



GASTRONOMÍA

COCINA FUSIÓN CON VARIEDADES DE AJÍ: ROCOTO Y
CRIOLLO

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

AUTOR: Romina Alomoto

TUTOR: Msc. Gabriel Díaz
Msc. Carlos Garrido

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

Yo, **Romina Angélica Alomoto Cajas** declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “**COCINA FUSIÓN CON VARIEDADES DE AJÍ: ROCOTO Y CRIOLLO**”, 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 2 días del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Romina Alomoto

Firma:



Número de Cédula: 1726037649

Dirección: Quitumbe

Teléfono: 0998824272

Correo electrónico: roalomotoca@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Romina Angélica Alomoto Cajas 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.



.....
Romina Angélica Alomoto Cajas
Autor del proyecto de investigación

Yo, Gabriel Díaz, certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.



.....
Gabriel Díaz
Tutor del proyecto de investigación

Yo, Carlos Garrido, 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.

1708038797
CARLOS RENE
GARRIDO
CORNEJO

Firmado
digitalmente por
1708038797
CARLOS RENE
GARRIDO CORNEJO
Fecha: 2025.06.30
16:11:08 -05'00'

.....

Carlos Garrido

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina fusión con variedades de ají: rocoto y criollo” presentado por Romina Angélica Alomoto Cajas, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 01 de julio del 2025

.....
Gabriel Díaz

Tutor del proyecto de investigación

1708038797 Firmado digitalmente por
CARLOS RENE 1708038797
GARRIDO CARLOS RENE
CORNEJO GARRIDO, CORNEJO
Fecha: 2025.06.30
16:11:08 -05'00'

.....
Carlos Garrido

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 01 de julio del 2025



.....
ROMINA ANGÉLICA ALOMOTO CAJAS

CEDULA: 1726037649

DEDICATORIA

Este logro no habría sido posible sin el apoyo inquebrantable de mi padre, por estar presente en los momentos más difíciles de mi carrera y por creer en mí incluso cuando yo dudaba; sin su esfuerzo y fortaleza, este logro no habría sido posible. A mi madre, por acompañarme con amor incondicional, por afrontar situaciones complejas para que pudiera seguir con mis estudios, y por sus sabios consejos y palabras de aliento que siempre supieron darme calma y dirección, fueron un faro constante en mi camino. El acompañamiento de mi hermano, entendiendo desde el principio mi pasión por la gastronomía, se convirtió en un pilar esencial para mi desarrollo personal y profesional. También agradezco profundamente a mi novio, quien, con paciencia, amor y apoyo constante, me brindó fuerzas y motivación en los días más duros de este proceso. Finalmente, a mis amigos y familia, por su compañía y constante motivación.

AGRADECIMIENTO

A través de este trabajo, deseo expresar mi más sincero agradecimiento a mis padres, quienes, con su apoyo incondicional, compromiso y amor constante hicieron posible que este proceso académico se convirtiera en una realidad. Su esfuerzo, sacrificio y fe en mí han sido el motor que me impulsó a continuar aun en los momentos más desafiantes. Gracias por estar presentes en cada etapa de mi formación, por brindarme seguridad cuando más lo necesité y por recordarme siempre el valor del esfuerzo y la perseverancia. Este logro no solo es mío, sino también de ustedes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

| | |
|--|-----|
| Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación | II |
| Declaración de originalidad | III |
| Aprobación del tutor | V |
| 1. RESUMEN | 14 |
| 2. ABSTRACT EN INGLÉS | 16 |
| 3. DESARROLLO DEL CONCEPTO | 18 |
| Concepto de Cocina Fusión | 18 |
| El Ají como elemento de identidad culinaria..... | 18 |
| Ají Criollo Ecuatoriano..... | 19 |
| Ají Rocoto Ecuatoriano..... | 19 |
| 4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL | 20 |
| 5. MENU APROBADO EN INGLÉS..... | 21 |
| 6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS..... | 22 |
| 7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)..... | 45 |
| Tipos de atún y su importancia comercial | 59 |

| | |
|--|----|
| 8. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ | 66 |
| 9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS | 69 |
| 10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO | 72 |
| 11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA | 73 |
| 12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 76 |
| 13. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC) | 80 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|----------------|----|
| TABLA 1 | 48 |
| TABLA 2 | 50 |
| TABLA 3 | 51 |
| TABLA 4 | 51 |
| TABLA 5 | 55 |
| TABLA 6 | 55 |
| TABLA 7 | 62 |
| TABLA 8 | 65 |
| TABLA 9 | 71 |
| TABLA 10 | 72 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|---------------------|----|
| ILUSTRACIÓN 1 | 50 |
| ILUSTRACIÓN 2 | 53 |
| ILUSTRACIÓN 3 | 54 |
| ILUSTRACIÓN 4 | 70 |
| ILUSTRACIÓN 5 | 73 |
| ILUSTRACIÓN 6 | 74 |
| ILUSTRACIÓN 7 | 75 |
| ILUSTRACIÓN 8 | 75 |

