



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Nicole Esthefania Vallejo Codena

TUTOR: Mgtr. Patricio Pinos, Ing.

COCINA INTEGRAL: APROVECHANDO CADA PARTE
DEL CERDO

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

Yo, Nicole Esthefania Vallejo Codena, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina integral: Aprovechando cada parte del cerdo”, 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 27 días del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Nicole Esthefania Vallejo Codena

Firma:



Número de Cédula: 1728406586

Dirección: Pifo

Teléfono: 0979166408

Correo electrónico: nicole.vallejo0109@gmail.com / nivallejoco@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Nicole Esthefania Vallejo Codena 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.



.....
Nicole Esthefania Vallejo Codena
Autor del proyecto de investigación

Yo, Patricio Xavier Pinos Flores, 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.



.....
Patricio Xavier Pinos Flores
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina integral: Aprovechando cada parte del cerdo”, presentado por Nicole Esthefania Vallejo Codena, 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, 27 de julio del 2025



.....
Patricio Xavier Pinos Flores
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, 27 de julio del 2025



.....

Nicole Esthefania Vallejo Codena

CEDULA: 1728406586

DEDICATORIA

A mi familia, por ser mi fuerza, mi tristeza y mi alegría.

A mi mamá, por tener el corazón más grande y la paciencia infinita que me ha sostenido en cada paso, incluso cuando no fue fácil para ninguna de las dos.

A mi papá, cuyos abrazos y esfuerzo son de las cosas más valiosas y hermosas que me ha dado la vida.

A mi Tatatito, mi lugar seguro en medio del caos, quien me cuida, reconoce mi tristeza como nadie y hace todo lo posible por verme feliz.

A mi Andy, que sigue acompañándome de formas distintas, pero siempre presente, siempre conmigo.

Y a mí, por no rendirme.
Por dar este paso a pesar de las dudas.
Por seguir adelante incluso cuando la certeza se sentía lejana, y por reconocer —aunque a veces con miedo— que sí, soy capaz de lograrlo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a mis maestros por su guía y apoyo durante este proceso. A la seño Magui y a Don Iván, por su acompañamiento en momentos difíciles; su presencia marcó la diferencia cuando más lo necesitaba.

A mis compañeros, por las experiencias compartidas y el trabajo en equipo que hicieron este camino más ameno.

A mi familia, por su amor incondicional y por estar a mi lado en este proceso.

A quienes estuvieron, aunque en silencio, gracias por su cariño incondicional, incluyendo a esos seres especiales que, sin palabras, brindaron calma y compañía.

Finalmente, agradezco a Dios por esa fuerza espiritual que mantuvo viva mi esperanza en los momentos de duda.

Contenido

RESUMEN.....	14
ABSTRAC.....	16
ABSTRACT EN INGLÉS	17
DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	18
MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	20
MENÚ APROBADO EN INGLÉS.....	22
RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	24
1.1 Amouse Bouche	24
.....	25
.....	26
1.2 Pan.....	27
1.3 Entrada.....	31
1.4 Plato fuerte	35
1.5 Postre.....	40
.....	43
.....	44
.....	45
.....	46
.....	47

1.6	Petit four.....	48
		49
		50
1.7	Café.....	51
1.8	Bebidas	52
		53
		54
		55
1.9	Costo del menú	56
ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES).....		57
1.10	Achogcha – <i>Cyclanthera Pedata</i>	57
1.10.1	Origen y domesticación	57
1.10.2	Características botánicas.....	57
1.10.3	Cultivo y recolección	57
1.10.4	Aplicaciones culinarias.....	58
1.11	Tomate de árbol – <i>Solanum Betaceum</i>	59
1.11.1	Origen y domesticación	59
1.11.2	Características botánicas.....	59
1.11.3	Cultivo y recolección	60

1.11.4	Aplicaciones culinarias.....	60
1.12	Cilantro – Coriandrum Sativum	61
1.12.1	Origen y domesticación	61
1.12.2	Características botánicas.....	61
1.12.3	Cultivo y recolección	62
1.12.4	Aplicaciones culinarias.....	62
1.13	Canela – Cinnamomum Verum	64
1.13.1	Origen y domesticación	64
1.13.2	Características botánicas.....	64
1.13.3	Cultivo y recolección	64
1.13.4	Aplicaciones culinarias.....	65
1.14	Cerdo – Sus Scrofa Domesticus	66
1.14.1	Origen y domesticación	66
1.14.2	Ciclo productivo: Etapas	67
1.14.3	Proceso de faenamiento:	68
ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ		73
1.15	Introducción.....	73
1.16	El cerdo como símbolo de cocina integral	74
1.17	Conclusión	77

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	78
CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	80
1.18 Cuadro justificativo del Servicio Americano	80
DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	82
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	83
ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	85
REFERENCIAS	86

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 COMPOSICION NTRICIONAL DE LA ACHOGCHA (POR 100 GR DE PRODUCTO).	58
TABLA 2COMPOSICION NUTRICIONAL DEL TOMATE DE ÁRBOL (POR 100 GR DE PRODUCTO)....	60
TABLA 3.....	63
COMPOSICION NUTRICIONAL DEL CILANTRO (POR 100 GR DE PRODUCTO).	63
TABLA 4.....	65
COMPOSICION NUTRICIONAL DE LA CANELA (POR 100 GR DE PRODUCTO).	65
TABLA 5.....	71
COMPOSICION NUTRICIONAL DE VÍSCERAS DE CERDO (100 GR DE PRODUCTO).....	71
TABLA 6.....	71
COMPOSICION NUTRICIONAL DE CUERO (POR 100 GR DE PRODUCTCO).....	71

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1 (INIA, 2021).....	66
ILUSTRACIÓN 2 (INIA, 2021).....	67
ILUSTRACIÓN 3 (INIA, 2021).....	68
ILUSTRACIÓN 4 PARTES EXTERNAS DEL CERDO (COCINA CREATIVA UTPL, 2017).....	69
ILUSTRACIÓN 5 PARTES INTERNAS DEL CERDO (ORMEÑO, 2017).....	70
ILUSTRACIÓN 6 IMAGEN DE REFERENCIA DEL COCTEL (POWELL, 2023).....	78
ILUSTRACIÓN 7 IMAGEN DE REFERENCIA BEBIDA DE ACOMPAÑAMIENTO (VELLEND, 2018)	79
ILUSTRACIÓN 8 IMAGEN DE REFERENCIA DEL BAJATIVO (PINTEREST).....	79
ILUSTRACIÓN 9 IMÁGENES DE REFERENCIA	82

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 FACTURAS

ANEXO 2 SALIDA TÉCNICA AL CAMAL	85
---------------------------------------	----

RESUMEN

Este trabajo presenta una propuesta gastronómica fundada con un enfoque integral, dicho objetivo quiere revalorizar cada parte del cerdo mediante una visión técnica, cultural y sustentable. El centro del proyecto es el aprovechamiento total del animal, uno de los más versátiles en la cocina nacional y mundial. Este acercamiento no solo resalta el potencial gastronómico del cerdo, sino que promueve una forma más cuidada referente al acto de comer.

Adoptando una perspectiva apoyada en la trazabilidad y el consumo responsable, este planteamiento quiere integrar la experiencia gastronómica con los principios de sostenibilidad. El uso eficiente de subproductos y partes no convencionales del animal, contribuyen a minimizar el desperdicio, optimizando recursos y reduciendo costos operativos sin sacrificar calidad ni la percepción sensorial del comensal.

Además, el menú se construyó con la finalidad de fortalecer la identidad culinaria local, integrando técnica y creatividad a través de seis tiempos. El concepto destaca por su compromiso con el sabor y la estética, sin embargo, la intención educativa, el respeto al animal, fomentar una cocina más humana, e innovadora también se conjugan como pilar del proyecto.

Este trabajo plantea una experiencia adicional a la del disfrute gastronómico, que si bien forma gran parte del conjunto, contine la revalorización de ingredientes que suelen ser subestimados por desconocimiento o perjuicio, promueve un vínculo con la comida, una visión más amplia del cerdo contribuyendo con debates actuales sobre sostenibilidad, cultura alimentaria y responsabilidad en el ejercicio gastronómico profesional

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

Este proyecto presenta una propuesta gastronómica basada en la cocina integral, con énfasis en el aprovechamiento total del cerdo como ingrediente principal. a través de un menú de seis tiempos, que integran distintas partes del animal en elaboraciones completas, técnicas y creativas, revalorizando lo que, por desconocimiento. Suele subestimarse.

Bajo un enfoque de trazabilidad y consumo responsable, se impulsa una cocina consciente, alineada con los principios de sostenibilidad alimentaria. Esta idea maximiza el uso de recursos disponibles, reduce el desperdicio y disminuye los costos operativos sin interferir con la calidad ni la experiencia gastronómica, aportando una cocina más responsable e innovadora, no solo en sabores sino también en la manera en la que se ve al animal como fuente de alimento.

ABSTRACT EN INGLÉS

This project presents a gastronomic proposal based on integral cooking, with an emphasis on the total utilization of pork as the main ingredient. Through a six-course menu, it incorporates various parts of the animal in complete, technical, and creative preparations that revalue elements often underestimated due to lack of knowledge. From a perspective grounded in traceability and responsible consumption, the project promotes a conscious culinary practice aligned with the principles of food sustainability. This approach maximizes the use of available resources, reduces waste, and lowers operational costs without compromising quality or the gastronomic experience. It contributes to a more responsible and innovative cuisine — not only in terms of flavor, but also in the way the animal is viewed as a meaningful source of nourishment.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El cerdo ha sido un elemento importante de consumo a nivel mundial, se destaca por su amplia versatilidad en la cocina de diferentes culturas gastronómicas. No obstante, ciertas partes son desperdiciadas y forman parte de una problemática en la industria cárnica. El concepto de “aprovechamiento integral” basa su estructura en el uso eficiente de todas las partes del cerdo, poniendo en práctica técnicas de cocina, transformación y conservación para lograr un menor desperdicio del alimento. La guía de Granja de Cerdos de Asobanca (Asociación de Bancos Privados del Ecuador (ASOBANCA), 2022), afirma que el aprovechamiento completo del animal logra optimizar la producción de alimentos, se reduce la necesidad de criar más ganado, lo que colabora el impacto ambiental, afrontado de este modo dos aspectos que afectan de manera significativa.

El aprovechamiento integral del cerdo está estrechamente ligado a la sostenibilidad y a la reducción del desperdicio. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2011), indica que el 14 % de los alimentos producidos a nivel mundial se desperdician antes de llegar al consumidor final. La aplicación de técnicas de transformación en cada parte del cerdo no solo apoya a la optimización de recursos en la industria, sino que además promueve una producción sustentable.

Implementar el concepto trae ventajas económicas y ambientales. Un estudio del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (Castro, Vossen , Caballero D.,,

Butendiek B., , & Esnaola, 1968), señala que optimizar el uso del cerdo puede (reducir costos operativos hasta en un 30%), ya que los residuos, en lugar de desecharse, pueden transformarse en productos comercializables.

En adición, reducir el desperdicio genera un cambio positivo en la disminución de la huella de carbono de la producción de carne, fundamental objetivo de la gastronomía sostenible. Propuestas como la de “Nose- To- Tail Eating” con promotores como Fergus Henderson demostraron que el aprovechamiento total del animal no solo es viable, sino también juega a favor de la industria gastronómica. (Herderson, 2004)

El proyecto quiere la transformación de los subproductos del cerdo incluyendo vísceras, huesos, piel, etc. Revalorizando el increíble sabor y potencial productivo que alcanzan cortes menos populares.

No solo se busca que el aprovechamiento integral sea una tendencia culinaria pasajera, sin trascendencia, sino que se transforme en un impulso hacia una gastronomía que mejora su rentabilidad y su conciencia sobre el desperdicio. Con el apoyo de técnicas innovadoras y métodos tradicionales, se logra el beneficio no solo para los negocios gastronómicos, conjuntamente se suma una alimentación más responsable, más respetuosa para quien la consume como para el ser que brinda el recurso.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Pan & untable:

- Entre cortezas.
- Pan delgado y crujiente, acompañado de un pate cremoso de hígado de cerdo, chutney de piña y cúrcuma, mostaza y germinados frescos.

Amuse bouche:

- Voz y tierra.
- Base de champiñón, crocante de queso parmesano, lengua de cerdo asada, cebolla encurtida, compota de pera y eneldo fresco.

Entrada:

- Eco de la piel.
- Ensalada de oreja de cerdo crocante, tomates Cherry, chocos, cebolla encurtida y salsa de tomate de árbol.

Plato fuerte:

- Corazón de temporada.
- Achogcha rellana de ragú de corazón de cerdo, sobre cebada perlada cremosa con salsa jus lie de cerveza y vegetales.

Postre:

- Piel y azúcar.
- Entrement de brownie de choco- nuez, geleé de frutilla, arándanos y Jamaica, mousse de gelatina de pata con canela y vainilla, crema montada de chocolate blanco, crumble salado y cuero crocante.

Petit four:

- Capricho final.
- Bombones rellenos con ganache de maduro asado, tocino y praliné de avellana.

Bebidas

- Coctel de bienvenida: Caipiroska de maracuyá y hierbabuena.
- Maridaje: Radler de limón y naranja.
- Bajativo: licor cremoso de café con espuma de leche.

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Bread & Spread:

- “Between the Crusts” Thin, crispy bread accompanied by a creamy pork liver pâté, pineapple and turmeric chutney, mustard, and fresh sprouts.

Amuse Bouche:

- “Voice and Earth”
- Mushroom base, parmesan crisp, roasted pork tongue, pickled onions, pear compote, and fresh dill.

Starter:

- “Echo of the Skin”
- Crispy pork ear salad, cherry tomatoes, chochos (lupini beans), pickled onions, and tree tomato sauce.

Main Course:

- “Heart of the Season”
- Stuffed chayote with pork heart ragout, served over creamy pearl barley with beer jus lié sauce and vegetables.

Dessert:

- “Skin and Sugar”

- Chocolate-nut brownie entremet, strawberry, blueberry, and hibiscus gelée, gelatin mousse made from pork trotter with cinnamon and vanilla, whipped white chocolate cream, savory crumble, and crispy pork skin.

Petit four:

- “Last Indulgence”
- Bonbons filled with roasted ripe plantain, bacon, and hazelnut praline ganache.

Beverages:

Welcome cocktail: Passion fruit and mint Caipiroska.

Pairing: Lemon and orange Radler.

