa la brecha de sostenibilidad. La barra está dividida en tres segmentos: uno de color rojo, uno de color naranja y uno de color verde. El segmento rojo es el más largo, seguido por el naranja y luego el verde. La barra se encuentra en un fondo oscuro con una interfaz de usuario que incluye botones de navegación y una barra de búsqueda.

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claras	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15	unidad	1	unidad
2	Azúcar	50,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0625		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
3	Chocolate blanco Republica	210,00	gramos	\$ 0,02100	\$ 4,4100		\$ 10,50	gramos	500	gramos
4	Leche de coco	300,00	mililitros	\$ 0,00815	\$ 2,4450		\$ 3,26	mililitros	400	mililitros
5	Crema de leche	90,00	mililitros	\$ 0,00344	\$ 0,3096		\$ 3,44	mililitros	1.000	mililitros
6	Gelatina sin sabor	10,00	gramos	\$ 0,02800	\$ 0,2800	hidratar con el agua	\$ 0,84	gramos	30	gramos
7	Agua	50,00	mililitros	\$ 1,00000	\$ 50,0000		\$ 0,01	mililitros	0	mililitros
8	crema de leche	180,00	mililitros	\$ 0,00344	\$ 0,6192	Semi batida	\$ 3,44	mililitros	1.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar un merengue con las claras y el azúcar	SUBTOTAL RECETA	\$ 58,58	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Temperaturas de incorporación
2. Semibatir la crema de leche	EXTRAS 5%	\$ 2,93	Subtotal * % Extras	2. Hidratación de la gelatina
3. Hidratar la gelatina con el agua	COSTO TOTAL RECETA	\$ 61,51	Subtotal + Extras	3. Orden de la preparación
4. Llevar a fuego la crema de leche, la leche de coco hasta los 82°C para agregar al chocolate	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Regenerar la gelatina	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0549	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. Mezclar el saborizante con el merengue	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
7. Atemperar la gelatina con la preparación				1. Hervir
8. Incorporar la crema de leche semi batida				2. batir
				3. Atemperar
				4. Mezclar

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

TABLA 26 - SUB RECETA MOUSSE DE COCO Y CHOCOLATE BLANCO
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Crumble de cacao y nuez	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUBPOS-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	Harina	100,00	gramos	\$ 0,00075	\$ 0,0750	Tamizar	\$ 3,75	gramos	5.000	gramos
2	Azúcar	90,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,1125		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
3	Mantequilla	100,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 1,1083	Fría	\$ 1,33	gramos	120	gramos
4	Nuez	40,00	gramos	\$ 0,00991	\$ 0,3965	Picado	\$ 4,50	gramos	454	gramos
5	Cacao amargo en polvo	30,00	gramos	\$ 0,02480	\$ 0,7440		\$ 2,48	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Arenado mantequilla y harina
2. Incorporar cacao y azúcar
3. Fresar
4. Incorporar nuez
5. Congelar y rayar
6. Hornear a 180°C por 10 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,44	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Congelar
2. Hornear
3. Amasado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Fresar
2. Hornear
3. Congelar

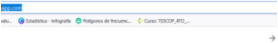
 ELABORADO POR: Joann Pico	 REVISADO POR: Ivanova Riofrío	<table> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25
FECHA ELABORACIÓN						
25-jun-25						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
25-jun-25						

TABLA 27 - SUB RECETA CRUMBLE DE CACAO Y NUEZ
 Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Coulis de Maracuya

NÚMERO PORCIONES16 porción

PESO CADA PORCIÓN30 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

XComplementaria o Subreceta

FICHA No. SUBPOS-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	Pulpa de Maracuya	500,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 1,5000	Procesada y tamizada	\$ 1,50	mililitros	500	mililitros
2	Azúcar	80,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,1000		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
3	Maicena	50,00	gramos	\$ 0,00675	\$ 0,3375		\$ 1,35	gramos	200	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Incorporar todos los ingredientes

2. Llevar a fuego hasta que tenga textura de nape

3. Dejar enfriar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA\$ 1,94

EXTRAS 5%\$ 0,10

COSTO TOTAL RECETA\$ 2,03

COSTO POR PORCIÓN\$ 0,13

COSTO POR GRAMO\$ 0,0042

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cantidad de azúcar y maicena

2. Film al contacto

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Procesar

2. Mezclar

3. Enfriar

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

Tabla 28 - SUB RECETA COULIS DE MARACUYA

Elaborado por: Joann Pico

The screenshot shows a presentation slide with a dark background. At the top, there is a title bar with the text "Page d'accueil de la base de données gpg". Below the title bar, the slide content is mostly black, with some faint, illegible text visible in the upper right corner. The overall appearance is that of a software interface or a presentation slide for a database system.

FOTO RECETA

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Llevar todos los ingredientes a cocción		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,69	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Acidéz
2. Dejar hervir durante 2 minutos		EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	2. Cantidad de azúcar
		COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,77	Subtotal + Extras	
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0098	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				1. Hervir	
				2. Enfriar	

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

TABLA 29 - SUB RECETA ALMÍBAR CÍTRICO
Elaborado por: Joann Pico

A screenshot of a web browser window. The address bar at the top shows the URL "http://localhost:8080/index.html". The main content area of the browser is completely blank and white. The browser's interface includes standard navigation buttons (back, forward, home) and tabs are visible at the top.

FOTO RECETA

PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Para el coco de lo lamina y se lo lleva a deshidratar por 2 horas a 80°C 2. Efecto terciopelo se funde la manteca y el chocolate en iguales cantidades 3. Se coloca el colorante liposoluble 4. Se trabaja a 40 grados °C cuando el mousse esta ultra congelado	COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
	SUBTOTAL RECETA	\$ 8,22	ΣPrecios totales de cada ingrediente
	EXTRAS 5%	\$ 0,41	Subtotal * % Extras
	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,63	Subtotal + Extras
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0360	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS
			1. Baño maria
			2. Pulverizar
			3. Mezclar

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

TABLA 30 - SUB RECETA DECORACIONES
Elaborado por: Joann Pico

6.6. Petit Four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Bombon al 70% Cacao

NÚMERO PORCIONES

32 porción

PESO CADA PORCIÓN

25 gramo

TIPO RECETA

X

Básica o de Venta

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

RECC-001

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate al 70%	320,00	gramos	\$ 0,01992	\$ 6,3744		\$ 9,96	gramos	500	gramos
2	Coulis de Frambuesa	160,00	mililitros	\$ 0,01157	\$ 1,8514	SUBC-001	\$ 0,06	mililitros	5	mililitros
3	Ganache de coco	320,00	gramos	\$ 0,01946	\$ 6,2272	SUBC-002	\$ 0,19	gramos	10	gramos
4	Manteca de cacao	150,00	gramos	\$ 0,03000	\$ 4,5000		\$ 7,50	gramos	250	gramos
5	Colorante liposoluble blanco	2,00	unidad	\$ 1,00000	\$ 2,0000		\$ 1,00	unidad	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar y fundir la manteca con el chocolate 45°C