INDICE DE ANEXOS

| | |
|----------------|----|
| ANEXOS 1 | 80 |
| ANEXOS 2 | 81 |
| ANEXOS 3 | 81 |

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1. RESUMEN

El ají ha sido, durante siglos, mucho más que un simple condimento: es un símbolo vivo de identidad, resistencia cultural y biodiversidad en América Latina. Su presencia en distintas variedades, como el ají criollo y el rocoto, refleja la riqueza de los ecosistemas andinos y tropicales, así como el conocimiento ancestral transmitido por generaciones de comunidades indígenas y campesinas. En Ecuador, el ají no solo aporta picante, sino que representa una forma de entender la comida como expresión de territorio, memoria y emoción.

La cocina fusión, entendida como el diálogo entre distintas culturas culinarias, ofrece una vía creativa para resignificar ingredientes tradicionales como el ají y proyectarlos hacia nuevas narrativas gastronómicas. Lejos de ser una simple mezcla, fusionar implica comprender los contextos históricos, sociales y técnicos de los ingredientes, y buscar armonías que respeten su esencia. Esta propuesta celebra precisamente ese encuentro entre lo local y lo global, integrando técnicas europeas y asiáticas con sabores profundamente latinoamericanos, sin perder el eje cultural ecuatoriano.

El uso del ají a lo largo de todo el concepto no es casual: se lo emplea en distintas formas y niveles de intensidad —incluso en el postre— para mostrar su versatilidad, complejidad aromática y poder evocador. Se aprovecha el fruto entero, incluidas las semillas y la placenta, para honrar su sabor completo y su potencia natural. En elaboraciones más delicadas, como los postres, se aplica blanqueado para atenuar su picor sin perder carácter.

Este proyecto no solo busca deleitar al paladar, sino también invitar a la reflexión sobre el patrimonio alimentario del Ecuador. Pone en valor ingredientes autóctonos como la chillangua, la pepa de sambo o el ají rocoto, combinándolos con técnicas de panadería, pastelería y cocina clásica de alto nivel. La fusión aquí no es moda, sino un acto de conexión entre saberes antiguos y prácticas contemporáneas, entre diversidad cultural y creatividad.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

2. ABSTRACT EN INGLÉS

For centuries, chili peppers have been more than a spice—they are a living symbol of identity, cultural resilience, and biodiversity across Latin America. Varieties such as the Ecuadorian ají criollo and the Andean rocoto reflect the richness of tropical and highland ecosystems and the ancestral knowledge passed down through indigenous and rural communities. In Ecuador, chili is not only a source of heat—it is a lens through which food is understood as memory, territory, and connection.

Fusion cuisine, seen as a dialogue between different culinary traditions, offers a creative path to reinterpret ingredients like chili while maintaining their cultural depth. True fusion goes beyond simple combination: it respects history, technique, and origin. This culinary vision embraces that philosophy by weaving together global techniques—European, Asian, and more—with local Ecuadorian flavors, ensuring that traditional elements remain at the heart of the experience.

Chili peppers are central to the concept. Used in diverse forms and intensities—even in desserts—they showcase their versatility, complexity, and emotional power. The whole chili is used, including seeds and placenta, to preserve its full character. In sweeter preparations, it is blanched to reduce heat while retaining aroma and structure.

This proposal aims to do more than please the palate; it seeks to honor and reinterpret Ecuador's food heritage. Indigenous ingredients such as chillangua, sambo seed, and rocoto are brought into modern gastronomy, pairing with techniques from classic pastry, breadmaking, and fine cuisine. Here, fusion is not trend—it is a bridge between ancestral wisdom and contemporary practice, between cultural identity and culinary innovation.

3. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Concepto de Cocina Fusión

La cocina fusión es una corriente gastronómica que se basa en la integración de elementos culinarios de diferentes culturas. Esta integración puede involucrar técnicas de cocción, ingredientes autóctonos, estilos de presentación y concepciones de sabor. Su objetivo es generar experiencias gastronómicas novedosas, sin perder el respeto por las raíces culturales de cada componente.