Digestif: Creamy coffee liqueur with milk foam.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR



Powered by
Arizona State University®

Escuela de
Gastronomía

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CEBOLLA ENCURTIDA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CEBOLLA PAIÑA	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Corte pluma	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	LIMÓN MEYER	20,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,0200	Zumo	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	mililitro
3	SAL	5,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0029	pesado	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo
4	VINAGRE	10,00	mililitro	\$ 0,00223	\$ 0,0223	pesado	\$ 2,23	Litro	1.000	mililitro
5	AZÚCAR	5,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0058	pesado	\$ 1,16	Kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar uniformemente la cebolla.
2. Mezclar el limón, sal, azúcar y vinagre.
3. Agregar la cebolla a la mezcla anterior.
4. Dejar reposar (refrigeración) 12 hr.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,10	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Corte uniforme
2. Manejo de temperatura
3. Correcta limpieza del recipiente.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es un método de conservación por acidificación, la cebolla se suaviza y estabiliza mediante la cocción del ácido acético, que además desarrolla aromas complejos.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Encurtido por inmersión
2. Conservación en frío

ELABORADO POR: Nicole Vallejo

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR



Escuela de
Gastronomía

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VOZ Y TIERRA	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	35 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CHAMPIÑÓN	15,00	gramo	\$ 0,01035	\$ 0,1553	Limpio	\$ 2,07	gramo	200	gramo
2	QUESO PARMESANO	5,00	gramo	\$ 0,02225	\$ 0,1113	Rallado	\$ 4,45	gramo	200	gramo
3	COMPOTA DE PERA	5,00	mililitro	\$ 0,03654	\$ 0,1827	SUB-001	\$ 0,04	litro	1	mililitro
4	CEBOLLA ENCURTIDA	3,00	gramo	\$ 0,00212	\$ 0,0064	Sub-002	\$ 0,00	kilogramo	1	gramo
5	ENELDO FRESCO	2,00	gramo	\$ 0,00900	\$ 0,0180	Desinfectado	\$ 0,90	gramo	100	gramo
6	LENGUA DE CERDO	10,00	gramo	\$ 0,00467	\$ 0,0467	Small dice	\$ 4,67	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Asar el champiñón entero.
2. Colocar el queso en un sartén hasta lograr una costra
3. Cocinar a presión la lengua.
4. Asar la lengua condimentada.
5. Montar primero el champiñón y lengua.
6. Agregar los componentes restantes sobre el crocante.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,52	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,55	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,55	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0156	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Ensamblaje antes del servicio
2. Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este amouse bouche respresenta el equilibrio entre la técnica y el aprovechamiento. Esta combinación eleva ingredientes "humildes" con técnicas controladas y presentación refinada.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sellado
2. Cocción por expansión
3. Montaje

ELABORADO POR:
Nicole Vallejo

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

1.2 Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																		
Pan blanco de molde				Básica o de Venta																				
NÚMERO PORCIONES		2 porción		X Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN		200 gramo		FICHA No. SUB-001																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	HARINA DE TRIGO	250,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,4000	Pesado	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo														
2	MANTECA DE CERDO	25,00	gramo	\$ 0,00510	\$ 0,1275	Pesado	\$ 2,04	kilogramo	400	gramo														
3	MANTEQUILLA	5,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,0383	Pesado	\$ 0,92	kilogramo	120	gramo														
4	AGUA	20,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0090	Tibia	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro														
5	LEVADURA SECA	3,50	gramo	\$ 0,02629	\$ 0,0920	Pesado	\$ 0,92	gramo	35	gramo														
6	ROMERO	5,00	gramo	\$ 0,01192	\$ 0,0596	Desinfectado	\$ 1,49	kilogramo	125	gramo														
7	TOMILLO	5,00	gramo	\$ 0,01560	\$ 0,0780	Desinfectado	\$ 0,78	kilogramo	50	gramo														
8	SAL	4,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0023	Pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo														
9	LECHE ENTERA	125,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,1250	Tibia	\$ 1,00	litro	1.000	mililitro														
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Activar la levadura 2. Formar una corona con los secos 3. Agregar las grasas, y los líquidos 4. Agregar los aromáticos y amasar hasta incorporar 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos 6. Desgasificar y formar las porciones. 7. Segunda fermentación 8. Hornear 30-35 min a 180°C 9. Enfriar 10. Rebanar		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,93</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,05</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,98</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,49</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0024</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,93	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,05	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,98	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,49	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0024	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas				
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,93	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 0,05																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,98	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,49	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0024	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
		El pan de molde es un pan enriquecido con grasa y azúcar, su doble fermentación permite una textura suave y sabrosa. es una base neutra y versátil que acompaña sabores intensos.				1. Amasado 2. Formado 3. Leudado 4. Horneado																		
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-mar-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-jun-25</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	27-mar-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25										
FECHA ELABORACIÓN																								
27-mar-25																								
FECHA ACTUALIZACIÓN																								
27-jun-25																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PATÉ DE HÍGADO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	HÍGADO DE CERDO	200,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,4000	Limpio/ troceado	\$ 2,00	kilogramo	1.000	gramo
2	MANTEQUILLA	60,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,4600	Pesado	\$ 0,92	gramo	120	gramo
3	CREMA DE LECHE	40,00	gramo	\$ 0,00460	\$ 0,1840	Pesado	\$ 2,30	gramo	500	gramo
4	CEBOLLA PAITEÑA	35,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0350	Mirepoix	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
5	AJO	5,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0217	Brunoise	\$ 1,00	gramo	230	gramo
6	LAUREL	0,30	gramo	\$ 0,02533	\$ 0,0076	Pesado	\$ 0,38	gramo	15	gramo
7	NUECES	40,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,4000	Troceado	\$ 2,00	gramo	200	gramo
8	TOCINO	30,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 0,3600	Troceado	\$ 2,40	gramo	200	gramo
9	SAL	2,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0012	Pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo
10	PIMIENTA	2,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0160	Pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo
11	PAPRIKA	2,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,0500	Pesado	\$ 1,00	gramo	40	gramo
12	VINO BLANCO	20,00	mililitro	\$ 0,00518	\$ 0,1036	Pesado	\$ 5,18	litro	1.000	mililitro
13	ACEITE	5,00	mililitro	\$ 0,00269	\$ 0,0135	Pesado	\$ 2,69	litro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Dorar el tocino, sofreír cebolla, ajo con mantequilla.
2. Condimentar con especias.
3. Adicionar el hígado.
4. Desglasar con vino.
5. Incorporar la nueces troceadas.
6. Procesar la mezcla con crema de leche.
7. Reposo en frío.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,05
EXTRAS 5%	\$ 0,10
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,16
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0054

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El paté aplica la cocina integral, la preparación es altamente nutritiva por el uso de vísceras. Es ideal como untado acompaña en sabor a panes de sabor suave, y acompañantes contrastantes.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Textura del paté.
2. Manejo de temperaturas
3. Garantizar la calidad de la proteína

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión
2. Sofreír
3. Dorado
4. Deglasear


ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chutney de piña y cúrcuma	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	PIÑA	120,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1200	Small dice	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
2	CEBOLLA PERLA	20,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0200	Brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
3	AZÚCAR	20,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0232	Pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
4	VINAGRE DE MANZANA	10,00	mililitro	\$ 0,00296	\$ 0,0296	Pesado	\$ 1,48	mililitro	500	mililitro
5	JENGIBRE EN POLVO	3,00	gramo	\$ 0,02857	\$ 0,0857	Pesado	\$ 1,00	gramo	35	gramo
6	CÚRCUMA	3,00	gramo	\$ 0,00245	\$ 0,0074	Pesado	\$ 0,49	gramo	200	gramo
7	SAL	2,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0012	Pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo
8	PIMIENTA	1,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0080	Pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo
9	MANTECA DE CERDO	5,00	gramo	\$ 0,00510	\$ 0,0255	Pesado	\$ 2,04	gramo	400	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Sofreír la cebolla en la manteca.
2. Anadir la cúrcuma y demás especias.
3. Agregar la piña y vinagre.
4. Cocinar por 5 min aprox.
6. Rectificar sabor, reservar a T° ambiente.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,32	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,34	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0022	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este chutney presenta un equilibrio entre el dulzor, acidez y especias, ideal para acompañar productos grasos. por su versatilidad puede usarse caliente o frío.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Verificar la calidad de los productos.
2. pH control de acidez
3. Control de textura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofreír
2. Cocción por concentración
3. Reducción


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ENTRE CORTEZAS	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	75 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	PATÉ DE HÍGADO DE CERDO	40,00	gramo	\$ 0,00539	\$ 0,2155	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0054	gramo	1	gramo
2	PLAN BLANCO	50,00	gramo	\$ 0,00245	\$ 0,1223	Pelada y corte chip fino	\$ 0,00	gramo	1	gramo
3	MOSTAZA ANTIGUA	5,00	gramo	\$ 0,02192	\$ 0,1096	Ficha No. SUB-002	\$ 5,26	gramo	240	gramo
4	BROTES	5,00	gramo	\$ 0,02550	\$ 0,1275	Zumo	\$ 2,55	gramo	100	gramo
5	CHUTNEY DE PIÑA Y CÚRCUMA	15,00	gramo	\$ 0,00224	\$ 0,0337	SUB-003	\$ 0,00	gramo	1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar la orillas del pan.
2. Hornear en blanco (180°C) la rebanada de pan.
3. Untar el paté uniformemente entre dos panes.
4. Agragar el chutney sobre el paté
5. Colocar complementos y decorar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,61 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,03 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,64 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,64 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0085 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura y color del pan
2. Cantidad adecuada de elementos

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El plato introduce al comensal al concepto del menú: aprovechamiento del cerdo, contando con contrastes y juegos de texturas. Mantiene un sabor cómodo pero un poco inusual, ideal desde el primer bocado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hornear
2. Montaje en capas


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

1.3 Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía																																														
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®																																																
Escuela de Gastronomía																																																						
<table><tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr><tr><td colspan="2">SALSA DE TOMATE DE ÁRBOL</td></tr><tr><td>NÚMERO PORCIONES</td><td>10 porción</td></tr><tr><td>PESO CADA PORCIÓN</td><td>25 gramo</td></tr></table>						NOMBRE RECETA		SALSA DE TOMATE DE ÁRBOL		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	25 gramo	<table><tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr><tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr><tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr><tr><td>FICHA No.</td><td>SUB-001</td></tr></table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table><tr><th>FOTO RECETA</th></tr><tr><td></td></tr></table>			FOTO RECETA																											
NOMBRE RECETA																																																						
SALSA DE TOMATE DE ÁRBOL																																																						
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																																					
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo																																																					
TIPO RECETA																																																						
	Básica o de Venta																																																					
X	Complementaria o Subreceta																																																					
FICHA No.	SUB-001																																																					
FOTO RECETA																																																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																												
1	TOMATE DE ÁRBOL	250,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 0,3000	Mitades	\$ 1,20	kilogramo	1.000	gramo																																												
2	SALSA DE TOMATE	10,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0500	Pesado	\$ 1,00	gramo	200	gramo																																												
3	MOSTAZA	8,00	gramo	\$ 0,00545	\$ 0,0436	Pesado	\$ 1,09	gramo	200	gramo																																												
4	AGUA	5,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0023	Pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro																																												
5	SAL	2,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0012	Pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo																																												
6	LIMÓN	3,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,0030	Zumo	\$ 1,00	kilogramo	1.000	mililitro																																												
7	VINAGRE DE MANZANA	3,00	mililitro	\$ 0,00296	\$ 0,0089	Pesado	\$ 1,48	mililitro	500	mililitro																																												
8	PIMIENTA	2,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0160	Pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo																																												
9	ACEITE	5,00	mililitro	\$ 0,00269	\$ 0,0135	Pesado	\$ 2,69	litro	1.000	mililitro																																												
<table><tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr><tr><td>1.</td><td>Asar el tomate</td></tr><tr><td>2.</td><td>Licuar, el tomate con el resto de ingredientes.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Tamizar</td></tr><tr><td>4.</td><td>Rectificar sabor</td></tr><tr><td>5.</td><td>Reservar</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1.	Asar el tomate	2.	Licuar, el tomate con el resto de ingredientes.	3.	Tamizar	4.	Rectificar sabor	5.	Reservar											<table><tr><th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr><tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 0,44</td></tr><tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,02</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 0,46</td></tr><tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,05</td></tr><tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0018</td></tr></table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,44	EXTRAS 5%	\$ 0,02	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,46	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0018	<table><tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr><tr><td>1.</td><td>Verificar la calidad de los ingredientes</td></tr><tr><td> </td><td>Control de acidez</td></tr><tr><td>3.</td><td>Texturización adecuada (lisa)</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>			PUNTOS CRÍTICOS		1.	Verificar la calidad de los ingredientes		Control de acidez	3.	Texturización adecuada (lisa)		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																						
1.	Asar el tomate																																																					
2.	Licuar, el tomate con el resto de ingredientes.																																																					
3.	Tamizar																																																					
4.	Rectificar sabor																																																					
5.	Reservar																																																					
COSTO MATERIA PRIMA																																																						
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,44																																																					
EXTRAS 5%	\$ 0,02																																																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,46																																																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05																																																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0018																																																					
PUNTOS CRÍTICOS																																																						
1.	Verificar la calidad de los ingredientes																																																					
	Control de acidez																																																					
3.	Texturización adecuada (lisa)																																																					
<table><tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr><tr><td colspan="2">Es una salsa ligera pero con carácter, que apoya la composición del plato sin opacarlo. Dulce, ácida con un equilibrio natural que contrasta sabores grasos del plato.</td></tr></table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		Es una salsa ligera pero con carácter, que apoya la composición del plato sin opacarlo. Dulce, ácida con un equilibrio natural que contrasta sabores grasos del plato.		<table><tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr><tr><td>1.</td><td>Asado</td></tr><tr><td>2.</td><td>Emulsión</td></tr><tr><td>3.</td><td>Texturización</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS		1.	Asado	2.	Emulsión	3.	Texturización																																		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																						
Es una salsa ligera pero con carácter, que apoya la composición del plato sin opacarlo. Dulce, ácida con un equilibrio natural que contrasta sabores grasos del plato.																																																						
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																						
1.	Asado																																																					
2.	Emulsión																																																					
3.	Texturización																																																					
<table><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">ELABORADO POR: Nicole Vallejo</td></tr></table>								ELABORADO POR: Nicole Vallejo		<table><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">REVISADO POR: Ivanova Riofrio</td></tr></table>					REVISADO POR: Ivanova Riofrio		<table><tr><td colspan="2">FECHA ELABORACIÓN 27-may-25</td></tr><tr><td colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25</td></tr></table>			FECHA ELABORACIÓN 27-may-25		FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25																																
ELABORADO POR: Nicole Vallejo																																																						
REVISADO POR: Ivanova Riofrio																																																						
FECHA ELABORACIÓN 27-may-25																																																						
FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25																																																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
OREJA DE CERDO CROCANTE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	35 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	OREJA DE CERDO	350,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 1,0500	Limpia	\$ 3,00	kilogramo	1.000	gramo
2	MAICENA	10,00	gramo	\$ 0,00585	\$ 0,0585	pesado	\$ 1,17	gramo	200	gramo
3	SAL	4,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0023	pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo
4	PAPRIKA	5,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,1250	pesado	\$ 1,00	gramo	40	gramo
5	PIMIENTA	2,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0160	pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo
6	HARINA	10,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,0160	pesado	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo
7	ACEITE	1,00	litro	\$ 0,00269	\$ 0,0027	pesado	\$ 2,69	litro	1.000	litro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar a presión la oreja x 30 min
2. Cortar la oreja en pluma
3. Enharinar la oreja
4. Freir (180°C)
5. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,27
EXTRAS 5%	\$ 0,06
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,33
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0038

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La oreja tiene colágeno, piel y cartilago, al freirla su textura crocante contrasta y se convierte en un elemento sensorial para el plato, alineado con el enfoque de cocina integral.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Secado previo a la fritura
2. Manejo de temperatura
3. Controlar el tiempo de cocción a presión

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción por expansión
2. Fritura profunda
3. Enharinado