2. Templar, desender 27°C, remontar hasta 31°C

3. Conchar

4. Rellenar con coulis y ganache

5. Sellar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 20,95

ΣPrecios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 1,05

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 22,00

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0,69

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0275

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas de trabajo

2. Templar

3. Grosor del conchado y sellado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Templar

2. Conchar

3. Sellar

4. Rellenar

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

TABLA 31 - RECETA BOMBÓN
Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

FOTO RECETA



PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Procesar frambuesas	SUBTOTAL RECETA	\$ 8,27	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Mezclar pectina y azúcar
2. Mezclar la pectina con la mitad del azúcar	EXTRAS 5%	\$ 0,41	Subtotal * % Extras	2. Temperatura
3. Agregar a 40°C	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,68	Subtotal + Extras	
4. Llevar a los 80°C	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0116	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Enfriar
				2. Reducir

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

TABLA 32 - SUB RECETA COULIS DE FRAMBUESA
Elaborado por: Joann Pico

[illegible]

FOTO RECETA



PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar una inglesa con la crema de leche, yema y leche de coco	SUBTOTAL RECETA	\$ 5,56	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. Temperatura
2. Llevar a los 82°C	EXTRAS 5%	\$ 0,28	Subtotal * % Extras	2. Cantidades
3. Agregar al chocolate y mixear	COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,84	Subtotal + Extras	3. Emulsionar
4. Dejar enfriar con film al contacto	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0195	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Salsa inglesa
				2. Mixear
				3. Emulsionar

FECHA ELABORACIÓN
<i>25-jun-25</i>
FECHA ACTUALIZACIÓN
<i>25-jun-25</i>

TABLA 33 - SUB RECETA GANACHE DE COCO
Elaborado por: Joann Pico

6.7. Café y aromáticas

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Café y aromáticas			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		25 porción	X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		250 gramo	FICHA No.		SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café	1.000,00	gramo	\$ 0,00525	\$ 5,2500	Grano	\$ 10,50	Quintal	2.000	gramo
2	Aromáticas	1,00	caja	\$ 2,25000	\$ 2,2500	25 sobres de diferentes sabores	\$ 2,25	unidad	1	caja
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Café en grano			SUBTOTAL RECETA \$ 7,50 ΣPrecios totales de cada ingrediente				Moler			
2. Moler			EXTRAS 5% \$ 0,38 Subtotal * % Extras				Extraer tiempo			
3. Tampear			COSTO TOTAL RECETA \$ 7,88 Subtotal + Extras							
4. Extraer			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,32 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0013 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
1. Agua aromática infusionar			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							Tampear			
							Extraer			
							Moler			
							Infusionar			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							FECHA ELABORACIÓN			

TABLA 34 - RECETA CAFÉ Y AROMÁTICA
Elaborado por: Joann Pico

6.8. Licores y Vinos

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Nombre Receta

Frozen Coco y Maracuya

Número Porciones

12 porción

Peso Cada Porción

200 gramo

Tipo Receta

X Básica o de Venta

Ficha No.

RECCO-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	Pulpa de Coco	1.000,00	mililitros	\$ 0,00238	\$ 2,3800	congelada	\$ 1,19	mililitros	500	mililitros
2	Pulpa de Maracuya	1.000,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 3,0000	Congelada	\$ 1,50	mililitros	500	mililitros
3	Caña Manabita	500,00	mililitros	\$ 0,00480	\$ 2,4000		\$ 4,80	mililitros	1.000	mililitros
4	Leche condensada	250,00	gramos	\$ 0,00800	\$ 2,0000		\$ 2,00	gramos	250	gramos
5	Coco deshidratado	150,00	gramos	\$ 0,01190	\$ 1,7850		\$ 1,19	gramos	100	gramos
6	Azúcar	200,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,2500		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Se procesa las pulpas congeladas con el azúcar y el licor
2 Decoramos el vaso escarchando con coco

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 11,82

Σ Precios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 0,59

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 12,41

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 1,03

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0052

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Temperatura de servicio

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Procesar

Mezclar

Decorar

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

TABLA 35 - RECETA FROZEN COCO Y MARACUYÁ
Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Vinos

NÚMERO PORCIONES

10 porción

PESO CADA PORCIÓN

70 gramo

TIPO RECETA

X

Básica o de Venta

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

RECV-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	Pinot Grigio - TAVO	750,00	mililitros	\$ 0,01941	\$ 14,5600		\$ 14,56	mililitros	750	mililitros
2	Lambrusco Bianco- Giacondi	750,00	mililitros	\$ 0,01631	\$ 12,2300		\$ 12,23	mililitros	750	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 26,79

ΣPrecios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 1,34

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 28,13

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 2,81

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0402

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de servicio

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

TABLA 36 - RECETA VINOS

Elaborado por: Joann Pico

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

B- 52 Loco

NÚMERO PORCIONES

8 porción

PESO CADA PORCIÓN

45 gramo

TIPO RECETA

X

Básica o de Venta

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

RECCO-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	Licor de café	120,00	mililitros	\$ 0,01096	\$ 1,3152		\$ 8,22		750	mililitros
2	Baieys	120,00	mililitros	\$ 0,03953	\$ 4,7440		\$ 29,65		750	mililitros
3	Coco Loco	120,00	mililitros	\$ 0,01200	\$ 1,4400		\$ 6,00		500	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1 Dosificar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 7,50

EXTRAS 5%

\$ 0,37

COSTO TOTAL RECETA

\$ 7,87

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0,98

COSTO POR GRAMO

\$ 0,0219

ΣPrecios totales de cada ingrediente

Subtotal * % Extras

Subtotal + Extras

Costo Total Receta ÷ No. porciones

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de servicio

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Dosificar

Flamear

ELABORADO POR:

Joann Pico

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

TABLETA

REVISADO POR:

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

TABLA 37 - RECETA B-52 LOCO
Elaborado por: Joann Pico

6.9. Costos del menú con bebidas y sin bebidas

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO								
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
REC-001	Amuse bouche	\$ 1,94	\$ 23,80	26,4%	\$ 90,00	\$ 13,50	\$ 9,00	\$ 112,50
REC-002	PAN	\$ 0,36	\$ 23,80	39,7%	\$ 60,00	\$ 9,00	\$ 6,00	\$ 75,00
RECE-003	ENTRADA	\$ 2,29	\$ 23,80	30,0%	\$ 79,33	\$ 11,90	\$ 7,93	\$ 99,16
REC-004	PLATO FUERTE	\$ 5,87						
POS-001	Falso coco	\$ 7,50						
RECC-001	Bombon al 70% Cacao	\$ 0,69						
SUB-001	Café y aromáticas	\$ 0,32						
RECV-001	Vinos	\$ 4,83						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 23,80						