Esta tendencia comenzó a consolidarse en la segunda mitad del siglo XX, especialmente en Estados Unidos, como resultado de la creciente diversidad cultural. Según el chef y autor Michael Ruhlman, “la cocina fusión nace como una respuesta al fenómeno global de la migración, que inevitablemente trajo consigo una mezcla de saberes y sabores” (Ruhlman, 2001)

La cocina fusión no implica una simple mezcla de ingredientes, sino una experiencia significativa, en la que se busca una armonía entre culturas gastronómicas. Su desarrollo ha dado lugar a distintos estilos, como la cocina Tex-Mex (México y Estados Unidos), la Nikkei (Japón y Perú) o la Chifa (China y Perú), todas con una identidad culinaria reconocible.

El Ají como elemento de identidad culinaria

El ají forma parte de las tradiciones alimentarias de América desde tiempos precolombinos. Es uno de los ingredientes más antiguos domesticados en el continente y tiene un lugar central en las cocinas de países andinos como Ecuador, Perú y Bolivia. En Ecuador, su uso trasciende la gastronomía para tener también significados culturales, medicinales y sociales.

La importancia del ají en la identidad alimentaria ecuatoriana ha sido reconocida por instituciones como el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), que destaca su rol en las tradiciones orales, culinarias y rituales de distintas comunidades indígenas y mestizas del país.

Ají Criollo Ecuatoriano

El ají criollo es una de las variedades más utilizadas en la Sierra ecuatoriana. Pertenece a la especie *Capsicum annum* y se cultiva principalmente en zonas como Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo. Su tamaño pequeño y forma cónica lo hacen fácilmente reconocible. Tiene un nivel de picor medio y un sabor afrutado que permite su uso tanto en crudo como en cocciones prolongadas.

Según un estudio del INIAP, el ají criollo “presenta una alta diversidad genética que se ha mantenido gracias a los sistemas tradicionales de cultivo, especialmente en huertos familiares” (INIAP, 2019). Esto lo convierte en un ingrediente con potencial no solo gastronómico, sino también en términos de soberanía alimentaria y biodiversidad.

Su empleo en preparaciones tradicionales, como el ají de tomate de árbol o de maní, refleja una cultura culinaria viva que ha sobrevivido a lo largo de generaciones.

Ají Rocoto Ecuatoriano

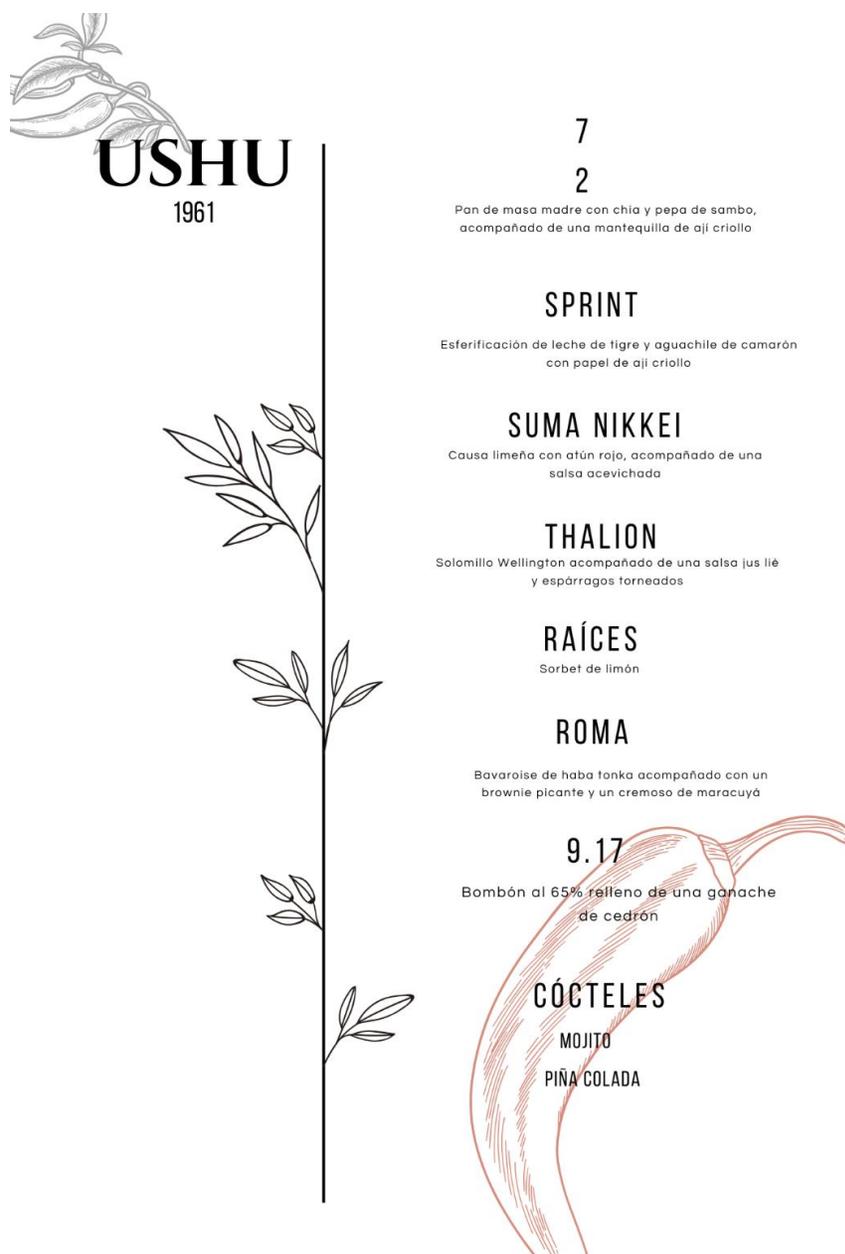
El ají rocoto en Ecuador pertenece a la especie *Capsicum pubescens*. Es una variedad que crece en zonas andinas altas, como Loja, Azuay e Imbabura. Aunque comparte nombre con su contraparte peruana, presenta diferencias morfológicas y de sabor. El rocoto ecuatoriano se distingue por su textura carnosa, su alto contenido de capsaicina (el compuesto que provoca el picor) y su sabor profundo y ligeramente ahumado.