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CEBOLLA ENCURTIDA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CEBOLLA PAITEÑA	30,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0300	Corte pluma	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
2	LIMÓN	10,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,0100	Zumo	\$ 1,00	kilogramo	1.000	mililitro
3	VINAGRE	2,00	mililitro	\$ 0,00170	\$ 0,0034	pesado	\$ 1,70	litro	1.000	mililitro
4	VINAGRE DE MANZANA	5,00	mililitro	\$ 0,00296	\$ 0,0148	pesado	\$ 1,48	mililitro	500	mililitro
5	AZÚCAR	2,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0023	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
6	SAL	4,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0023	pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar uniformemente la cebolla.
2. Mezclar el limón, sal, azúcar y vinagre.
3. Agregar la cebolla a la mezcla anterior.
4. Dejar reposar (refrigeración) 12 hr.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,06
EXTRAS 5%	\$ 0,00
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,07
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0033

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es un método de conservación por acidificación, la cebolla se suaviza y estabiliza mediante la cocción del ácido acético, que además desarrolla aromas complejos.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Corte uniforme
2. Manejo de temperatura
3. Correcta limpieza del recipiente.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Encurtido por inmersión
2. Conservación en frío

ELABORADO POR:
Nicole Vallejo

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ECO DE LA PIEL	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	95 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	OREJA DE CERDO CROCANTE	35,00	gramo	\$ 0,00381	\$ 0,1334	SUB-002	\$ 0,0038	gramo	1	gramo
2	SALSA DE TOMATE DE ÁRBOL	25,00	mililitro	\$ 0,00184	\$ 0,0460	SUB-001	\$ 0,00	kilogramo	1	gramo
3	TOMATE CHERRY AMARRILLO	10,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,1000	Mitades	\$ 2,00	gramo	200	gramo
4	TOMATE CHERRY ROJO	10,00	gramo	\$ 0,00455	\$ 0,0455	Zumo	\$ 1,50	gramo	330	gramo
5	CHOCHO	10,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,0300	Lavado	\$ 1,50	gramo	500	gramo
6	CEBOLLA ENCURTIDA	2,00	gramo	\$ 0,00330	\$ 0,0066	SUB-003	\$ 0,00	gramo	1	gramo
7	CILANTRO	2,00	gramo	\$ 0,00297	\$ 0,0059	Desinfectado	\$ 0,89	gramo	300	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar un capa de salsa.
2. Agregar encima, lo tomates, chochos y cebollas
3. Colocar un capa de oraja que cubra
4. Decorar con cilantro.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,37 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,39 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0041 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Esta ensalada fresca, textural y ácida, se pensó para aprovechar el uso poco convencional de la oreja en ensaladas. Ideal para abrir el apetito por su perfil de sabor dulce y ácido.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Textura de la oreja
2. Equilibrio entre elementos
3. Punto adecuado de acidez

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Salsas
2. Emulsiones frías
3. Montaje


ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

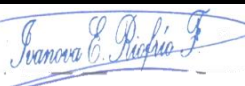
FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

1.4 Plato fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
RAGÚ DE CORAZÓN DE CERDO				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		120 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	CORAZÓN DE CERDO	750,00	gramo	\$ 0,00417	\$ 3,1275	Limpio / troceado	\$ 4,17	kilogramo	1.000	gramo
2	CEBOLLA PAITEÑA	150,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1500	Brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
3	AJO	45,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,1957	Brunoise	\$ 1,00	gramo	230	gramo
4	APIO	50,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0520	Brunoise	\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
5	ZANAHORIA	80,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0800	Brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
6	PIMIENTO	50,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,0750	Brunoise	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
7	FONDO DE CERDO	500,00	mililitro	\$ 0,00168	\$ 0,8410	SUB-004	\$ 0,002	mililitro	1	mililitro
8	PASTA DE TOMATE	80,00	gramo	\$ 0,00836	\$ 0,6688	pesado	\$ 2,09	gramo	250	gramo
9	LAUREL	1,00	gramo	\$ 0,02533	\$ 0,0253	seco	\$ 0,38	gramo	15	gramo
10	TOMILLO	2,00	gramo	\$ 0,01560	\$ 0,0312	fresco	\$ 0,78	gramo	50	gramo
11	ORÉGANO	2,00	gramo	\$ 0,01480	\$ 0,0296	seco	\$ 0,74	gramo	50	gramo
12	SAL	5,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0029	pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo
13	PIMIENTA	5,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0400	pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo
14	ACEITE	80,00	mililitro	\$ 0,00269	\$ 0,2152	pesado	\$ 2,69	litro	1.000	mililitro
15	MANTEQUILLA	30,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,2300	pesado	\$ 0,92	gramo	120	gramo

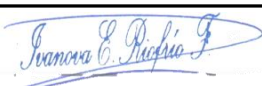
PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS											
1. Sellar el corazón 2. Añadir vegetales y aromáticos. 3. Incorporar la pasta de tomate. 4. Sofreír 2 min 5. Desglasar con fondo 6. Cocinar por 1 h a fuego bajo 7. Rectificar sabores 8. Reservar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 5,76</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em;"> Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,29</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 6,05</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,61</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0050</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 5,76	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,29	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,05	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,61	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0050	1. Sellado adecuado 2. Controlar el tiempo de cocción 3. Balancear sabores
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,76	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción											
EXTRAS 5%	\$ 0,29												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,05												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,61												
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0050												
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS											
	El corazón es un músculo denso y carnoso, de sabor y textura ideal para cocciones lentas. al cocinarlo en ragú se vuelve mas versátil y amigable para el comensal que no esta acostumbrado, resaltamos el carácter rústico que acompaña de manera coherente con la achogcha.	1. Sellado 2. Cocción expansión 3. Deglaseado 4. Reducción											

 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-may-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-jun-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25
FECHA ELABORACIÓN						
27-may-25						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
27-jun-25						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
SALSA JUS LIE				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo		FICHA No. SUB-002																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	HUESO DE CERDO	150,00	gramo	\$ 0,00273	\$ 0,4095	Limpio	\$ 2,73	kilogramo	1.000	gramo															
2	AJO	5,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0217	Brunoise	\$ 1,00	gramo	230	gramo															
3	CEBOLLA PAITEÑA	10,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0100	Brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo															
4	ZANAHORIA	10,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0100	Brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo															
5	APIO	10,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0104	Brunoise	\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo															
6	ACEITE	5,00	mililitro	\$ 0,00269	\$ 0,0135	Pesado	\$ 2,69	litro	1.000	mililitro															
7	MANTEQUILLA	5,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,0383	Pesado	\$ 0,92	gramo	120	gramo															
8	CERVEZA	50,00	mililitro	\$ 0,00342	\$ 0,1712	Pesado	\$ 1,62	mililitro	473	mililitro															
9	AGUA	150,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0675	Pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro															
10	PASTA DE TOMATE	75,00	gramo	\$ 0,00836	\$ 0,6270	Pesado	\$ 2,09	gramo	250	gramo															
11	LAUREL	1,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0076	Pesado	\$ 0,38	gramo	50	gramo															
12	AZÚCAR	2,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0023	Pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo															
13	HARINA	5,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,0080	Pesado	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Sellamos hueso + mantequilla 2. Doramos los vegetales 3. Incorporar la pasta de tomate 4. Agregar la harina 5. Deglazar con cerveza 6. Añadir aromáticos 7. Incorporar agua hasta cubrir 8. Espesar 9. Reservar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,40</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,47</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,15</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0049</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,40	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,47	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0049	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Reducción correcta 2. Equilibrio de sabor 3. Controlar la densidad del ligado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,40	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,47	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0049	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
				El ligado final da cuerpo sin opacar sabores, manteniendo una textura sedosa ideal para napar.				1. Deglaseado 2. Reducción 3. Colado																	
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 27-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA CEBADA PERLADA CREMOSA				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 65 gramo		FICHA No. SUB-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CEBADA PERLADA	450,00	gramo	\$ 0,00234	\$ 1,0530	Lavada	\$ 1,17	gramo	500	gramo
2	MANTECA DE CERDO	22,00	gramo	\$ 0,00510	\$ 0,1122	Pesado	\$ 2,04	gramo	400	gramo
3	CEBOLLA PERLA	67,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0670	brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
4	AJO	9,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0391	brunoise	\$ 1,00	gramo	230	gramo
5	VINO BLANCO	55,00	mililitro	\$ 0,00518	\$ 0,2849	Pesado	\$ 5,18	litro	1.000	mililitro
6	FONDO / AGUA	450,00	mililitro	\$ 0,00168	\$ 0,7569	Pesado	\$ 0,002	mililitro	1	mililitro
7	MANTEQUILLA	22,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,1687	Pesado	\$ 0,92	gramo	120	gramo
8	QUESO PARMESANO	36,00	gramo	\$ 0,02225	\$ 0,8010	Pesado	\$ 4,45	gramo	200	gramo
9	SAL	2,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0012	Pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo
10	PIMIENTA	2,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0200	Pesado	\$ 0,40	gramo	40	gramo
11	CREMA DE LECHE	20,00	mililitro	\$ 0,00460	\$ 0,0920	Pesado	\$ 2,30	gramo	500	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN - Sofreír la cebolla y el ajo - Nacarar la cebada - Desglasar con vino - Agregar el fondo caliente - Incorporar la crema de leche y el queso - Cocinar por 2 min aprox - Reservar	COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,40</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,17</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,57</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,36</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0055</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> ARGUMENTACIÓN TÉCNICA La cebada aporta una textura única resaltando sabores terrosos, al cocinarlo como un risotto logramos una textura cremosa sin necesidad de almidón extra, haciendo que se perciba mas ligera e intensa.	SUBTOTAL RECETA	\$ 3,40	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,57	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS - Textura final - Cocción por concentración - Controlar la cantidda de líquido MÉTODOS Y TÉCNICAS - Nacarado - Amasado - Emulsión
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,40	Σ Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,57	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															

 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio	FECHA ELABORACIÓN 27-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25
--	---	--

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0072bc; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Fondo de cerdo</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">1.000 mililitro</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Fondo de cerdo		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	1.000 mililitro	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0072bc; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-004</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA										
NOMBRE RECETA																																		
Fondo de cerdo																																		
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																	
PESO CADA PORCIÓN	1.000 mililitro																																	
TIPO RECETA																																		
	Básica o de Venta																																	
X	Complementaria o Subreceta																																	
FICHA No.	SUB-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	HUESO DE CERDO	200,00	gramo	\$ 0,00273	\$ 0,5460	Limpio	\$ 2,73	kilogramo	1.000	gramo																								
2	ZANAHORIA	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Mirepoix	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo																								
3	APIO	50,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0520	Mirepoix	\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo																								
4	CEBOLLA	80,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0800	Mirepoix	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo																								
5	AJO	35,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,1522	Mirepoix	\$ 1,00	gramo	230	gramo																								
6	LAUREL	3,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0228	seco	\$ 0,38	gramo	50	gramo																								
7	PIMIENTA	3,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0240	pesado	\$ 0,40	gramo	50	gramo																								
8	AGUA	1.500,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,6750	pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Dorar el hueso</td></tr> <tr><td>2. Sofreír los vegetales</td></tr> <tr><td>3. Agregar el agua y aromáticos</td></tr> <tr><td>4. Espumar</td></tr> <tr><td>5. Cocinar por 4 - 6 horas</td></tr> <tr><td>6. Reservar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Dorar el hueso	2. Sofreír los vegetales	3. Agregar el agua y aromáticos	4. Espumar	5. Cocinar por 4 - 6 horas	6. Reservar					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,60</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,08</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,68</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,68</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0017</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,60	EXTRAS 5%	\$ 0,08	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,68	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,68	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0017	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Espumar regularmente</td></tr> <tr><td>2. Mantener temperatura constante</td></tr> <tr><td>3. Control del tiempo de cocción</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. Espumar regularmente	2. Mantener temperatura constante	3. Control del tiempo de cocción		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																		
1. Dorar el hueso																																		
2. Sofreír los vegetales																																		
3. Agregar el agua y aromáticos																																		
4. Espumar																																		
5. Cocinar por 4 - 6 horas																																		
6. Reservar																																		
COSTO MATERIA PRIMA																																		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,60																																	
EXTRAS 5%	\$ 0,08																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,68																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,68																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0017																																	
PUNTOS CRÍTICOS																																		
1. Espumar regularmente																																		
2. Mantener temperatura constante																																		
3. Control del tiempo de cocción																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td>El fondo de cerdo se utiliza como base estructural para salsas, jugos y reducciones, aportando sabor, cuerpo y colágeno natural. La cocción por concentración permite extraer la gelatina de los huesos, que da untuosidad a las preparaciones.</td> </tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	El fondo de cerdo se utiliza como base estructural para salsas, jugos y reducciones, aportando sabor, cuerpo y colágeno natural. La cocción por concentración permite extraer la gelatina de los huesos, que da untuosidad a las preparaciones.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Cocción por concentración</td></tr> <tr><td>2. Espumado</td></tr> <tr><td>3. Reducción</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Cocción por concentración	2. Espumado	3. Reducción																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																		
El fondo de cerdo se utiliza como base estructural para salsas, jugos y reducciones, aportando sabor, cuerpo y colágeno natural. La cocción por concentración permite extraer la gelatina de los huesos, que da untuosidad a las preparaciones.																																		
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																		
1. Cocción por concentración																																		
2. Espumado																																		
3. Reducción																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Nicole Vallejo </td> </tr> </table>		 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrío </td> </tr> </table>		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-may-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-jun-25</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25																							
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo																																		
 REVISADO POR: Ivanova Riofrío																																		
FECHA ELABORACIÓN																																		
27-may-25																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN																																		
27-jun-25																																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
CORAZÓN DE TEMPORADA				X Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		120 gramo		FICHA No. VTA-004																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	ACHOGCHA	90,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,1350	Blanqueada	\$ 1,5000	kilogramo	1.000	gramo															
2	RAGÚ DE CORAZÓN DE CERDO	120,00	gramo	\$ 0,00504	\$ 0,6052	SUB-001	\$ 0,01	gramo	1	gramo															
3	SALSA JUS LIE	30,00	mililitro	\$ 0,00489	\$ 0,1467	SUB-002	\$ 0,005	mlilitro	1	mililitro															
4	CEBADA PERLADA CREMOSA	65,00	gramo	\$ 0,00549	\$ 0,3566	SUB-003	\$ 0,01	gramo	1	gramo															
5	ZUQUINI AMARILLO	1,00	unidad	\$ 0,00196	\$ 0,0020	Desinfectado	\$ 0,98	gramo	500	gramo															
6	BROTES	2,00	gramo	\$ 0,00255	\$ 0,0051	Desinfectado	\$ 2,55	gramo	1.000	gramo															
7	FLORES	2,00	gramo	\$ 0,10000	\$ 0,2000	Desinfectado	\$ 3,00	gramo	30	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Calentar las achogchas ya rellenas al vapor o al horno 2. Colocar la cebada cremosa como base 3. Ubicar la achogcha encima 4. Napar con jus lié caliente 5. Decorar con vegetales, flores y brotes				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 1,45</td> <td style="color: red;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0,07</td> <td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 1,52</td> <td style="color: red;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 1,52</td> <td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0,0127</td> <td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,45	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,52	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,52	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0127	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Control del punto de cocción 2. Relleno y manipulación adecuada 3. Higiene		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,45	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,52	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,52	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0127	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
Plato que integra cocina local e integral: achogcha rellena de corazón de cerdo sobre cebada cremosa. La salsa jus lié aporta umami y cohesión. Equilibrio entre texturas, suavidad y sabor cárnico.				1. Montaje por capas 2. Blanqueado y relleno en frío																					
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 27-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25																	