TABLA 38 - COSTO MENÚ CON BEBIDAS
Elaborado por: Joann Pico

COSTO MENÚ SIN BEBIDAS Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO								
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
0	RECETA DE VENTA	-	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
REC-001	Amuse bouche	\$ 1,94	\$ 18,65	20,7%	\$ 90,00	\$ 13,50	\$ 9,00	\$ 112,50
REC-002	PAN	\$ 0,36	\$ 18,65	31,1%	\$ 60,00	\$ 9,00	\$ 6,00	\$ 75,00
RECE-003	ENTRADA	\$ 2,29	\$ 18,65	30,0%	\$ 62,17	\$ 9,33	\$ 6,22	\$ 77,72
REC-004	PLATO FUERTE	\$ 5,87						
POS-001	Falso coco	\$ 7,50						
RECC-001	Bombon al 70% Cacao	\$ 0,69						
SUB-001	Café y aromáticas	\$ -						
RECV-001	Vinos	\$ -						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 18,65						

TABLA 39 - COSTO MENÚ SIN BEBIDAS
Elaborado por: Joann Pico

7. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

7.1. COCO

7.1.1. Producción en Esmeraldas

“Esmeraldas es una de las principales provincias productoras a nivel nacional con aproximadamente el 77% de la producción el cual sus principales cultivos se generan en los cantones de San Lorenzo y el Eloy Alfaro, donde se formaron asociaciones con alrededor de 110 productores que brindan trabajo y sostenibilidad laboral a las zonas. Utilizan técnicas ancestrales con técnicas que ayudan a generar una mayor cantidad de producciones como son las separaciones de 10 a 15 metros de distancia de cada planta” (Sandoval & Bonilla, 2019).

7.1.2. Procesamiento y valor agregado

“En las comunidades Esmeraldeñas en los cantones productores se elaboran productos derivados del coco, así como cocadas, coco seco, aceite de coco los cuales se empacan y se comercializan bajo las marcas locales, ya que la producción a gran escala tiene un gran desafío por las falta de conocimientos en la producción industrial, el producto más destacado por su consumo masivo y que es atrayente para el consumidor es el agua de coco donde se busca generar un mayor conocimiento para la producción industrial del producto” (Chila & Romina, 2023)

7.1.3. Trazabilidad y Fortalecimiento

Según el (Ministerio de Agricultura y Ganaderia, 2019):

“Implementa acciones para fortalecer la producción del coco en la provincia de Esmeraldas donde se toman iniciativas para la actualización de costos de la producción de los sectores cocoteros en cada uno de los cantones, con un objetivo de abastecer al mercado nacional e internacional con la producción y el realce de los productos derivados de este fruto”

“La asociación de productores de coco Afro del norte de Esmeraldas abastecen los mercados con la distribución a nivel nacional en Quito, Ambato, Guayaquil, Machala y Manta donde son sus mayores consumidores y distribuidores a pequeños comerciantes” (El Productor, 2019).

7.1.4. Tabla nutricional del coco

El coco tiene un gran número de propiedades la cuales ayudan a nuestro organismo y también por el cual es utilizado en la elaboración de varios productos medicinales y de cosmética.

Cantidad por 100 gramos			
Calorías 354			
Grasas totales 33 g			
Ácidos grasos saturados 30 g			
Colesterol 0 mg			
Sodio 20 mg			
Potasio 356 mg			
Carbohidratos 15 g			
Fibra alimentaria 9 g			
Azúcares 6 g			
Proteínas 3.3 g			
Vitamina C	3.3 mg	Calcio	14 mg
Hierro	2.4 mg	Vitamina D	0 IU
Vitamina B6	0.1 mg	Vitamina B12	0 µg
Magnesio	32 mg		

TABLA 40 - FICHA NUTRICIONAL DEL COCO

7.2. Camarón – (Caridea)

Según (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2024):

“El camarón es el principal producto de exportación no petrolera registrada en el periodo Enero – Marzo del 2024 representando el 34% de la exportación trimestral donde uno de los principales destinos de exportación es china con el 43%”

7.2.1. Trazabilidad a nivel global y nacional



ILUSTRACIÓN 6 - CAMAE

producción del camarón la cual permite conocer al consumidor sobre el origen, métodos de cultivo, procesamiento y transporte del producto generando así una confianza en la cadena de producción donde se la puede conocer mediante un código QR para descubrir la cadena de procesamiento del producto hasta llegar a cada uno de los supermercados (López, 2019).

Las iniciativas más destacadas de la Asociación de Camarón Sostenible (SSP) utilizan una tecnología llamada cadena de bloques donde se registra la información sobre la

7.2.2. Blockchain

Según (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2020):

“Desarrollo un Sistema Integrado de Acuicultura y Pesca (SIAP) la cual es una herramienta que ayuda a la automatización del sistema de trazabilidad

de la producción acuícola, reduciendo así los errores posibles y las manipulaciones humanas inadecuadas”

Estas iniciativas cumplen con los estándares de los mercados internacionales y ayudan a un mejor manejo de la calidad de los productores ecuatorianos posicionando al camarón ecuatoriano como



ILUSTRACIÓN 7 - SSP

un producto de calidad y responsabilidad ambiental pudiendo generar estas practicas sostenibles y transparentes en la industria acuícola.

7.2.3. Clasificación por tamaño de camarón

Según (Cámara Nacional de Acuicultura, s.f):

“El tamaño del camarón se clasifica de acuerdo al numero de camarones por libra, por lo que se basan en una clasificación estándar la cual se adapta al tipo de producción como puede ser camarón con cabeza, camarón cocido, camarón sin cabeza”.

Tamaño (Conteo)	Nombre Comercial	Cantidad por libra
U/10	Súper Jumbo	Menos de 10
10/12	Jumbo	10 a 12
13/15	Extra Grande	13 a 15
16/20	Grande	16 a 20
21/25	Mediano- Grande	21 a 25
26/30	Mediano	26 a 30
31/35	Mediano- Pequeño	31 a 35
36/40	Pequeño	36 a 40
41/50	Extra Pequeño	41 a 50
51/60, 61/70,	Camarón Coctel	51 o más

TABLA 41 - MEDIDAS DEL CAMARÓN
(Cámara Nacional de Acuicultura, s.f)

7.2.4. Tabla nutricional del camarón

La ficha del valor nutricional esta presentada por la composición de 100 gramos donde se presenta la composición de los nutrientes que brinda los camarones al consumidor:

C A M A R Ó N		Yodo	90,00 mg.
Calorías	81,80 kcal.	Magnesio	34,00 mg.
Grasa	0,60 gr.	Vitamina A	0,00 ug.
Colesterol	195,00 mg.	Vitamina B1	0,04 mg.
Sodio	190,00 mg.	Vitamina B12	7,00 ug.
Carbohidratos	1,50 gr.	Vitamina B2	0,10 mg.
Fibra	0,00 gr.	Vitamina B3	3,20 mg.
Azúcares	1,50 gr.	Vitamina B5	0,28 ug.
Calcio	79,00 mg.	Vitamina B6	0,05 mg.
Hierro	1,60 mg.	Vitamina B7	0,00 gr.
Proteínas	17,60 gr.	Vitamina B9	12,00 ug.
Vitamina C	0,00 mg.	Vitamina D	0,00 gr.
Zinc	1,50 mg.	Vitamina E	2,85 mg.
Potasio	330,00 mg.	Vitamina K	0,04 ug.
Ácido Fólico	0,00	Fósforo	180,00 mg

TABLA 42 - TABLA NUTRICIONAL DEL CAMARÓN
Obtenido: (Flores, 2018)

7.3. Yuca

7.3.1. Producción y cosecha

“Yuca o su nombre científico *Manihot esculenta* es un producto que se da en las regiones de la Costa y la Amazonia donde los pequeños y medianos agricultores la cultivan para el consumo local y también para la venta a mercados nacionales, ya que tiene una gran capacidad de crecer en suelos de baja fertilidad y con una gran resistencia a condiciones climáticas” (Róman & Lander, 2018).



ILUSTRACIÓN 8 - MAG YUCA

La trazabilidad comienza desde el registro de las prácticas agrícolas que son: la selección de variedades, fechas de cosecha y siembra, los cuales son datos

importantes para garantizar la calidad y la seguridad del producto desde el origen.

7.3.2. Transporte desde las fincas

Según (León, 2023) la transportación de la yuca en Ecuador:

El transporte de la yuca se produce desde las fincas a diferentes centros de acopio en las diferentes provincias del país o mercados, mediante vías terrestres utilizando vehículos como camionetas o camiones los cuales están adecuados a las condiciones de las vías donde se busca entregar en el menor tiempo posible para preservar la calidad del producto.

En los centros de acopio o mercados se clasifica y almacena temporalmente en lugares adecuados con buena ventilación y sin humedad para evitar el deterioro del producto antes de la distribución.

7.3.3. Variedades de yuca en la costa ecuatoriana.

Según (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, s.f):

- **INIAP Portoviejo 650**

Esta es una variedad que se caracteriza por el uso más en el procesamiento industrial y en especial para la producción de harina y almidón de yuca por su gran rendimiento.

- **INIAP Portoviejo 651**

También es generada por el INIAP y se destaca por su alto contenido de almidón siendo la más adecuada para la producción de este producto en la agroindustria.

- **Escancela – Morada**

Es la variedad mas tradicional, que es cultivada en la región Costa y muy característica por su sabor y textura la cual es comúnmente utilizada en la preparación de platos típicos, y se distribuye más a nivel nacional.



ILUSTRACIÓN 9 - TIPOS DE YUCA
(PAREDES, LIMA, & PICO, 2021)

7.3.4. Tabla nutricional

Según (Cartay, 2004) los aportes nutricionales de la yuca cruda y después de cocción basados en 100 gramo son:

	Yuca	Yuca cocida
Calorías (Kcal)	148	136
Humedad (g)	61,6	65,3
Proteínas (g)	1,1	0,8
Grasas (g)	0,2	0,2
Glúcidos (g)	35,5	32,7
Fibras (g)	1,0	0,6
Cenizas (g)	0,6	0,4
Calcio (mg)	29	20
Fósforo (mg)	53	38
Hierro (mg)	0,7	0,5
Tiamina (mg)	0,06	0,04
Riboflavina (mg)	0,03	0,02
Niacina (mg)	0,60	0,4
Ácido asc (mg)	35,00	-

TABLA 43 - TABLA NUTRICIONAL DE LA YUCA

7.4. Comino

7.4.1. Origen del comino

“Se tiene registros del comino hace mas de cinco mil años en las pirámides de Egipto. También en Roma y Grecia se lo utilizaba como un condimento de mesa. A partir del siglo VII los mercaderes árabes introdujeron este condimento en África del Norte donde se convirtió en un ingrediente indispensable en sus preparaciones, así como también los españoles lo introdujeron en América Latina en el siglo XVI” (Farrimond, 2020).

7.4.2. Comino

Su nombre científico *Cuminum cyminum* la cual es un planta familia del perejil, donde sus semillas son más utilizadas en el Mediterráneo, para las plantaciones de comino se recomienda más climas calurosos y largos donde se mantenga una temperatura de unos 29°C durante un periodo de 3 a 4 meses, para la plantación se lo debe hacer en hileras con 60 cm de separación en un suelo fértil y bien drenado, las plantas llegan a tomas una altura de 30 a 60 cm y en el Ecuador se produce más en la Costa Ecuatoriana (Grant, 2022).



ILUSTRACIÓN 10- PLANTA DE COMINO
(Farrimond, 2020)

7.4.3. Trazabilidad del producto

Según (CODEX ALIMENTARIUS, 2025):

Los pasos que se deben seguir para la distribución de la especia del comino en el Ecuador deben seguir una serie de pasos el cual se registra el uso de las semillas fertilizadas, durante la cosecha y post cosecha se etiquetan los lotes y se almacena según las normas sanitarias, se controla su procesamiento de molienda, envasado y el etiquetado, y por último para su distribución y comercialización las empresas deben registrar el lote, origen y su fecha.

7.5. Cilantro

7.5.1. Origen del cilantro

Según (Weiss, 2012) menciona que:

“El origen del cilantro tienen pruebas arqueológicas de su uso hace mas de 6000 años, en las zonas especialmente en las zonas del Mediterráneo Oriental y Asia Occidental las cuales son zonas que comprenden, Irán, Siria, Turquía. Dentro de la incorporación al continente americano alrededor del siglo XVI mediante la llegada de los españoles”.

7.5.2. Regiones de cultivo

“Este es originario del mediterráneo y del sur de Europa, pero en la actualidad se cultiva hoy en todo el mundo, pero los principales productores se encuentran en la India y Rusia los cuales llegan a ser grandes exportadores de las semillas” (Farrimond, 2020).



ILUSTRACIÓN 11 - PLANTA DE CILANTRO
(Farrimond, 2020)

7.5.3. Cultivo del Cilantro

Según (Pinto, 2013) el cultivo de cilantro en el Ecuador:

Es una especia la cual se adapta fácilmente a climas cálidos, frescos, fríos, pero su mayor desarrollo se presenta en climas templados con una temperatura de 15 a 20 °C, una buena luminosidad para su favorecimiento al proceso de la fotosíntesis y una altitud entre los 1000 y 2800 msnm donde tiene una mayor concentración en sus aceites esenciales. Es preferible no sembrar en suelos susceptibles al encharcamiento o que sean demasiado húmedos, y evitar la siembra siempre en lugares donde exista mucha presencia de vientos para proteger la fragilidad del cultivo.