1.5 Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR <i>Escuela de Gastronomía</i>						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">BROWNIE CHOCO / NUEZ</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">500 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		BROWNIE CHOCO / NUEZ		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	500 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td></td></tr> </table>		FOTO RECETA				
NOMBRE RECETA																												
BROWNIE CHOCO / NUEZ																												
NÚMERO PORCIONES	1 porción																											
PESO CADA PORCIÓN	500 gramo																											
TIPO RECETA																												
	Básica o de Venta																											
X	Complementaria o Subreceta																											
FICHA No.	SUB-001																											
FOTO RECETA																												
																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	HUEVOS	2,00	unidad	\$ 0,13333	\$ 0,2667	Tamaño L	\$ 4,00	cubeta	30	unidad																		
2	CHOCOLATE REPÚBLICA 70%	100,00	gramo	\$ 0,02420	\$ 2,4200	pesado	\$ 12,10	gramo	500	gramo																		
3	MANTEQUILLA SIN SAL	150,00	gramo	\$ 0,00875	\$ 1,3125	pesado	\$ 1,05	gramo	120	gramo																		
4	HARINA	100,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,1600	pesado	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo																		
5	NUEZ	50,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,5000	Troceado	\$ 2,00	gramo	200	gramo																		
6	SAL	1,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0006	pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 20%;">\$ 4,66</td><td style="width: 40%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,23</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 4,89</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 4,89</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0098</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>						COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 4,66	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,89	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0098	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. Controlar el punto letra</td></tr> <tr><td>2. Mantener centro húmedo</td></tr> <tr><td>3. Verificar homogeneidad</td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. Controlar el punto letra	2. Mantener centro húmedo	3. Verificar homogeneidad
COSTO MATERIA PRIMA																												
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,66	Σ Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,89	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0098	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
PUNTOS CRÍTICOS																												
1. Controlar el punto letra																												
2. Mantener centro húmedo																												
3. Verificar homogeneidad																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Azúcar + huevos, punto letra</td></tr> <tr><td>2. Fundir el chocolate y mantequilla separados</td></tr> <tr><td>3. Tamizar los secos</td></tr> <tr><td>4. Mezclar la mantequilla y chocolate</td></tr> <tr><td>5. Mezclar huevos + chocolate</td></tr> <tr><td>6. Extender en una lata</td></tr> <tr><td>7. Espolvorear las nueces</td></tr> <tr><td>8. Hornear 180°C x 20- 30 min</td></tr> <tr><td>9. Reservar</td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Azúcar + huevos, punto letra	2. Fundir el chocolate y mantequilla separados	3. Tamizar los secos	4. Mezclar la mantequilla y chocolate	5. Mezclar huevos + chocolate	6. Extender en una lata	7. Espolvorear las nueces	8. Hornear 180°C x 20- 30 min	9. Reservar	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. Batido espumoso</td></tr> <tr><td>2. Incorporación</td></tr> <tr><td>3. Homeado</td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Batido espumoso	2. Incorporación	3. Homeado							
PROCESO DE PREPARACIÓN																												
1. Azúcar + huevos, punto letra																												
2. Fundir el chocolate y mantequilla separados																												
3. Tamizar los secos																												
4. Mezclar la mantequilla y chocolate																												
5. Mezclar huevos + chocolate																												
6. Extender en una lata																												
7. Espolvorear las nueces																												
8. Hornear 180°C x 20- 30 min																												
9. Reservar																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																												
1. Batido espumoso																												
2. Incorporación																												
3. Homeado																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td>El brownie actúa como base densa y estable para el montaje del entremet, aportando textura, estructura y sabor profundo a chocolate. Las nueces añaden contraste crujiente.</td></tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	El brownie actúa como base densa y estable para el montaje del entremet, aportando textura, estructura y sabor profundo a chocolate. Las nueces añaden contraste crujiente.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-may-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-jun-25</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																												
El brownie actúa como base densa y estable para el montaje del entremet, aportando textura, estructura y sabor profundo a chocolate. Las nueces añaden contraste crujiente.																												
FECHA ELABORACIÓN																												
27-may-25																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																												
27-jun-25																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; text-align: center;">  ELABORADO POR: Nicole Vallejo </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrio </td> </tr> </table>						 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio																					
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio																											

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0072bc; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">GELEÉ DE FRUTILLA, ARÁNDANOS Y JAMAICA</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">250 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		GELEÉ DE FRUTILLA, ARÁNDANOS Y JAMAICA		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	250 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 50%;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0072bc; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-002</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-002	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA		
NOMBRE RECETA																										
GELEÉ DE FRUTILLA, ARÁNDANOS Y JAMAICA																										
NÚMERO PORCIONES	1 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo																									
TIPO RECETA																										
	Básica o de Venta																									
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.	SUB-002																									
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	FRUTILLA	75,00	gramo	\$ 0,00310	\$ 0,2325	Small dice	\$ 3,10	kilogramo	1.000	gramo																
2	ARÁNDANOS	40,00	gramo	\$ 0,01460	\$ 0,5840	desinfectados	\$ 3,65	gramo	250	gramo																
3	AZÚCAR	25,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0290	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo																
4	GELATINA sin sabor	2,00	gramo	\$ 0,02048	\$ 0,0410	pesado	\$ 5,12	gramo	250	gramo																
5	PECTINA	2,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 0,0400	pesado	\$ 10,00	kilogramo	500	gramo																
6	PULPA DE FRESA	100,00	mililitro	\$ 0,00458	\$ 0,4578	Pulpa	\$ 2,06	mililitro	450	mililitro																
7	JAMAICA	5,00	gramo	\$ 0,04660	\$ 0,2330	pesado	\$ 2,33	gramo	50	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN																										
1. Hidratar la gelatina 2. Hervir zumo + 1/2 azúcar+ fruta 3. Mezclar la pectina + 1/2 azúcar 4. Agregar la gelatina a la mezcla caliente 5. Agregar la pectina al final 6. Hervir 2 min 7. Reservar		COSTO MATERIA PRIMA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 10%; text-align: right;">\$ 1,62</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,08</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 1,70</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 1,70</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0068</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 1,62	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,70	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,70	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0068	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,62	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,70	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,70	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0068	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
						1. Filtrar la jamaica 2. Controlar el equilibrio ácido/dulce 3. Refrigeración mínima de 4 horas																				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
		El gelée aporta una capa brillante, frutal y fresca, que contrasta con la densidad del brownie. La jamaica intensifica el color y el aroma floral, equilibrando la dulzura de la frutilla y el toque ácido del arándano. Su textura gelatinosa da definición a las capas.				1. Tiempo de leudado 2. Gelificación 3. texturización																				
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-may-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-jun-25</td></tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25														
FECHA ELABORACIÓN																										
27-may-25																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																										
27-jun-25																										

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
GELATINA DE PATA	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	PATA DE CERDO	1,00	unidad	\$ 0,98000	\$ 0,9800	Limpia / troceada	\$ 0,98	unidad	1	unidad
2	AGUA	300,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,1350	pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro
3	AZÚCAR	25,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0290	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
4	CANELA	10,00	gramo	\$ 0,03720	\$ 0,3720	rama	\$ 1,86	gramo	50	gramo
5	CLAVO	3,00	gramo	\$ 0,04840	\$ 0,1452	pesado	\$ 1,21	gramo	25	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar todos los elementos juntos
2. Cocinar a presión 60 min
3. Filtrar el líquido
4. Enfriar
5. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,66
EXTRAS 5%	\$ 0,08
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,74
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,74
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0116

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La gelatina de pata es una fuente natural de colágeno, tradicional en la gastronomía ecuatoriana. Al transformarla en mousse, se suaviza su percepción, aportando textura aireada, un dulzor delicado y notas aromáticas cálidas de canela y vainilla

PUNTOS CRÍTICOS
1. Limpieza minuciosa
2. Tiempo de cocción adecuado
3. Enfriamiento completo

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción a presión
2. Gelificación natural

ELABORADO POR:
Nicole Vallejo

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MOUSSE DE GELATINA DE PATA	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	300 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CLARAS	2,00	unidad	\$ 0,13333	\$ 0,2667	Tamaño L	\$ 4,00	cubeta	30	unidad
2	AZÚCAR	30,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0348	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
3	CREMA DE LECHE	200,00	mililitro	\$ 0,00460	\$ 0,9200	Fría	\$ 2,30	gramo	500	mililitro
4	GELATINA DE PATA	4,00	gramo	\$ 0,01163	\$ 0,0465	SUB-003	\$ 0,01	gramo	1	gramo
5	VAINILLA EN RAMA	1,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 0,5000	Extraer el caviar	\$ 1,00	unidad	2	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Preparar un merengue francés
2. Realizar una crema inglesa con la 1/2 de crema
3. Batir la 1/2 de la crema a 1/2 punto
4. Agregar la gelatina hidratada a la crema inglesa
5. Mezclar igualando densidades (merengue + crema)
6. Incorporar la crema a 1/2 punto
7. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,77
EXTRAS 5%	\$ 0,09
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,86
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,86
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0062

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La mousse aprovecha el colágeno natural de la gelatina de pata como agente gelificante, eliminando aditivos comerciales. Al incorporar crema batida se logra una textura aireada y suave, equilibrando lo funcional con lo sensorial.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Enfriamiento completo
2. No sobreatir al incorporar
3. Conservación en frío

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CUERO CROCANTE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CUERO DE CERDO	200,00	gramo	\$ 0,00520	\$ 1,0400	Limpio / Trozos Medianos	\$ 5,20	kilogramo	1.000	gramo
2	ACEITE	1,00	litro	\$ 0,00269	\$ 0,0027	pesado	\$ 2,69	litro	1.000	litro
3	SAL	5,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0029	pesado	\$ 0,58	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina + mantequilla
2. Formar una arena aplicando la técnica de salearado
3. Agregar azúcar
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,05
EXTRAS 5%	\$ 0,05
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,10
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La técnica de cocción - secado - fritura permite transformar un subproducto como el cuero en un elemento crocante y atractivo, resaltando el concepto de cocina integral.

PUNTOS CRÍTICOS
1. El secado debe ser completo
2. Manejo de temperaturas del aceite
3. Control del tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción expansión
2. Fritura profunda


ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Crema montada</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">10 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">35 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Crema montada		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	35 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-006</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-006	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA									
NOMBRE RECETA																																	
Crema montada																																	
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																
PESO CADA PORCIÓN	35 gramo																																
TIPO RECETA																																	
	Básica o de Venta																																
X	Complementaria o Subreceta																																
FICHA No.	SUB-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	CREMA DE LECHE	120,00	mililitro	\$ 0,00460	\$ 0,5520	Fría	\$ 2,30	gramo	500	mililitro																							
2	AZÚCAR	5,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0058	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo																							
3	YEMAS	1,00	gramo	\$ 0,13333	\$ 0,1333	Tamaño L	\$ 4,00	cubeta	30	gramo																							
4	VAINILLA EN RAMA	1,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 0,5000	Extra el caviar	\$ 1,00	unidad	2	unidad																							
5	CHOCOLATE BLANCO	60,00	gramo	\$ 0,01996	\$ 1,1976	pesado	\$ 9,98	gramos	500	gramo																							
6	CREMA DE LECHE #2	170,00	mililitro	\$ 0,00460	\$ 0,7820	Fría / semi montada	\$ 2,30	gramo	500	gramo																							
7	GELATINA SIN SABOR	2,00	gramo	\$ 0,02048	\$ 0,0410	pesado	\$ 5,12	gramo	250	gramo																							
8	AGUA	10,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0045	pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Calentar la crema, L + vainilla + glucosa (82°)</td></tr> <tr><td>2. Añadir la mezcla al chocolate</td></tr> <tr><td>3. Agregar la gelatina hidratada / regenerada</td></tr> <tr><td>4. Turbinar / bajar a (20°)</td></tr> <tr><td>5. Agregar la crema #2</td></tr> <tr><td>6. Turbinar</td></tr> <tr><td>7. Reposar / refrigerador</td></tr> <tr><td>8. Montar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Calentar la crema, L + vainilla + glucosa (82°)	2. Añadir la mezcla al chocolate	3. Agregar la gelatina hidratada / regenerada	4. Turbinar / bajar a (20°)	5. Agregar la crema #2	6. Turbinar	7. Reposar / refrigerador	8. Montar			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,22</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,16</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,38</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,34</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0096</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 3,22	EXTRAS 5%	\$ 0,16	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,38	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,34	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0096	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. La emulsión debe ser homogénea</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td>3. No sobrebatir</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. La emulsión debe ser homogénea	2. Manejo de temperaturas	3. No sobrebatir	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																	
1. Calentar la crema, L + vainilla + glucosa (82°)																																	
2. Añadir la mezcla al chocolate																																	
3. Agregar la gelatina hidratada / regenerada																																	
4. Turbinar / bajar a (20°)																																	
5. Agregar la crema #2																																	
6. Turbinar																																	
7. Reposar / refrigerador																																	
8. Montar																																	
COSTO MATERIA PRIMA																																	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,22																																
EXTRAS 5%	\$ 0,16																																
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,38																																
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,34																																
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0096																																
PUNTOS CRÍTICOS																																	
1. La emulsión debe ser homogénea																																	
2. Manejo de temperaturas																																	
3. No sobrebatir																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td> Esta crema montada, que incorpora aire al batir una mezcla estabilizada de grasa láctea y chocolate. El chocolate blanco, por su alto contenido de manteca de cacao y azúcar, aporta untuosidad y dulzor, equilibrando otras texturas o sabores. </td> </tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Esta crema montada, que incorpora aire al batir una mezcla estabilizada de grasa láctea y chocolate. El chocolate blanco, por su alto contenido de manteca de cacao y azúcar, aporta untuosidad y dulzor, equilibrando otras texturas o sabores.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Reposo</td></tr> <tr><td>2. Emulsión caliente</td></tr> <tr><td>3. Montado con aireación</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Reposo	2. Emulsión caliente	3. Montado con aireación																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																	
Esta crema montada, que incorpora aire al batir una mezcla estabilizada de grasa láctea y chocolate. El chocolate blanco, por su alto contenido de manteca de cacao y azúcar, aporta untuosidad y dulzor, equilibrando otras texturas o sabores.																																	
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																	
1. Reposo																																	
2. Emulsión caliente																																	
3. Montado con aireación																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Nicole Vallejo </td> </tr> </table>		 ELABORADO POR: Nicole Vallejo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrío </td> </tr> </table>		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-may-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">27-jun-25</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25																						
 ELABORADO POR: Nicole Vallejo																																	
 REVISADO POR: Ivanova Riofrío																																	
FECHA ELABORACIÓN																																	
27-may-25																																	
FECHA ACTUALIZACIÓN																																	
27-jun-25																																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crumble lampreado	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-007



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	HARINA	50,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,0800	tamizada	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo
2	MANTEQUILLA SIN SAL	25,00	gramo	\$ 0,00767	\$ 0,1917	pesado	\$ 0,92	gramo	120	gramo
3	AZÚCAR	50,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0580	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
4	PEPA DE ZAMBO	10,00	gramo	\$ 0,04013	\$ 0,4013	tostada	\$ 3,21	gramo	80	gramo
5	TOCINO	20,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 0,2400	dorado	\$ 2,40	gramo	200	gramo
6	MANTECA DE CERDO	25,00	mililitro	\$ 0,00510	\$ 0,1275	pesado	\$ 2,04	gramo	400	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Crear mantequilla + azúcar + manteca
2. Incorporar todos los secos
3. Agregar el tocino y la pepa
4. Congelar la masa
5. Rallar sobre una silicona
6. Hornear 190° c x 5 - 7 min

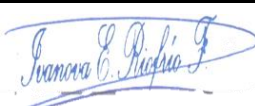
COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,10	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,15	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0058	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El crumble lampreado aporta textura crocante y profundidad de sabor, gracias a la grasa de cerdo que intensifica el umami.

PUNTOS CRÍTICOS
1. La grasa debe estar fría
2. Manejo de temperaturas
3. No sobremezclar

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Mezcla en seco
2. Horneado
3. Cremado


 ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


 REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
 FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PIEL Y AZÚCAR	
NÚMERO PORCIONES	9 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	BROWNIE CHOCO / NUEZ	500,00	gramo	\$ 0,00979	\$ 4,8927	SUB-001	\$ 0,0098	gramo	1	gramo
2	GELEÉ	250,00	gramo	\$ 0,00679	\$ 1,6981	SUB-002	\$ 0,01	gramo	1	gramo
3	MOUSSE DE GELATINA DE PATA	300,00	gramo	\$ 0,00619	\$ 1,8564	SUB-004	\$ 0,01	gramo	1	gramo
4	CRUMBLE LAMPREADO	9,00	gramo	\$ 0,11533	\$ 1,0380	SUB-007	\$ 0,12	gramo	1	gramo
5	CUERO CROCANTE	9,00	gramo	\$ 0,10979	\$ 0,9881	SUB-005	\$ 0,11	gramo	1	gramo
6	CREMA MONTADA	9,00	gramo	\$ 0,33770	\$ 3,0393	SUB-006	\$ 0,34	gramo	1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Ensamblar capa de brownie- geleé- mousse
2. Congelar
3. Porcionar
4. Manguear sobre el entremet
5. Colocar complementos
6. Decorar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 13,51	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,68	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 14,19	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,58	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0105	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El postre aplica técnicas modernas y tradicionales para lograr contraste de sabores, texturas y temperatura. Se aprovecha el colágeno natural de la gelatina de pata, el sabor local de las frutas andinas y la riqueza de la grasa de cerdo. La combinación dulce-salada.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Enfriado correcto para la cuajada
2. Estabilidad de la mousse
3. Crocancia del cuero y crumble
4. Textura de la crema montada

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Refrigeración
2. Ensamblaje en frío
3. Montaje en capas


 ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


 REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
 FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

1.6 Petit four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Praliné de avellana</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">20 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">3 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Praliné de avellana		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	3 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA											
NOMBRE RECETA																																			
Praliné de avellana																																			
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																		
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo																																		
TIPO RECETA																																			
	Básica o de Venta																																		
X	Complementaria o Subreceta																																		
FICHA No.	SUB-001																																		
FOTO RECETA																																			
																																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																									
1	AVELLANA	40,00	gramo	\$ 0,01548	\$ 0,6192	Dorada	\$ 3,87	gramo	250	gramo																									
2	AZÚCAR	20,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0232	pesado	\$ 1,16	Kilogramo	1.000	gramo																									
3	GLUCOSA	2,00	gramo	\$ 0,00244	\$ 0,0049	pesado	\$ 1,22	gramo	500	gramo																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Realizar un caramelo</td></tr> <tr><td>2. Tostar las avellanas</td></tr> <tr><td>3. Mezclar avellanas+ caramelo</td></tr> <tr><td>4. Enfriar</td></tr> <tr><td>5. Procesar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Realizar un caramelo	2. Tostar las avellanas	3. Mezclar avellanas+ caramelo	4. Enfriar	5. Procesar						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,65</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,03</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,68</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,03</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0113</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,65	EXTRAS 5%	\$ 0,03	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,68	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0113	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. Avellanas bien secas</td></tr> <tr><td>2. No quemar el caramelo</td></tr> <tr><td>3. Procesado prolongado</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. Avellanas bien secas	2. No quemar el caramelo	3. Procesado prolongado	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																			
1. Realizar un caramelo																																			
2. Tostar las avellanas																																			
3. Mezclar avellanas+ caramelo																																			
4. Enfriar																																			
5. Procesar																																			
COSTO MATERIA PRIMA																																			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,65																																		
EXTRAS 5%	\$ 0,03																																		
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,68																																		
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03																																		
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0113																																		
PUNTOS CRÍTICOS																																			
1. Avellanas bien secas																																			
2. No quemar el caramelo																																			
3. Procesado prolongado																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td>El praliné es una emulsión natural entre el aceite de la avellana y el caramelo. Aporta textura untuosa, sabor intenso a fruto seco tostado y dulzor balanceado. Su uso en bombonería, pastelería o mousses ofrece profundidad de sabor y complejidad.</td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	El praliné es una emulsión natural entre el aceite de la avellana y el caramelo. Aporta textura untuosa, sabor intenso a fruto seco tostado y dulzor balanceado. Su uso en bombonería, pastelería o mousses ofrece profundidad de sabor y complejidad.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. Tostado</td></tr> <tr><td>2. Triturado</td></tr> <tr><td>3. Caremelización</td></tr> <tr><td>4. Emulsión</td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Tostado	2. Triturado	3. Caremelización	4. Emulsión																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																			
El praliné es una emulsión natural entre el aceite de la avellana y el caramelo. Aporta textura untuosa, sabor intenso a fruto seco tostado y dulzor balanceado. Su uso en bombonería, pastelería o mousses ofrece profundidad de sabor y complejidad.																																			
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																			
1. Tostado																																			
2. Triturado																																			
3. Caremelización																																			
4. Emulsión																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">ELABORADO POR: Nicole Vallejo</td></tr> </table>					ELABORADO POR: Nicole Vallejo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">REVISADO POR: Ivanova Riofrio</td></tr> </table>					REVISADO POR: Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-may-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">27-jun-25</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	27-may-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-25																		
																																			
ELABORADO POR: Nicole Vallejo																																			
																																			
REVISADO POR: Ivanova Riofrio																																			
FECHA ELABORACIÓN																																			
27-may-25																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN																																			
27-jun-25																																			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de tocino, maduro y avellana	
NÚMERO PORCIONES	62 porción
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CHOCOLATE REPÚBLICA 70 %	100,00	gramo	\$ 0,02420	\$ 2,4200	Pesado	\$ 12,10	gramo	500	gramo
2	TOCINO	12,00	gramo	\$ 0,02808	\$ 0,3370	dorado	\$ 3,51	gramo	125	gramo
3	PLÁTANO	30,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0300	asado	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
4	AZÚCAR	5,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0058	pesado	\$ 1,16	kilogramo	1.000	gramo
5	YEMAS	1,00	unidad	\$ 0,13333	\$ 0,1333	Tamaño L	\$ 4,00	cubeta	30	unidad
6	CREMA DE LECHE	10,00	gramo	\$ 0,00460	\$ 0,0460	Fría	\$ 2,30	gramo	500	gramo
7	MANTEQUILLA SIN SAL	10,5	gramo	\$ 0,00875	\$ 0,0919	pesado	\$ 1,05	gramo	120	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Preparar una crema inglesa C.L+ plátano+azúcar+ yemas+ tocino (82°)
2. Incorporar el chocolate
3. Agregar el praliné
4. Disolver grumos
5. Incorporar la mantequilla
6. Refrigerar / reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,06	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0173	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La ganache es una emulsión estable entre materia grasa, incorporar maduro aporta dulzor natural, fibra y textura suave; el tocino añade perfiles salados. Esta combinación potencia el carácter del bombón y equilibra dulzor, grasa y textura.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de la crema
2. Manejo de temperaturas
3. Mezclado adecuado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión
2. Fusión


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CAPRICHOS FINALES	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CHOCOLATE REPÚBLICA 70 %	250,00	gramo	\$ 0,02420	\$ 6,0500	pesado	\$ 12,10	gramo	500	gramo
2	MANTECA DE CACAO	50,00	gramo	\$ 0,02808	\$ 1,4040	Derretida	\$ 3,51	gramo	125	gramo
3	GANACHE DE TOCINO, MADURO	36,00	gramo	\$ 0,01730	\$ 0,6227	SUB-002	\$ 0,02	gramo	1	gramo
4	PRALINÉ DE AVELLANA	36,00	gramo	\$ 0,01133	\$ 0,4078	SUB-001	\$ 0,01	gramo	1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Templar chocolate (50°-28°-31°)
2. Conchar los moldes (antes pulidos)
3. Refrigerar 10 min
4. Rellenar con el ganache (30°)
5. Refrigerar 10 min
6. Sellar los moldes
7. Refrigerar
8. Desmoldar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,48	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,91	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,74	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0297	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Estos bombones combinan sabores dulces y salados con equilibrio y elegancia. El maduro aporta dulzor y textura cremosa, el tocino y la avellana un toque crocante. El chocolate amargo contrasta y equilibra la intensidad.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas
2. Reposo adecuado
3. verificar la calidad de templado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Templado
2. Refrigerado
3. Conchado / sellado


ELABORADO POR:
Nicole Vallejo


REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

1.7 Café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Café						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 10 porción						FICHA No. SUB-001				
PESO CADA PORCIÓN 120 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CAFÉ EN GRANO	100,00	gramo	\$ 0,01471	\$ 1,4706	Molido	\$ 5,00	gramo	340	gramo
2	AGUA	220,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0990	Pesado	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro
3	AZÚCAR	10,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,0116	Pesado	\$ 1,16	Kilogramo	1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Calentar el agua a 92-94 °C 2. Moler café justo antes de filtrar (molido medio) 3. Filtrar			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,58 EXTRAS 5% \$ 0,08 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,66 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,17 COSTO POR GRAMO \$ 0,0014			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del agua 2. Manejo de temperaturas 3. Relación café-agua (10 g por 180 ml de agua)				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El café cierra el menú con identidad ecuatoriana y notas aromáticas propias del grano seleccionado.			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Filtrado 2. Molido				
ELABORADO POR: Nicole Vallejo			REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 27-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA CAFÉ						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 10 porción						FICHA No. VTA-007				
PESO CADA PORCIÓN 80 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	TAZA DE CAFÉ	240,00	mililitro	\$ 0,00138	\$ 0,3320	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0014	mililitro	1	mililitro
2										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Precalear la taza 2. Colocar el filtrado			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,33 EXTRAS 5% \$ 0,02 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,35 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 COSTO POR GRAMO \$ 0,0004			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del agua 2. Calidad del filtrado				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El café cierra el menú con identidad ecuatoriana y notas aromáticas propias del grano seleccionado.			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Infusión				
ELABORADO POR: Nicole Vallejo			REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 27-may-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Radler limón y naranja	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	300 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CERVEZA RUBIA	1.000,00	mililitro	\$ 0,00292	\$ 2,9155	Frio	\$ 6,21	mililitro	2.130	mililitro
2	LIMÓN	250,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,2500	zumo	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	mililitro
3	AZÚCAR	100,00	gramo	\$ 0,00116	\$ 0,1160	pesado	\$ 1,16	Kilogramo	1.000	gramo
4	AGUA	700,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,3150	Frio	\$ 0,45	litro	1.000	mililitro
5	NARANJA	100,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,1000	zumo	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Preparar una limonada zumo limón + zumo naranja + azúcar
2. Enfriar la mezcla y la cerveza por separado
3. Servir en una copa
4. Decorar con rodaja de cítrico
5. Servir

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,70
EXTRAS 5%	\$ 0,18
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,88
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0013

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es una bebida ligera, muy refrescante, con notas cítricas que limpian el paladar entre bocados, ideal como maridaje para platos con proteínas grasas o especiadas.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar la proporción
2. Manejo de temperaturas
3. No agitar

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Extracción de zumos
2. Decoración

ELABORADO POR:
Nicole Vallejo

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Licor cremoso de café con espuma de leche.	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	65 gramo

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



#	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	450,00	mililitro	\$ 0,01215	\$ 5,4660	Frío	\$ 9,11	mililitro	750	mililitro
2	LECHE ENTERA	50,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Frío	\$ 1,00	litro	1.000	mililitro
3	COCOA AMARGA	10,00	gramo	\$ 0,01449	\$ 0,1449	Tamizada	\$ 3,26	gramo	225	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Enfriar previamente el licor de café
2. Espumar la leche (60°C)
3. Añadir una capa de espuma
4. Decorar con cocoa en la superficie
5. Servir

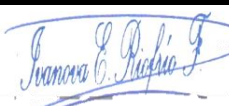
COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,66
EXTRAS 5%	\$ 0,28
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,94
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,59
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0091

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El licor de café cierra la experiencia con notas tostadas y dulces, armonizando con el bombón de chocolate. La espuma de leche aporta suavidad, volumen y temperatura cálida que contrasta con el licor frío.