En el Ecuador

8. ENSAYO ACADEMICO

LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

La provincia de Esmeraldas ubicada en la Costa norte ecuatoriana, representa un pilar en el desarrollo del mestizaje cultural del país, donde su población mayoritaria es afrodescendiente, la cual a desarrollado a través del tiempo una identidad única la cual se refleja en su música, costumbres, danzas, y en especial su gastronomía. Donde un fruto que se resalta por su utilización es el como por su valor culinario y su valor simbólico y social para esta provincia.

Con el presente ensayo se busca conocer a profundidad la historia del coco, que se ha desarrollado, más en la provincia de Esmeraldas que a generado un valor identitario dentro

de su gastronomía y como este producto cumple y ayuda con la construcción y la preservación de la identidad afro-esmeraldeña.

El coco o conocida por su nombre científico *Cocos nucifera* esta es una palmera tropical la cual es originaria de las islas del Pacífico, la cual se caracteriza por su fruto el cual es rico en agua, pulpa y aceite, los cuales han sido muy utilizados como alimento, medicina o instrumento por



ILUSTRACIÓN 12 - PULPA, AGUA Y ACEITE DE COCO
(Leal, Tua Saude, 2025)

su corteza, existen varias teorías que este fruto pudo a ver llegado a América flotando a través del océano o también se indica que fue introducido por los colonizadores.

Dentro del contexto del Ecuador el coco encontró un ambiente ideal para su crecimiento en los suelos de la costa esmeraldeña, por lo que cuenta con suelos húmedos, climas cálidos, y zonas que se encuentran alrededor de cuerpos acuáticos, por su gran desarrollo en estas zonas el coco empezó a formar parte de la dieta de esta comunidad, ya que en épocas anteriores, estas estaban conformadas por fugados, esclavos o liberados y coco fue un alimento y una herramienta de supervivencia por las condiciones del entorno tropical.



ILUSTRACIÓN 13 – ARQUÍMEDES SÁNCHEZ
(RELATOS ESMERALDEÑOS, S.F)

Las comunidades Afrodescendientes durante el periodo de la colonia desarrollaron una cocina muy creativa adaptándose a las necesidades, la escasez y la resistencia donde el coco se convirtió

en un ingrediente principal por su aprovechamiento, como bebida hidratante, su pulpa rallada para base de platos tradicionales o la utilización de su leche para la preparación de proteínas, estos saberes se fueron transmitiendo de generación en generación, como un gran ejemplo es la preparación del encocado la cual no es solo una técnica para cocinar, sino una práctica cultural de esta provincia. El coco también bien introducido a la medicina ancestral, donde las comunidades utilizan el aceite del coco para masajes, limpias, cremas hasta tratamientos capilares por las propiedades que este contiene (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2023).

El coco es uno de los productos fundamentales dentro de la producción de la provincia ya que corresponde el 77.26% de la exportación del país, brindando empleo y sostenibilidad a los pueblos cercanos de las plantaciones de coco, aunque este enfrenta varias amenazas, como son, la pérdida de saberes debido a las prácticas contemporáneas y al desinterés de las nuevas generaciones la falta de políticas públicas que no ayudan al desarrollo y apoyo a la agricultura tradicional para un mayor impulso en la producción y reconocimiento de este fruto (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021)

En conclusión, el coco no solo es un simple ingrediente de uso culinario, este es un símbolo de historia, resistencia y espiritualidad que caracteriza a la provincia de Esmeraldas, pero también se destaca en la cocina Esmeraldeña donde no solo alimenta cuerpos, sino, también hace recordar memorias y vínculos familiares como una forma de identidad de prosperidad, donde se busca fomentar el cultivo y el desarrollo de este producto sostenible para así también proteger los saberes de las comunidades del uso y potenciarlo para promover la economía local, logrando generar espacios turísticos y culturales para las siguientes

generaciones, demostrando que este no solo es una fruta que nos brinda alimento, sino que también alimenta el alma de la comunidad afro-esmeraldeña.

9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES DE VINOS

9.1. Coctel de bienvenida – Frozen de coco y piña

El coctel de bienvenida se centra en la idea de una piña colada, donde se presenta en un frozen el cual consiste en una textura granizada, acompañada de un licor neutro, el cual en nuestro caso será una Caña Manabita aportando y acompañando al menú con frescura y dulzor, potenciando los sabores de cada una de las preparaciones.



ILUSTRACIÓN 14 - PIÑA Y COCO FROZEN
(Liberand Company, s.f)

9.2. Pinot Grigio Tavo

Se escogió este vino como acompañante del encocado ya que ayuda a equilibrar la grasa del coco sin opacar los sabores de los mariscos, brinda acidez y frescura a la preparación refrescando el paladar, acompaña con notas cítricas y florales que acompañan con el cilantro, cebolla y limón. El Pinot Grigio combina muy bien con platos que tienen sabores salados y dulces en su preparación como en este caso es el encocado.

#¿NOMBRE?										
Ficha de cata # 1	Fecha:						24/6/2025			
Nombre del vino/Casa:	TAVO									
Terroir:	Venecia Italia									
Cepa:	Pinot Grigio									
Añada:	2023									
Precio:	\$15									
Notas de cata										
Visual										
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervescencia						
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura					
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar					
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa					
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas				
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece						
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas				
Olfato										
Sin despertar	Limón, naranja, mandarina, playa, pitajaya									
Despierto	Frutilla sin madurar, arandano, melón, piña, manzana y mango verde									
Gusto										
Primer Ataque	Dulce frutilla y granada									
Segundo Ataque	Piña y pimienta blanca									
Tercer Ataque	Manzana verde, menta, mango verde									
Observaciones	Uva verde, mariscos, parmesano y es muy amigable									

TABLA 44 - VINO BLANCO, TAVO
Autor: Joann Pico

9.3. Lambrusco Blanco

El lambrusco es un vino semidulce el cual es muy amigable, donde las burbujas finas ayudan a limpiar la cremosidad el mousse de coco y chocolate, los aromas de frutas

blancas y cítricos acompañan a cada una de las preparaciones del postre que son sabores tropicales y el dulzor del vino acompaña al postre sin empalagar creando una sensación muy ligera y agradable al comensal.