PUNTOS CRÍTICOS
1. No sobrecalentar la leche
2. Servir el licor bien frío

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Espumado
2. Montaje por capas


 ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


 REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
 FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
licores	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	565 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Caipiroska de maracuyá y hierbabuena	200,00	mililitro	\$ 0,00337	\$ 0,6749	SUB-001	\$ 0,0034	mililitro	1	mililitro
2	Radler de limón y naranja.	300,00	mililitro	\$ 0,00129	\$ 0,3881	SUB-002	\$ 0,00	mililitro	1	mililitro
3	Licor cremoso de café con espuma de leche.	65,00	mililitro	\$ 0,00914	\$ 0,5944	SUB-003	\$ 0,01	mililitro	1	mililitro
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Servir Cada bebida en su cristalería respectiva
2. Presentar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,66
EXTRAS 5%	\$ 0,08
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,74
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,74
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0031

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La propuesta líquida acompaña toda la experiencia gastronómica con intención y equilibrio: el cóctel de maracuyá y hierbabuena estimula el apetito con frescura y acidez; el radler artesanal, ligero y cítrico, marida sin opacar los sabores del menú.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Servir frío y equilibrado
2. Calidad del alcohol

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Extracción
2. Aromatización
3. Servicio


ELABORADO POR:
 Nicole Vallejo


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 27-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 27-jun-25

1.9 Costo del menú

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	VOZ Y TIERRA	\$ 0,5	\$ 7,19	39,9%	\$ 18,0	\$ 2,7	\$ 1,8	\$ 22,50
VTA-002	ENTRE CORTEZAS	\$ 0,6	\$ 7,19	25,7%	\$ 28,0	\$ 4,2	\$ 2,8	\$ 35,00
VTA-003	ECO DE LA PIEL	\$ 0,4	\$ 7,19	30,0%	\$ 24,0	\$ 3,6	\$ 2,4	\$ 29,95
VTA-004	ORAZÓN DE TEMPORAD	\$ 1,5						
VTA-005	PIEL Y AZÚCAR	\$ 1,6						
VTA-006	CAPRICHOS FINALES	\$ 0,7						
VTA-007	CAFÉ	\$ 0,03						
VTA-008	licores	\$ 1,74						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 7						

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

1.10 Achogcha – Cyclanthera Pedata

1.10.1 Origen y domesticación

Una hortaliza de habito trepador perteneciente a la familia de las Cucurbitácea, originaria de los Andes centrales, principalmente en Perú y Ecuador. Fue domesticada por culturas preincaicas por su alto valor nutricional, facilidad y adaptabilidad en su cultivo. Con el tiempo se volvió un alimento presente en la dieta campesina, así también formo parte del sistema agroecológico. Hoy se cultiva en zonas templadas y húmedas de la Sierra andina, muchos de estos cultivos como parte de las huertas familiares. (Salvador, y otros, 2023)

1.10.2 Características botánicas

De tallos largos con zarcillos (estructuras de fijación) ramificados, presentan hojas palmeadas divididas en cinco partes, contienen sus flores femeninas y masculinas en la misma planta. Su fruto es una baya verde, alargada, hueca y con espinas blandas distribuidas en el exterior. Tiene un tamaño promedio de 5 a 10 cm de largo y 2,4 cm de diámetro, su interior es esponjoso blanco con semillas negras puntonas comprimidas. (Salvador, y otros, 2023)

1.10.3 Cultivo y recolección

La achogcha se cultiva en países andinos Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia, en ese orden, según su nivel de producción y extensión de cultivo, se adapta a suelos

francos esto quiere decir que busca un equilibrio entre arcilla y arena, bien drenada, una temperatura entre los 15 – 25 °C, tiene un ciclo de 90 – 100 días desde la siembra, necesita tutores o espaldares para sostenerse, se cosecha de manera manual antes de que endurezca la semillas, rinde 10 - 12 toneladas por hectárea plantada. (Salvador, y otros, 2023)

1.10.4 Aplicaciones culinarias

Se consume salteada, hervida, al vapor, horneada, rellena, en caldo o saps. Las cocciones cortas ayudan a conservar su textura crujiente y su sabor. En Ecuador es apreciada en platos costeros y andinos como parte de la cocina campesina (Salvador, y otros, 2023)

TABLA 1 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA ACHOGCHA (POR 100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100 GR	
Agua	94 gr
Proteína	0.6 gr
Grasa	0.1 gr
Carbohidratos	4 gr
Fibra	0.7 mg
Calcio	14 mg
Fósforo	14 mg
Hierro	0.8 mg
Tiamina (B1)	0.04 mg

Riboflavina (B2)	0.04 mg
Niacina (B3)	0.3 mg
Vitamina C	14 mg

(PROTA, s.f.)

1.11 Tomate de árbol – *Solanum Betaceum*

1.11.1 Origen y domesticación

Tiene origen en la región andina de Sudamérica, fue domesticado por las cultura indígenas por su peculiar sabor. Tradicionalmente ha sido plantado en huertas familiares y sistemas agroforestales, manteniendo una presencia importante en la alimentación y la economía de la población a. (Facultad de Agronomía, Meza, & Manzano, 2007)

1.11.2 Características botánicas

Es un árbol o arbusto pequeño lograr medir hasta 5 metros de altura, presenta hojas grandes, onduladas, alternas, agrupadas en racimos. Su fruto es una baya ovoide, de tamaño variable (7- 15 cm), superficie lisa y un color transitorio de amarillo a naranja intenso a un rojo profundo, depende la variedad, con un pulpa jugosa, acida, dulce y con semillas pequeñas en abundancia. (Facultad de Agronomía, Meza, & Manzano, 2007)

1.11.3 Cultivo y recolección

Se cultiva en suelos bien drenados, ricos en materia orgánica, desarrolla mejor su rendimiento en temperaturas desde los 16 - 24 C. el ciclo productivo empieza entre 12 y 18 desde la siembra y la cosecha se realiza de forma manual cuando el fruto logra el color y tamaño optimo, su siembra puede sr por semilla o plantines, rinde en promedio de 8 -12 toneladas por hectárea. (Facultad de Agronomía, Meza, & Manzano, 2007)

1.11.4 Aplicaciones culinarias

El tomate de árbol se consume fresco o procesado en jugos, mermeladas, salsas, además de jugar un papel curioso en la cocina dulce. En nuestra gastronomía es normal verlo en jugos, aunque su uso en salsas picantes, guisos y ensaladas se ha desarrollado a tal punto que se ha convertido en un ingrediente valorado en preparaciones innovadoras. (Facultad de Agronomía, Meza, & Manzano, 2007)

TABLA 2 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL TOMATE DE ÁRBOL (POR 100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100 GR	
Energía	44 kcal
Agua	87.5 gr
Proteína	1.37 gr
Grasa	0.028 gr
Carbohidratos totales	11.1 gr

Fibra	2.13 gr
Calcio	12 mg
Fósforo	4 mg
Hierro	0.04 mg
Vitamina C	24 mg

(Ortiz Ulloa, Astudillo Rubio, Donoso Moscoso, & Ochoa Áviles, 2018, págs. 51-52)

1.12 Cilantro – Coriandrum Sativum

1.12.1 Origen y domesticación

Originario del Mediterráneo oriental y Asia occidental. Es una planta herbácea de la familia *Apiácea*, existe evidencia arqueológica en tumbas faraónicas que determina que se empleaba hace más de 8.000 años en Egipto e Israel. Los griegos y romanos destinaban el cilantro como aromatizante y conservante natural en legumbres. Mas adelante, su cultivo se expandió hacia China, India, Europa y finalmente por América, insertado por colonizadores europeos. (Farrimond, 2018)

1.12.2 Características botánicas

Con una altura de 40 a 60 cm, tallos rectos, lisos y cilíndricos, con ramificaciones en la parte superior. Tiene pequeñas flores ligeramente rosadas o blancas, sus raíces son delgadas y con varias ramificaciones. (Rivera, s.f)

1.12.3 Cultivo y recolección

Su cultivo principal se encuentra en India, Rusia, Marruecos, Rumania, Irán y Turquía. Es una planta resistente, se siembra y recolecta durante todo el año. Se planta en suelos bien drenados y climas templados (aunque por su resistencia y adaptabilidad le permite ser cultivada en cualquier tipo de clima). (Farrimond, 2018)

Se necesitan de 4 a 5 kg de semillas para sembrar 1 hectárea, las mismas conservan su poder de germinación entre los 2 a 5 años, sus temperatura ideal es 15-21°C. La recolección se puede realizar a los 40- 60 días tras la siembra e incluso hasta los 4 meses para la producción de semilla madura. (Rivera, s.f)

1.12.4 Aplicaciones culinarias

Contiene propiedades antibacterianas, enfocado en esa ventaja se utiliza en fresco sobre los alimentos. (Rivera, s.f)

Hojas frescas: aromatizan sopas, guisos y salsas. además de ser parte de la decoración de un sin número de preparaciones alrededor del mundo.

Flores: de uso poco común, se emplean como decoración en ensaladas y/o cocteles, ofreciendo un aroma floral con notas herbales.

Raíces: en la cocina asiática se usa para dar profundidad a caldos y pastas de curry. (Rivera, s.f)

Semillas: con sabor dulce y cítrico, se emplea en currys, encurtidos y panes. (Farrimond, 2018)

Hablando específicamente de la gastronomía ecuatoriana el cilantro es un elemento clave dador de frescura, color, aroma y sabor. Realza caldos, guisos, sabores

crudos y encurtidos, de manera general incorporándose al final de la preparación para mantener su color y sabor volátil.

Por ejemplo, en el encebollado se espolvorea cilantro finamente picado justo antes de servir, para añadir ese toque herbáceo al caldo. El refrito andino – mezcla de cebolla, ajo, tomate y achiote – el cilantro concede el tono verde característico y equilibra la untuosidad de los ingrediente base. En nuestra Amazonia se emplea en salsas frías y ensaladas, combinándolo con limón y ají para acompañar productos como la chonta, o yuca amazónica, dando un contraste fresco a preparaciones con carne, pescado o chontacuros.

TABLA 3 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL CILANTRO (POR 100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100 GR	
Energía	63 kcal
Agua	90 gr
Proteína	2.13 gr
Grasa totales	0.052 gr
Carbohidratos	3.67 gr
Fibra dietaría	2.8 gr
Calcio	67 mg
Hierro	1.77 mg
Potasio	521 mg
Vitamina A	337 mcg
Vitamina C	24 gr

(Fatsecret, 2025)

1.13 Canela – Cinnamomum Verum

1.13.1 Origen y domesticación

Originaria de Sri Lanka y sur de India. Domesticada hace más de 4000 años lo hicieron civilizaciones egipcias y mesopotámicas, la usaban con fines culinarios, medicinales y espirituales. Fue una de las especias más demandadas en la ruta comercial asiática y europea. (Farrimond, 2018)

1.13.2 Características botánicas

Es un árbol perenne, es decir conserva su follaje durante todo el año, de la familia Laurácea, puede alcanzar 10 metros de altura. Se compone de hojas verde brillante, ovaladas, y con aroma al frotar; pequeñas flores blancas agrupadas. (Farrimond, 2018)

1.13.3 Cultivo y recolección

Sus principales países productores son Indonesia, China, Vietnam, Sri Lanka e India, siendo Indonesia el mayor productor mundial y Sri Lanka el representante en calidad. En América Latina, Brasil, México, Ecuador son algunos países en los que su producción es menor.

Se adapta a un clima tropical – húmedo, temperatura ideal de 20 – 30°C, necesita un suelo fértil y bien drenado. Se recolecta a partir del 3° año; con un cuchillo especializado se extraída la corteza interna de ramas jóvenes, que al secarse se enrollan. (Farrimond, 2018)

1.13.4 Aplicaciones culinarias

Gracias a sus propiedades digestivas, antibacteriana y antioxidante, su sabor dulce, aromático y amaderado, se utiliza en preparaciones saladas y dulces. su presentación en polvo y rama se utilizan en postres, compotas, bebidas frías y calientes, salsas, infusiones, fondos, caldos y conservas.

Las ramas de canela mantienen su olor hasta un año, las más claras y finas son las de mayor calidad. La canela molida pierde con rapidez su aroma almacenada en un lugar fresco y hermético se mantiene hasta 6 meses. (Farrimond, 2018)

TABLA 4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA CANELA (POR 100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL POR CADA 2.6 gr (cucharadita en polvo)	
Energía	6 kcal
Proteína	0.1 gr
Grasa totales	0.03 gr
Grasas Saturadas	0.008 gr
Carbohidratos	2.1 gr
Azúcares	0.1 gr
Fibra dietario	1.4 gr
Calcio	26.1 mg
Potasio	10 mg
Vitamina K	1.9 mcg
Vitamina E	0.1 gr

(Fatsecret, Fatsecret, 2025)

1.14 Cerdo – *Sus Scrofa Domesticus*

1.14.1 *Origen y domesticación*

El cerdo europeo *Sus Scrofa* y el *Sus Vitatus* proveniente del sudeste asiático, son las especies de la que se derivan todas las razas de cerdos. Los jabalís especies que viven de manera silvestre alimentándose de, tubérculos, frutos, pequeños animales, tienen colmillos para su defensa, capacidad para huir de depredadores, cuartos traseros musculosos, cuerpo corto, un tren delantero fornido dador de rapidez y agilidad, su cabeza es pesada. El primer cerdo vivió de forma sedentaria cerca de los alrededores de los pueblos, posteriormente el hombre lo confino y empezó a alimentarlo. (González, 2005)



ILUSTRACIÓN 1 (INIA, 2021)

A continuación, se detallará el ciclo productivo del cerdo, desde el momento del nacimiento hasta el momento de su aprovechamiento.

1.14.2 Ciclo productivo: Etapas

1. **Nacimiento:** comienza con un lechón recién nacido.
2. **Lactancia:** dura entre 49 -63 días.
3. **Destete:** se retira la cría de la madre, pasada dicha etapa entra a la llamada **Iniciación**, que va desde el destete a los 20 kg de peso.
4. **Levante:** este proceso transita desde que el animal alcanza los 45 kg, se logra en aproximadamente 60 - 120 días.
5. **Engorde:** se alcanza el peso de mercado, de 45 kg a 90 – 110 kg. Cumplidos los 8 meses se escogen los cerdos “reemplazos” para reproducción.

0 días	21-35-42-56-63 días	Destete a 20 Kg.	20 - 40 Kg.	40 - 90 Kg.
parto	lactancia	precebo	levante	ceba

ILUSTRACIÓN 2 (INIA, 2021)

- Ciclo reproductivo de una cerda: Etapas

1. **Gestación:** dura aproximadamente 115 días. (Lactancia 49 – 63 días)
2. **Periodo Vacío:** se espera 7 días para la recuperación del útero; pasada la etapa se vuelve a montar y se inicia la (etapa de celo o calor).
3. Si las cerda no queda preñada se repetirá el celo dentro de 21 días, dentro de 42 días se recomienda verificar la preñez.

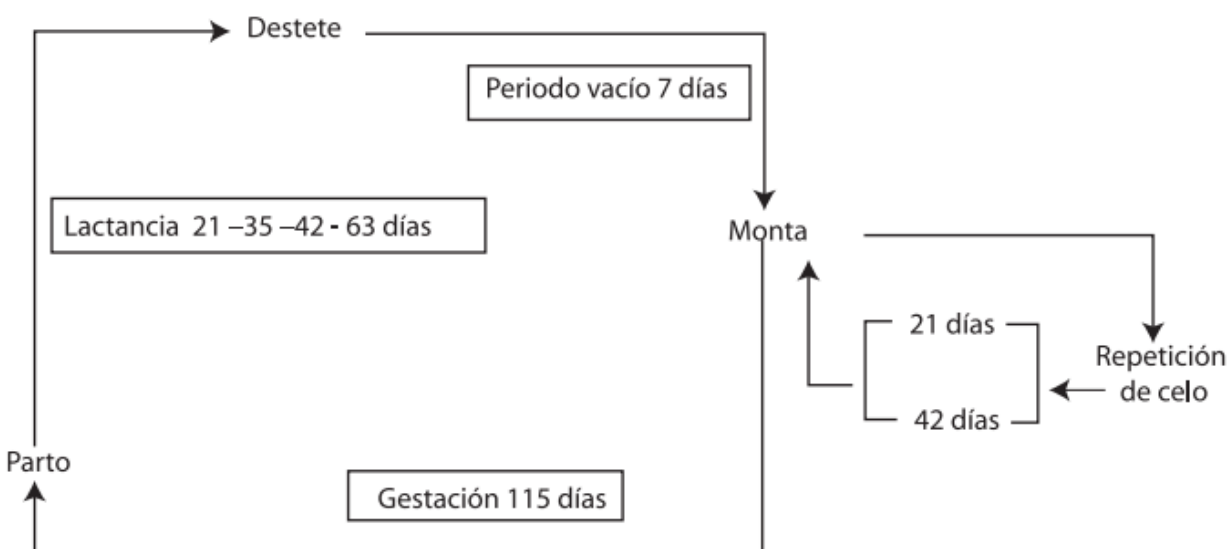


ILUSTRACIÓN 3 (INIA, 2021)

1.14.3 Proceso de faenamiento:

1. Sacrificio: se utiliza electricidad para aturdirlo.
2. Escaldado: se introduce al animal en un baño a 70° - 75° C de 2 -3 minutos.
3. Raspado: de cerdas.
4. Puñete: se golpea con fuerza controlada al animal para que los órganos se desprendan de la carne. Así se minimiza el uso del cuchillo.
5. Eviscerado: se retiran primero las vísceras “blancas” (intestinos, tripas, panza, etc.), segundo las “rojas” (hígado, corazón, riñón, etc.)
6. Limpieza de vísceras: se revisa la calidad de las vísceras de estar en mal estado o contaminadas se desechan inmediatamente (se desecha solo las

vísceras no el canal del que fueron extraídas, ya que el sistema visceral no está relacionado directamente con la carne).

7. Extracción: se retiran manos y patas.
8. Flameado: se expone el canal a fuego directo con un soplete para quemar el residuo de cerdas.
9. Limpieza inferior: con los cuchillos se rasca el canal para eliminar las cerdas.
10. Limpieza superior: se limpia la cabeza y orejas.
11. Enfriamiento: se lleva el canal a una cámara de frío para su conservación.

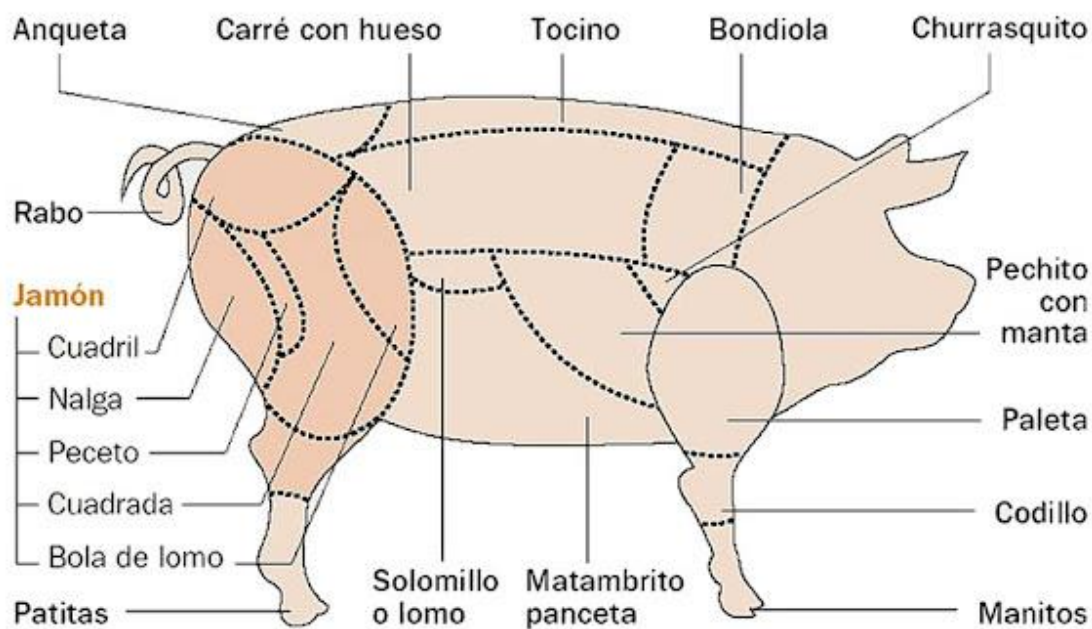


ILUSTRACIÓN 4 PARTES EXTERNAS DEL CERDO (COCINA CREATIVA UTPL, 2017)

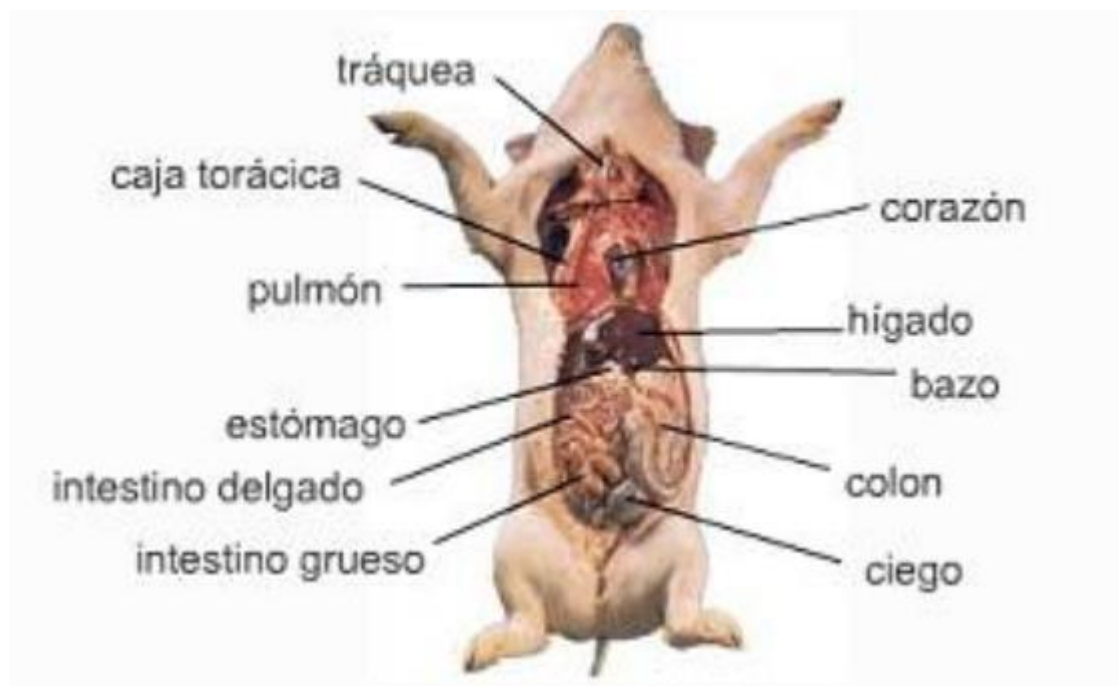


ILUSTRACIÓN 5 PARTES INTERNAS DEL CERDO (ORMEÑO, 2017)

En el transcurso de la historia, el aprovechamiento de viseras y cortes secundarios del cerdo - como el corazón, hígado, lengua, patas y cuero – ha sido una práctica común en culturas variadas, particularmente en contextos donde el uso integral del animal era primordial por razones económicas. Estos subproductos, son conocidos de manera global como “offal” (término utilizado para vísceras o cortes que no son considerados carne muscular principal), valorados por su sabor, versatilidad, alta densidad nutricional. En realidad, muchos de estos órganos aportan más vitaminas y minerales esenciales que cortes tradicionales. A tal efecto, resulta relevante presentar las tablas nutricionales de cada una de las partes del cerdo para resaltar su valor nutricional. (Van, M. Monk, & Burns, 2024)

TABLA 5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE VÍSCERAS DE CERDO (100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL DE CORTE Y VÍSCERAS DE CERDO (100 gr CRUDO)							
Parte del cerdo	Energía (gr)	Proteína (gr)	Grasa total (gr)	Grasa Saturada (gr)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Colesterol (mg)
Corazón	153	17.7	8.4	2.7	3.2	3.2	198
Hígado	165	20.4	7.6	2.8	6.5	4.0	337
Lengua	284	14.0	25.0	10.4	2.3	3.6	113
Patas	215	16.1	16.0	6.2	2.1	1.5	70
Lomo	145	20.0	8.0	3.0	0.8	2.3	65
Panceta	541	9.3	53.0	20.0	0.4	1.2	95

(U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory, 2013)

TABLA 6 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE CUERO (POR 100 GR DE PRODUCTO).

VALOR NUTRICIONAL CUERO DE CERDO (100 gr CRUDO)	
Energía	544 kcal
Proteína	61.3 gr
Grasa totales	31.3 gr
Grasas Saturadas	11 gr
Sodio	1818 mg

Calcio	30 mg
Hierro	0.88 mg
Magnesio	11 mg
Potasio	127 mg
Zinc	0.56 mg
Vitamina c	0.5 mg
Vitamina E	0.53 mg

(FoodStruct, s.f.)

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

1.15 Introducción

La cocina de aprovechamiento se ha conservado como una forma de resistencia, y sostenibilidad, como respuesta directa a la necesidad de mantener los recursos alimenticios. la perdida de alimentos no solo implica el desecho de estos sino los recursos utilizados en la producción, como agua, energía, tierra, procesar alimentos que no se van a consumir supone emisiones innecesarias de CO2 (FAO, 2011). Por añadidura entendemos que al minimizar el desperdicio de alimento generamos no solo un cambio en el buen uso, sino que afectamos directamente a la disminución de la temperatura del planeta. En Ecuador, la cultura de aprovechamiento se ha entrelazado fuertemente a la cotidianidad de su gastronomía, especialmente en la utilización del cerdo que es uno de los principales ingredientes de preparaciones emblemáticas. Represento un legado culinario patrimonial, donde cada parte del cerdo tiene un destino específico, honrando al animal desde el respeto y ética que merece, la economía y la identidad colectiva del pueblo. (Anabell & Cabrero , 2019)

La necesidad fue la razón principal por la que nació la cocina de aprovechamiento. Desde la Edad Media hasta las comunidades más remotas de América, la transformación y reutilización de las “sobras” y productos secundarios han sido el referente de la práctica gastronómica común. Las guerras marcaron épocas de hambruna, el ingenio y

creatividad de las cocinas campesinas quienes fueron las más afectadas, cumplían con el labor de suplir la falta de recursos: la viseras se convirtieron en deliciosos platos nutritivos y corte de baja apreciación se preparaban con tal destreza que se convertían en verdaderos manjares. Este tipo de cocina también se expandió a los conventos, hogares rurales y por consiguiente a clases populares urbanas. De manera particular en Ecuador, el mestizaje enriqueció aún más esta visión. En zonas amazónicas, andinas y costeras, el aprovechamiento de alimentos formo parte del equilibrio natral, donde nada se desechaba y todo tenía un propósito de ser usado o reutilizado. (Anabell & Cabrero , 2019)

1.16 El cerdo como símbolo de cocina integral

Con la conquista se introdujeron todo tipo de animales domesticados extendiéndolos por todo el territorio americano. Por ende, no es de extrañar que la actividad pecuaria se haya prolongado como respuesta a la inserción de la tradición española. La llegada del cerdo al continente americano se suscitó durante el segundo viaje de Cristóbal colon al territorio en 1493, originarios de la islas canarias, llegaron primero al caribe Santo Domingo, Puerto Rico, Cuba y Jamaica. En Colombia la introducción se hizo en dos momentos importantes y en distintas regiones. (González, 2005)

- Rodrigo de Bastidas conquistador español en 1525, partió desde la Española, isla caribeña una de las primeras colonias españolas en América, formada por Cristóbal Colon a finales del siglo XV, punto de

partida para explorar el nuevo territorio. actualmente dividida en dos países Republica Dominicana y Haití, ahí las colonias españolas ya se habían asentado con animales y cultivos traídos del viejo mundo. fundo la ciudad de Santa marta y trajo en su poder 300 cerdos, así marco la primera llagada documentada de cerdos a territorio costero colombiano.

- Mas adelante, en 1536, Sebastián de Benalcázar en su expedición llevo consigo cerdos al interior del país, en concreto a la Cuenca del rio Cauca, insertando al cerdo en territorio andino. (González, 2005)

La clave para la colonización y sustento de los asentamientos españolas en América durante el siglo XVI fue la crianza e introducción del cerdo. Los conquistadores no solo apreciaban al cerdo por su carne, valoraban aún más la “empella” (grasa de cerdo), básicamente por la falta de olivos en América donde no prospero su cultivo. Para el siglo XVII, la manteca de cerdo era tan consumida que se exportaba desde Santiago de Cuba hacia Cartagena y Portobelo. (González, 2005)

Fue el animal doméstico de consumo mejor adaptado gracias a su resistencia y gran adaptación, y su capacidad para aprovechar diferentes recursos alimenticios. Desde su domesticación hace 5.000 años, el cerdo ha habitado importantes cambios morfológicos y fisiológicos como consecuencia del ambiente y manejo humano. Entre 1914 y 1918, el cerdo “tipo grasa” tuvo gran demanda. Dichos animales pesaban alrededor de 125 – 140 kg y demoraban entre 12 a 18 meses en alcanzar ese peso.

Durante la década de 1930, con el apogeo de las grasas vegetales – crecidamente rentables y rendidoras -, la grasa animal fue reemplazada. Frente a los problemas de salud asociados con el colesterol y baja calidad de la proteína vegetal, nació la necesidad de transformar el cerdo “tipo grasa” en uno “tipo carne”. Por consecuencia la mejoras genéticas, alimenticias y de crianza, se logró un producto reducido en grasa y de una calidad superior. (González, 2005)

Preparaciones como el hornado, fritada, tripas Mishqui, morcilla, chanfaina, y demás platillos son exponentes de la creatividad culinaria del Ecuador, con un profundo respeto hacia la materia prima. La necesidad y sabiduría popular fueron expresiones por las que nació la cocina integral, el poco acceso a carne en zonas rurales hizo que la gente aprendiera a aprovechar todo lo que con dificultad se tenía. (Anabell & Cabrero , 2019)

Cocina de aprovechamiento como valor cultural y sostenible

Actualmente con el desafío constante que representa el cambio climático y el desperdicio alimentario, se estima que un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se desechan en condiciones favorables para el aprovechamiento. (FAO, 2011)

El aprovechamiento en la cocina tomo relevancia, no solo como una práctica para superar la pobreza, sino como una visión sostenible, alineada a principios de producción y consumo coherente con la línea de valor que se le tiene que dar al cerdo en este caso.

En la contemporaneidad de la gastronomía, colectivo, chefs, movimientos sociales han revalorizado esta práctica, introduciendo ingredientes y técnicas tradicionales en propuestas actuales que empatan la historia, al consumidor y el territorio. En Ecuador, existen algunos movimientos que promueven el aprovechamiento, como lo son: ferias

gastronómicas, patrimoniales, concursos gastronómicos que buscan rescatar recetas con base en subproductos, sobras y técnicas ancestrales. (Ministerio de Cultura, 2021)

1.17 Conclusión

La cocina integral es la base de esta investigación y no solo debería ser una técnica culinaria que se estudia, por el contrario, debería ser una filosofía que enganche la identidad, sostenibilidad, creatividad, innovación y ética alimentaria. Dentro del territorio nacional, el uso integral del cerdo presenta una expresión tangible del respeto que se le tiene al cerdo, el ingenio de comunidades ha hecho que la historia se transforme.

Incorporar este tema al ámbito académico permite que futuros profesionales sean capaces de innovar desde el conocimiento profundo de la técnica, conciencia, responsabilidad y conciencia social. Mostrar y practicar esta cocina en menús complexivos es, un compromiso con el presente y pronto futuro de la gastronomía.

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

Las bebidas elegidas para este menú se diseñaron con el objetivo de acompañar los platos, siendo congruentes con el concepto, aunque no incluyan directamente productos porcinos, cumplen funciones complementarias en la experiencia gastronómica y respeta los principios esenciales de equilibrio, funcionalidad y bajo desperdicio. (TECH, 2024)

Coctel de bienvenida: Maracuyá y Hierbabuena

Consideramos un coctel fresco que abre el apetito con una ligera acidez y notas herbales.



ILUSTRACIÓN 6 IMAGEN DE REFERENCIA DEL COCTEL (POWELL, 2023)

Radler de Limón y Naranja

La servimos como acompañamiento, para equilibrar la untuosidad de las elaboraciones carnosas y grasas con notas frutales.