Ficha de cata # 2		Fecha:	24/6/2025			
Nombre del vino/Casa:		Giacondi / Emilia				
Terroir:		Italia				
Cepa:						
Añada:						
Precio:						
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervescencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa	
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas
Olfato						
Sin despertar	Fresco, afrutado, piña, melón					
Despierto	Fruta de hueso, man					
Gusto						
Primer Ataque	Amigable, muy fresco, ácido, durazno					
Segundo Ataque	Sabor ligero a piña					
Tercer Ataque	Limón amarillo, durazno, mango dulce					
Observaciones	Acompaña muy bien postres tripicales					

TABLA 45 - FICHA DE CATA LAMBRUSCO BLANCO
 Autor: Joann Pico

9.4. Bajativo - Reinterpretación de B-52

El B-52 es una bebida que fue creada en 1970 por un bartender que hizo honor a un bombardero en la guerra de Vietnam y este se hizo popular por sus distinguidas capas las cuales son muy llamativas donde la primera es licor de café, la segunda crema irlandesa y la



ILUSTRACIÓN 15 - B-52
(Benoit, 2022)

tercera un triple sec, para así brindarles a los comensales un espectáculo en algunos casos se los llega a flamear para dar otro enfoque visual al momento de servirlo, se recomienda consumirlo de un solo trago para que los sabores se vayan mezclando y desarrollando en su boca.

Para el menú presentado el cambio que se a realizado es en la tercera capa, donde se rescata un producto local muy consumido de la provincia de Esmeraldas el cual es el Coco loco, el cual consiste en colocar un destilado neutro en el coco para que se macere obteniendo notas y sabores del fruto.

10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

10.1. Servicio Americano

El servicio americano es uno de los servicios más sencillos por su practicidad y su rapidez a la hora de un evento, donde la comida se sirve desde la cocina y el mesero es el encargado de llevar a la mesa siguiendo un protocolo de normas las cuales indican que la comida se sirve por el lado derecho, las bebidas por la derecha y para el momento de retirar los platos se lo realiza por el lado izquierdo, las copas y vasos se retira por el

mismo lado derecho. Por otro lado, para este servicio los meseros deben tener el conocimiento completo de lo que contienen los platos en caso de cualquier inconveniente o restricción alimentaria que puede llegar a tener un comensal (Plaza, 2013).

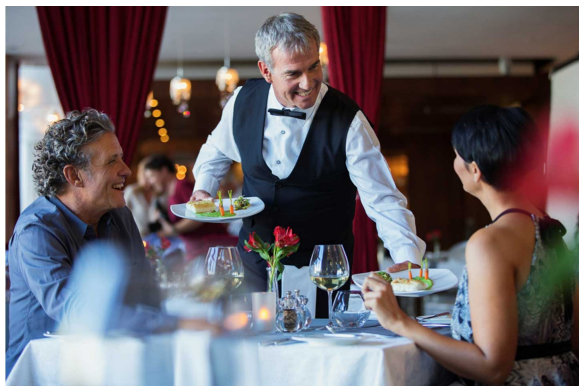


ILUSTRACIÓN 16 - SERVICIO AMERICANO
(Auxi Hosteleria, 2022)

El orden del servicio se comienza desde las mujeres basándonos en la jerarquía desde la mayor hasta la menor en sentido horario, a continuación, los hombres de igual manera por su jerarquía y en sentido horario (Ortega, s.f).

10.2. Cuadro Demostrativo

Servicio	Descripción
Tipo de servicio	El tipo de servicio que se utiliza es americano donde los platos salen montados desde la cocina, el mesero se encargara de seguir el orden secuencial del servicio de los platos a cada comensal donde se entregara por la derecha y se retira por la izquierda.

Vajilla	La vajilla que será utiliza ayuda con el contraste de los platos y ayuda a la presentación de sus formas para una mejor apreciación de los productos.
Menú	Cada uno de los platos esta inspirado en platos tradicionales que se consumen y preparan en la costa ecuatoriana norte la cual comprende Esmeraldas y el norte de Manabí con productos locales y donde se realza el sabor del coco.
Bebidas	Las bebidas para maridar cada uno de los platos, se sirven desde barra, los cuales van a estar elaborados a la minuta por el personal de barra.
Ambientación	La ambientación se basa en una temática caribeña, con colores cálidos, terrosos y verdes para hacer alusión a la comida costera, donde van a encontrar música electrónica para acompañar al menú.
Secuencia de servicio	1. Cóctel de bienvenida 2. Pan 3. Amuse bouche 4. Entrada 5. Plato fuerte 6. Postre 7. Petit four 8. Bajativo
Interacción con los comensales	En la presentación de cada plato se realizará la explicación de la elaboración de cada y se comenzará con la presentación de un poco de historia de la utilización y resaltando la utilización del coco.

TABLA 46 - CUADRO DEMOSTRATIVO DEL SERVICIO DEL EVENTO
Elaborado por: Joann Pico

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

11.1. Ambientación

Dentro de la ambientación se utilizará música electrónica de fondo como un elemento central con estilo tropical house, buscando así generar una ambientación moderna y relajante sin perder la temática veraniega del evento y concepto en general. Los tonos suaves y constante generar una energía al cliente sin ser muy invasiva.



ILUSTRACIÓN 17 - DECORACIÓN BARRA
Obtenido: Amazon

Una decoración como ambientación se utilizará la barra ya que es un punto focal visual en donde se incorpora elementos naturales y tropicales con un diseño rustico, implementando coco y frutal tropicales utilizadas en el menú como decoración y hojas de palma.

El mesero y el personal de barra utilizaran una vestimenta cómoda donde tengan una buena movilidad el cual constara de camiseta negra, jean negro, zapatilla blancas o negras y un delantal color azul o negro de cintura para mantener un ambiente caribeño.



ILUSTRACIÓN 18 - VESTIMENTA SERVICIO
Obtenido: Pinterest

11.2. Montaje de mesa

El montaje de mesa contara con un centro de mesa de yute el cual dará un color terroso y seguirá con la temática caribeña, acompañado con de arreglos florales a base de rosas y hojas de palma que brinden elegancia a la mesa, se utilizara manteles blancos y servilletas verdes para realizar el montaje.



ILUSTRACIÓN 19-MONTAJE CENTRO DE MESA
OBTENIDO POR: CHAT GPT



ILUSTRACIÓN 20 - CENTRO DE MESA
Obtenido por: Freepick

La cubertería utilizada será de color dorado y se marcará respectivamente con los platos que se van a presentar en el menú siguiendo el protocolo de uso y recomendación del estudiante. La cristalería utilizada constará de una copa de agua, copa de vino blanco, copa de espumante y un vaso old fashion.



ILUSTRACIÓN 21 - MONTAJE DE MESA
Obtenido: Pinterest

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1. Conclusiones

- El coco es un símbolo cultural y ancestral en la vida de las comunidades afrodescendientes de las provincias de Esmeraldas y el norte de Manabí que tienen raíces históricas de la utilización de este producto, que formó parte de rituales, ceremonias y recetas tradicionales que son conocimientos que pasaron de generación en generación, formando parte del patrimonio de la región.
- El coco es la base de una gran variedad de recetas tradicionales, como un elemento esencial en sus preparaciones como son los encocados, arroz con coco, cocadas y

diferentes dulces a base de este producto que llega a ser el sustento de la economía de estas provincias.