ILUSTRACIÓN 7 IMAGEN DE REFERENCIA BEBIDA DE ACOMPAÑAMIENTO (VELLEND, 2018)

Licor de café con espuma de leche

Actúa como bajativo aromático, cerrando la experiencia con calidez, textura y elegancia, coherente con los sabores del petit four.



ILUSTRACIÓN 8 IMAGEN DE REFERENCIA DEL BAJATIVO (PINTEREST)

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

1.18 Cuadro justificativo del Servicio Americano

Evaluación	Justificación	Relación con el Servicio Americano
Rapidez y eficiencia	El examen necesita tiempos controlados y una ejecución fluida.	Permite servir directamente desde la cocina, desarrollando el flujo de trabajo.
Presentación del plato	Se demanda una presentación uniforme, cuidada y profesional.	Al tener la oportunidad de emplatar en cocina, se controla detalles visuales, técnicos y de calidad.
Temperatura y conservación	La temperatura de las preparaciones debe ideal hasta llegar al comensal.	Minimiza el tiempo entre cocina y el comensal, asegurando la temperatura correcta del alimento.
Disposición de personal	El personal es limitado (sala, cocina), en consecuencia, la optimización es crucial.	Este servicio opera con menos intervención de personal de sala, lo que facilita la operación con un equipo reducido.

Control de técnicas	El menú incluye técnicas culinarias variadas, montajes específicos.	Permite que el cocinero tenga total control del emplatado, destacando el nivel técnico que se quiere mostrar.
Contexto académico	La evaluación considera la ejecución técnica, presentación y coherencia del menú.	El protagonismo que propone el servicio americano va a dirigido a cocina, entrelazándose con los objetivos del examen complejo.

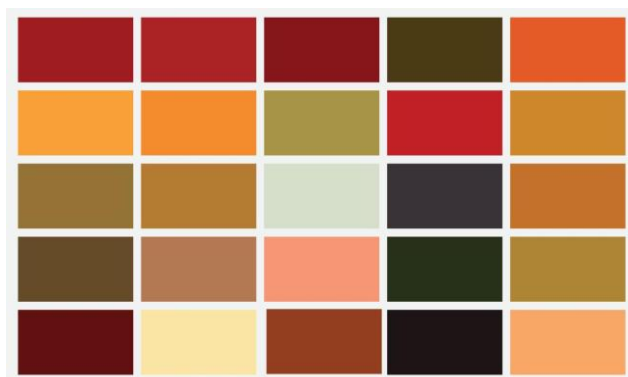
(Caguana, 2020)

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

Estilo Campestre

El estilo destaca lo natural, artesanal y acogedor, tiene como base colores neutros, el blanco, beige, marrón y verde. En definitiva, se eligió por su cercanía con la tierra, sencillez, elegancia y armonía que tiene con el concepto de cocina integral que se propone. (Printodecor, 2024)

ILUSTRACIÓN 9 IMÁGENES DE REFERENCIA



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

El aprovechamiento integral permite que el cocinero reconecte con el origen de los alimentos, comprometiendo a mirar más allá de un corte limpio o del producto industrializado. trabajar con vísceras, huesos y piel necesita sensibilidad, técnica y compromiso.

Proponer la idea de cocina integral invita a los comensales a reflexionar sobre su propio consumo, haciéndolos conscientes del nivel de desconexión que tiene con el proceso de transformación del animal. Por medio de platos elaborados con parte no convencionales, permite generar conversaciones en torno a la sostenibilidad, responsabilidad y valor alimentario.

La cocina integral del cerdo presenta un plan eficiente en términos económicos, dado que posibilita el aprovechamiento de ingredientes con un costo bajo pero un alto rendimiento. Lo que favorece la rentabilidad del menú sin comprometer la calidad de este. Este modelo de menú no solo colabora con la reducción de desperdicio y costos, sino que igualmente fortalece una propuesta gastronómica diferente, revalorizado reparaciones e ingredientes desde un enfoque moderno y técnico, respetando el producto.

Recomendaciones

Elaborar fichas técnicas detalladas para cada parte del cerdo, tomando parámetros como: métodos de cocción, tiempos de conservación, rendimiento y medidas de inocuidad. Lo que permitiría estandarizar procesos, asegurar la calidad del producto y simplificar su uso en espacios profesionales.

Crear programas de formación a cocineros y estudiantes de gastronomía, que estimulen el conocimiento y la práctica del aprovechamiento integral del cerdo, integrando técnicas para tratar la vísceras y subproductos con seguridad y potenciando la creatividad. De tal forma que la cultura culinaria sostenible se fortalezca y el desperdicio alimentario disminuya en la industria.

Llevar a cabo sistemas de planificación y residuos eficientes en cocinas profesionales que permitan potenciar el uso de todas las partes del cerdo, mejorando recursos, reduciendo costos, e impacto ambiental. Estos planes se poder aplicar a través de metodologías Lean o de sostenibilidad que son herramientas útiles en este tipo de objetivos.

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

ANEXO 1 FACTURAS

AV. INTEROCCIDENTAL S/N Y JUAN MONTALVO
QUITO - ECUADOR
MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACCHOA
SANGOLQUI - ECUADOR
RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Uni	Pre. Tot
LO NUECES	1	1.9500	1.95
A-AGRO. PATAS RODAJ	1	1.0348	2.39
AK. CUERITOS	1	0.7400	1.03
O.99 ARANDINO EB	1	0.9100	0.74
REYLECHE ENTERA UP	1		0.91
Tarifa 0			5.95
Tarifa 15			1.03
Subtotal sin IVA			6.98
15% IVA			0.16
TOTAL			7.14
Efectivo Dolares		10.00	
CAMBIO USD		2.86	

CLIENTE: VALLEJO RUBEN DARIO
CED/RUC: 1711094639
DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA
Nº: 200-110-000202827
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 17/06/2025
Gran Contribuyente
NAC-GCFOIC21-00868-E

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
1706202501179001691900122001100002028270135012815

DETALLE DE DESCUENTOS
(Incluido IVA)

Total Cuenta incl. IVA	\$ 7.59
14.39 % AK. CUERITOS	- \$ 0.20
25% FRUTAS Y VERDURAS	- \$ 0.25
Total a Pagar	\$ 7.14

DETALLE DE AHORRO

AHORRO POR DESCUENTOS:	\$ 0.45
AHORRO TOTAL:	\$ 0.45

DEDUCIBLES

Deducible Comestibles:	\$ 5.03
TOTAL DEDUCIBLE	\$ 5.03

Para cambios o devoluciones presente
su R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA ORIGINAL.

supermercado SANTA MARIA

MATRIZ: MEGA SANTAMARIA S.A.
SUCURSAL: AV. INTEROCCIDENTAL S/N Y JUAN MONTALVO QUITO - ECUADOR
TELEFONO: 2942-900
RUC: 1792060346001 CONTRIBUYENTE ESPECIAL
RESOLUCION # 1124 20/AGOSTO/2008
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI
GRAN CONTRIBUYENTE OFICIA
NAC-GCFOIC21-00001013-E

CANT.	P.V.U.	PNETO DESCRIPCION	VALOR
1 x	0.9900	0.9900	
786116901076	SH AZUCAR BL.	0.99	
1 x	1.0900	0.7800	
786102603675	TOSCANA HARI	0.78	
DESCUENTO PAGO		0.31	
1 x	1.7739	1.7739	
786101430072	ALPACA MANTO	1.77	
1 x	1.6522	1.6522	
786101430063	SAN RIGUEL C	1.65	
=>>	DESCUENTO USD	0.31	
=>>	SUBTOTAL USD	5.20	
	TARIFA 1=15% USD	1.77	
	15% I.V.A. USD	3.43	
		0.51	
	TOTAL A PAGAR USD:	5.71	
	PAGO SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINA		
	VALOR: \$5.71 PAGO O TIEMPO DIAS		
	17/06/25 17:29 0009 84 0210 12826		
	NUMERO DE ARTICULOS ENTREGADOS 4		
	GASTOS DEDUCIBLES ***		
	ALIMENTACION	5.20	
	TOTAL DEDUCIBLES	5.20	
	TOTAL DEDUCIBLES	5.20	
	FACTURA NRO: 009-004-000305857		
	CLIENTE: VALLEJO RUBEN DARIO		
	CEP/RUC: 1717645889		
	AMBIENTE: PRODUCCION		
	ENTON: NORMAL		
	CLAVE DE ACCESO		
	NUMERO AUTORIZACION		

170620250117920603460012009084000305857

PARA RECLAMOS Y DEVOLUCIONES ES
NECESARIO PRESENTAR ESTE DOCUMENTO
VALIDO POR 15 DIAS
DESFARGUE SU FACTURA ELECTRONICA EN
www.supermercadosantamaria.com

***** TU DINERO SI QUE RINDE! *****
AHORRO TOTAL: \$ 0.31
IMPORTE IVA
DESCRIPCION AHORRO RENDIDOR
TOSCANA HARI 0.31

ANEXO 2 SALIDA TÉCNICA AL CAMAL



REFERENCIAS

- Anabell, M. F., & Cabrero, M. (2019). *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*. Obtenido de La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador.: <https://revistas.uea.edu.ec/index.php/racyt/article/view/113/118>
- Asociación de Bancos Privados del Ecuador (ASOBANCA). (2022). *Guía de granja de cerdos*. Obtenido de ASOBANCA: <https://asobanca.org.ec/wp-content/uploads/2022/12/1.-Guia-Granja-de-Cerdos.pdf>
- Caguana, W. E. (2020). *Universidad de la Américas*. Obtenido de Universidad de la Américas: <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12255/1/UDLA-EC-TLG-2020-12.pdf>
- Castro, G., Vossen, H., Caballero D., H., Butendiek B., N., & Esnaola, M. (1968). *Manual de producción porcina*. Obtenido de Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA): <https://hdl.handle.net/20.500.14001/69086>
- Cocina Creativa UTPL*. (5 de mayo de 2017). Obtenido de <https://cocinacreativautpl.blogspot.com/2017/05/recetas-base-de-carnes-de-cerdo.html>
- Facultad de Agronomía, U. d., Meza, N., & Manzano, J. (Mayo de 2007). *Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ)*. Obtenido de Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ): https://www.revfacagronluz.org.ve/PDF/supl_mayo_2007/v24supl47.pdf
- FAO, O. d. (2011). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: Alcance, causas y prevención*. Obtenido de Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo:

Alcance, causas y prevención.:

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/38a101f5-84de-40bf-ab80-1d761f3f5ddb/content>

Farrimond, S. (2018). *Las ciencia de las especias: descubre cómo sacar el amximo partido a sabores*. (E. T. DK, Trad.) Barcelona, España: DK / Penguin Random House.

Fatsecret. (2025). *Fatsecret*. Obtenido de Fatsecret: https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/cilantro-%28coriander%29?portionamount=100.000&portionid=59082&utm_source

Fatsecret. (2025). *Fatsecret*. Obtenido de Fatsecret: <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/cinnamon>

FoodStruct. (s.f.). *FoodStruct - Encyclopedia of Food & Nutrition*. Obtenido de FoodStruct - Encyclopedia of Food & Nutrition: <https://foodstruct.com/food/pork-skins?utm>

González, H. C. (2005). *Manual de Producción Porcícola*. Tulúa, Colombia: Ministerio de la Protección Social / SENA.

Herderson, F. (2004). *The Whole Beast: Nose to Tail Eating*. Obtenido de Internet Archive:

<https://archive.org/details/wholebeastnoseto0000hend/page/n227/mode/1up>

INIA. (2021). *Manual de Produccion Porcina*. Instituto Nacional de investigación Agropecuaria.

Ministerio de Cultura, y. P. (2021). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de Gastronomía y patrimonio alimentario del Ecuador:

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/?s=Gastronom%C3%ADa+y+patrimonio+alimentario+del+Ecuador>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2011).

Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: Alcance, causas y prevención.

Obtenido de FAO: <https://www.fao.org/4/i2094s/i2094s.pdf>

Ormeño, H. (28 de mayo de 2017). *EL CERDO Anatomía porcina*. Obtenido de

<https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/EL%20CERDO%20Anatomia%20porcina.pdf>

Ortiz Ulloa, D., Astudillo Rubio, M., Donoso Moscoso, D., & Ochoa Áviles, D. (2018).

Tabla de composición de Alimentos Universidad De Cuenca. Obtenido de Tabla

de composición de Alimentos Universidad De Cuenca :

https://www2.ucuenca.edu.ec/images/NOTICIASINSTITUCION/junio19/Tabla-de-composicion-de-alimentos.-Cuenca-Ecuador-2018_compressed.pdf

Pinterest. (s.f.). Obtenido de Pinterest:

<https://es.pinterest.com/pin/127086020731368493/>

Powell, A. (12 de septiembre de 2023). *A Cookie Named Desire*. Obtenido de A Cookie

Named Desire: <https://cookienameddesire.com/passion-fruit-mojito-recipe/>

Printodecor. (13 de Febrero de 2024). *Printodecor*. Obtenido de Printodecor:

<https://www.printodecor.com/estilo-campestre-que-es-y-como-conseguirlo/>

PROTA. (s.f.). *Cyclanthera pedata (L.) Schrad.* Obtenido de Cyclanthera pedata (L.)

Schrad:

https://prota.prota4u.org/protav8.asp?h=M4&p=Cyclanthera+pedata&t=Cyclanthera%2Cpedata&utm_source

Rivera, J. (s.f). *Ficha técnica del cilantro*. Obtenido de Ficha técnica del cilantro:

<https://es.scribd.com/document/369295201/Ficha-Tecnica-de-Cilantro>

Salvador, M. M., Quispe Meza, B., Jara Peña, E., Eguiluz Moya, M., Huaytalla, E. F., &

Celestino Avelino, D. (10 de Octubre de 2023). *INIA*. Obtenido de National Institute

of Agrarian Innovation, Peru:

<https://repositorio.inia.gob.pe/server/api/core/bitstreams/7656aba8-427d-4d4f-869d-18dfc9560028/content>

TECH, T. F. (9 de enero de 2024). *THE FOOD TECH*. Obtenido de THE FOOD TECH:

<https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/cocteleria-y-sostenibilidad-la-importancia-de-un-enfoque-ecologico-en-la-elaboracion-de-bebidas/>

U.S. Departament of Agriculture, Agricultural Research Service, Nutrient Data

Laboratory. (Noviembre de 2013). *USDA National Nutrient Database for Standard*

Reference, Release 26 (SR 26). Obtenido de USDA National Nutrient Database

for Standard Reference, Release 26 (SR 26):

https://www.ars.usda.gov/ARSEUserFiles/80400535/DATA/SR26/SR26_DOC.PDF

Van, K., M. Monk, J., & Burns, J. (24 de Febrero de 2024). *Effect of Short-Chain Fatty*

Acids on Inflammatory and Metabolic Function in an Obese Skeletal Muscle Cell

Culture Model. Obtenido de Effect of Short-Chain Fatty Acids on Inflammatory and

Metabolic Function in an Obese Skeletal Muscle Cell Culture Model:

<https://www.mdpi.com/2072-6643/16/4/500>

Vellend, E. (2018). *LCBO*. Obtenido de LCBO: [https://www.lcbo.com/en/recipe/lemon-](https://www.lcbo.com/en/recipe/lemon-rosemary-radler/F201804074)

[rosemary-radler/F201804074](https://www.lcbo.com/en/recipe/lemon-rosemary-radler/F201804074)