- El aprovechamiento del coco es muy variado, por la versatilidad que presenta en la utilidad de cada una de sus partes, como la pulpa se consume fresca, al exprimirla se obtiene lo que es la leche y el aceite, su bagazo después de obtención de sus aceites sirve para deshidratar y poder realizar varias preparaciones, su agua se consume como bebida refrescante e hidratante y por último si cascara se llega a utilizar como materia prima de diferentes objetos artesanales.
- El cultivo del coco en las provincias de Esmeraldas y el norte de Manabí es una fuente directa e indirecta de sostenibilidad de empleo para cientos de familias de estas provincias ya que participan en la recolección y transformación de este producto para la venta local e internacional.
- Varios procesos de la extracción de la leche y el aceite de coco siguen siendo manuales y artesanales, donde se preserva las técnicas y refuerzan la sostenibilidad que reducen el impacto ambiental y mantienen la herencia cultural que cada vez va siendo menos valorizada.
- El coco se puede convertir en una estrategia, como herramienta para proyectos de desarrollo sostenible donde se integre la agricultura, el turismo y la conservación del medio ambiente mediante políticas e incentivos técnicos y financieros a las plantaciones que producen este fruto.

12.2. Recomendaciones

- Promover la integración de los saberes tradicionales del aprovechamiento del coco entorno a las comunidades, ofreciendo capacitaciones técnicas con productores, recolectores y extractores locales.
- Diseñar experiencias de turismo gastronómico alrededor del coco, funcionando como el producto como un eje temático para rutas turísticas donde se incluyan talleres de cocina, visitas plantaciones y diferentes experiencias ancestrales y artesanales.
- Fomentar el consumo del coco tanto interno como externo mediante diferentes campañas que promuevan el consumo del coco en espacios públicos, donde ayudaría a revalorización del producto y así fortalecería también las cadenas comerciales en las zonas productoras.
- Ayudar con fondos de financiamiento mediante bancos o asociaciones para apoyar a los emprendimientos comunitarios generando fondo de inversión dirigidos específicamente a los emprendimientos que trabajen con coco, fortaleciendo las economías populares.
- Fortalecer la cadena del valor del coco buscando intervenir en la infraestructura y la maquinaria adecuada para el procesamiento del coco localmente, implementando centros de acopio o plantas para la extracción de leche y aceite, evitando así los intermediarios sin generar una dependencia de ellos y beneficiando así a los productores.
- Fomentar con los ministerios correspondientes impulsen los programas de renovación de las plantaciones de coco que tienen mas de 30 años, donde estas

plantaciones tengas variedades mejoradas y mas resistentes a plagas y se adapten al cambio climático por el cual estamos pasando.

13. ANEXOS

- FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC

GARCÍA REINOSO
DESDE 1936
Rodolfo Esteban García Reinoso
Ruc : 1705240933001
Moran N23-45 y Mercadillo Telf : 02-2525478
www.garciareinoso.com.ec

 Garcia Reinoso  @Garcia_Reinoso

Factura : 001-002-000070580
Clave Acceso : 0806202501170524093300110010020000701
Cliente : JOANN PICO
Ced.Ruc.:1752335784
Dir. : PUENTA 4 VALLE Telf: 99
Fecha : 09/jun/2025 11:10:45
Condiciones : Contado

Cant	Producto	Precio	Dcto	Total
1	Manteca de Cacao X 250GR	7.5	0	7.5
0.1	REP. DEL CACAO POLVO EXTRACTO XKG	21.56	0	2.16 *
0.5	REP. DEL CACAO - 31% BLANCO X KG	21.3	0	10.65 *
0.5	REP. DEL CACAO - 70% X KG	19.91	0	9.96 *
3	COLORANTE EN POLVO A LA GRASA VICOLI	1	0	3
8	BASE MDF LAMINADA BLANCA D=10CM	0.31	0	2.48 *
V total				36.74
Dcto				0
Baseimp.				36.74
Tarifa IVA 0%				10.6
Tarifa IVA 15%				26.24
16% IVA				3.79
TOTAL				39.63

Treinta Nueve Dolares con Cincuenta Tres centavos

Forma de Pago

Detalle	Valor	V Rec Cambio
Contado	39.63	0 0

Agente de Retención - No. Resolución: 1

Recibi Conforme

ANEXOS 1 FACTURA CHOCOLATES
Imagen Obtenida: Joann Pico

AUTORI PIV... * MEGAMAXI EL...
DIRECCION SUCURSAL:
AV. PEDRO VICENTE MALDONADO 14205 Y
ANTONIO BARRIO NUEVO
QUITO - ECUADOR
MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA
QUITO - ECUADOR
RUC: 1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Uni	Pre. Tot
FRUTASI COCO PULPA	1	1.6900	1.69
FRESHKITA PULPA FR	1	4.1900	4.19
GEL HADA SIN SABOR	1	0.8435	0.841
LA LECHEERA CREMA D	2	3.4435	6.891
SAVILDE BEBIDA ALD	1	0.7130	0.711
STA LUCIA POLVO HO	1	1.8400	1.84
COCONUT MILK JADE	1	3.2696	3.271
IMPERIAL AGUA MINE	1	1.2087	1.211
Tarifa 0			7.72
Tarifa 15			12.92
Subtotal sin IVA			20.64
15% IVA			1.94
TOTAL			22.58
AV	Visa	22.58	
	CAMBIO USD	.00	

CLIENTE: JATIVA CHUQUILLANGUI SILVANA DE LOURDES
CED/RUC: 1712282548
DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA
Nro: 033-107-000448577
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 15/06/2025
Gran Contribuyente
NAC-GCFOIOC21-00868-E
CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
1506202501179001691900120331070004485770713024119

DETALLE DE DESCUENTOS
(Incluido IVA)
Total Cuenta incl. IVA \$ 24.07
18% HARINAS - \$ 0.41
12% LA LECHEERA CREMA DE - \$ 1.08

ANEXOS 2 - FACTURA COMPRAS SUPERMAXI
Imagen Obtenida: Joann Pico



ANEXOS 3 - COCO LOCO
Imagen Obtenida: Pinterest



ANEXOS 4 - CHOCOLATE UTILIZADO

Imagen Obtenida: Joann Pico



ANEXOS 5 - ENCOCADO, AUTENTICIDAD Y RESISTENCIA DE LA CULTURA AFRO

Imagen obtenida: (Expreso, 2024)

14. BIBLIOGRAFÍA

Cámara Nacional de Acuacultura. (s.f). *CNA - Ecuador*. Obtenido de Cámara Nacional de

Acuacultura: <https://www.cna-ecuador.com/estadisticas/>

Auxi Hosteleria. (2022). *Auxi Hosteleria*. Obtenido de <https://auxihosteleria.es/tipos-de-servicios-en-restaurantes-2024/>

Benoit, E. (2022). *Dishes Delish*. Obtenido de <https://dishesdelish.com/party-time-b52-shots/>

Cartay, R. (2004). *Scielo*. Obtenido de Difusión y comercio de la yuca: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100001

- Chila, T., & Romina, J. (05 de Diciembre de 2023). *Repositorio Nacional PUCE*. Obtenido de Repositorio PUCE: <https://repositorio.puce.edu.ec/items/ab9223d2-a1c2-48fa-acbb-f0b205d3a791/full?>
- CODEX ALIMENTARIUS. (2025). *CODEX ALIMENTARIUS*. Obtenido de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- El Productor. (Octubre de 2019). *El cultivo del coco es icono de la economía de Esmeraldas*. Obtenido de El Productor: <https://elproductor.com/2019/10/ecuador-el-cultivo-del-coco-es-icono-de-la-economia-de-esmeraldas>
- Farrimond, S. (2020). *La Ciencia de las especias*. Penguin Random House.
- Flores, A. (2018). *Guía nutricional para camarones*. Obtenido de <https://nutricionparacamarones.wordpress.com/introduccion/>
- Grant, A. (20 de Julio de 2022). *Gardening*. Obtenido de https://www-gardeningknowhow-com.translate.goog/edible/herbs/cumin/cumin-herb-information.htm?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=rq
- Guevara, P. E. (18 de Agosto de 2019). *Raspando coco*. Obtenido de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=sWOoKv8xtbA&t=7s>
- Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. (s.f). *Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria*. Obtenido de iniap.gob.ec: <https://www.iniap.gob.ec/cuarta-llamada-practica-del-cultivo-de-yuca-se-desarrolla-en-la-provincia-de-manabi/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (23 de Marzo de 2023). Obtenido de Guía metodológica del Patrimonio Cultural Inmaterial: https://www.patrimoniocultural.gob.ec/wp-content/uploads/2023/03/23_GuiametodologicaparalasalvaguardiaPCI.pdf

Leal, K. (Octubre de 2024). *Tua Saúde*. Obtenido de <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-del-agua-de-coco/>

Leal, K. (Abril de 2025). *Tua Saude*. Obtenido de <https://www.tuasaude.com/es/usos-del-aceite-de-coco/>

León, L. (19 de Octubre de 2023). *SCRIBD*. Obtenido de Estandarización Linea Yuca Congelagro S.A: <https://es.scribd.com/document/678662654/Estandarizacion-Linea-Yuca-Congelagro-S-A>

Liberand Company. (s.f). *Liberand Company*. Obtenido de <https://www.liberandcompany.com/products/frozen-pina-colada>

López, K. (8 de Mayo de 2019). *Camará Marítima del Ecuador*. Obtenido de El camarón ecuatoriano cuida su trazabilidad a nivel global: <https://www.camae.org/comercio-exterior/el-camaron-ecuatoriano-cuida-su-trazabilidad-a-nivel-global>

MAG. (08 de Abril de 2019). *Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganaderia : <https://www.agricultura.gob.ec/mag-incentiva-produccion-de-coco/>

Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (05 de Septiembre de 2019). *Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. Obtenido de MAG trabaja para fortalecer la producción de coco en Esmeraldas: <https://www.agricultura.gob.ec/mag-trabaja-para-fortalecer-la-produccion-de-coco-en-esmeraldas>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (17 de Noviembre de 2021). *Agricultura.gob*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/el-coco-una-alternativa-para-la-reactivacion-de-esmeraldas/>

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (2020). *Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*. Obtenido de Camarón ecuatoriano, primero en el mundo en garantizar completa trazabilidad de su producción: <https://www.produccion.gob.ec/camaron-ecuatoriano-primero-en-el-mundo-en-garantizar-completa-trazabilidad-de-su-produccion>

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (Enero - Marzo de 2024). *Análisis Trimestral Comercio Exterior*. Obtenido de Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca: <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2024/05/Analisis-trimestral-de-comercio-exterior-ene-mar-2024.pdf>

Ortega, F. (s.f). *Ingeniería de menú*. Obtenido de <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>

Paredes, A., Lima, L. T., & Pico, J. R. (2021). *Guía para la producción y manejo integrado del cultivo de yuca para la Amazonia Ecuatoriana*. Obtenido de Guía para la producción y manejo integrado del cultivo de yuca para la Amazonia Ecuatoriana: <file:///C:/Users/Joan/Downloads/Gu%C3%ADa%20para%20la%20producci%C3%B3n%20y%20manejo%20integrado%20del%20cultivo%20de%20yuca%20para%20la%20Amazonia%20Ecuatoriana.pdf>

Pinto, M. (07 de Octubre de 2013). *INAMHI*. Obtenido de <https://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/articulos/agrometeorologia/El%20cultivo%20del%20culantro%20y%20el%20clima%20en%20el%20Ecuador.pdf>

Plaza, R. (Marzo de 20 de 2013). *SCRIBD*. Obtenido de <https://es.scribd.com/presentation/131530582/Servicio-Americano>

Relatos Esmeraldeños. (08 de Julio de 2022). *Youtube*. Obtenido de La brava resistencia del coco en la frontera norte de Ecuador: https://www.youtube.com/watch?v=ynH_fkCqe2w

Relatos Esmeraldeños. (s.f). *Relatos Esmeraldeños*. Obtenido de <https://www.relatosesmeraldenos.com/la-brava-resistencia-del-coco-en-la-frontera-norte-de-ecuador/>

Róman, & Lander. (05 de Marzo de 2018). *Comisión Económica para América Latina y el Caribe*. Obtenido de Repositorio Digital: <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/43335>

Sandoval, C., & Bonilla, M. (22 de Octubre de 2019). *El cultivo del coco es ícono de la economía de Esmeraldas*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/cultivo-coco-icone-economia-esmeraldas.html?>

Silva, R. (Marzo de 2015). *Research Gate*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/334327778_A_GUA_DE_COCO_POTENCIA_L_CLINICO_Y_TERAPEUTICO

USDA. (2019). *U.S. Department of Agriculture*. Obtenido de <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/170169/nutrients>

Valverde, J. M. (27 de Noviembre de 2022). *Scielo.org*. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2664-09022022000200270

Verónica Briones, Miguel Fernández. (2016). El cocotero: "El árbol de la vida". *Herbario CICY*, 107;108;109.

Weiss, E. (Marzo de 2012). *Researchgate*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/283615234_Domestication_of_Plants_in_the_Old_World_-_The_Origin_and_Spread_of_Domesticated_Plants_in_South-west_Asia_Europe_and_the_Mediterranean_Basin