Investigaciones de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) destacan su valor como ingrediente tradicional y su potencial para el desarrollo gastronómico local: “El ají rocoto posee compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes y antimicrobianas, y su cultivo ha sido parte de los sistemas agroecológicos andinos durante siglos” (UTPL, 2021).

En términos de perfil sensorial, el rocoto es más agresivo que el criollo, lo que permite su uso en preparaciones donde el ají se convierte en un elemento protagonista del plato y no solo un acompañante.

La integración del ají criollo y del rocoto en propuestas de cocina fusión permite explorar un concepto gastronómico donde la innovación y la tradición se fusionan. Utilizar ingredientes autóctonos dentro de técnicas globales o modernas no solo responde a una tendencia creativa, sino a una necesidad de visibilizar el patrimonio alimentario local dentro del contexto internacional.

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL



USHU
1961

7
2

Pan de masa madre con chia y pepa de sambo, acompañado de una mantequilla de ají criollo

SPRINT
Esferificación de leche de tigre y aguachile de camarón con papel de ají criollo

SUMA NIKKEI
Causa limeña con atún rojo, acompañado de una salsa acevichada

THALION
Solomillo Wellington acompañado de una salsa jus lie y espárragos torneados

RAÍCES
Sorbet de limón

ROMA
Bavaroise de haba tonka acompañado con un brownie picante y un cremoso de maracuyá

9.17
Bombón al 65% relleno de una ganache de cedrón

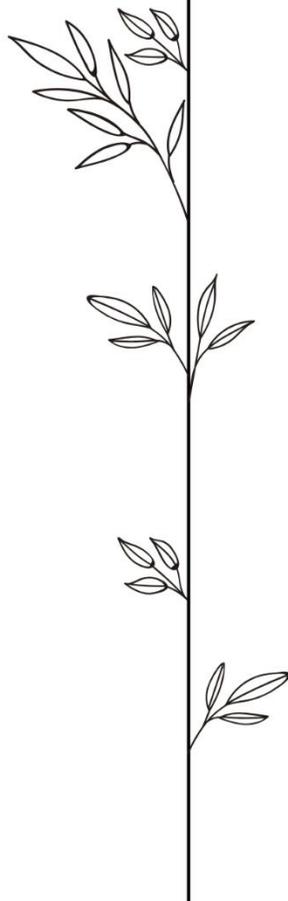
CÓCTELES
MOJITO
PIÑA COLADA

5. MENU APROBADO EN INGLÉS



USHU

1961



7

2

Sourdough bread with chia seeds and sambo seed,
served with criollo chili butter

SPRINT

Spherification of leche de tigre and shrimp aguachile with
a criollo chili paper

SUMANIKKEI

Peruvian causa with bluefin tuna, accompanied by an
acevichada sauce

THALION

Beef Wellington served with jus lié sauce and tourné
asparagus

RAÍCES

Lemon sorbet

ROMA

Tonka bean bavaroise with a spicy brownie and
passion fruit crèmeux

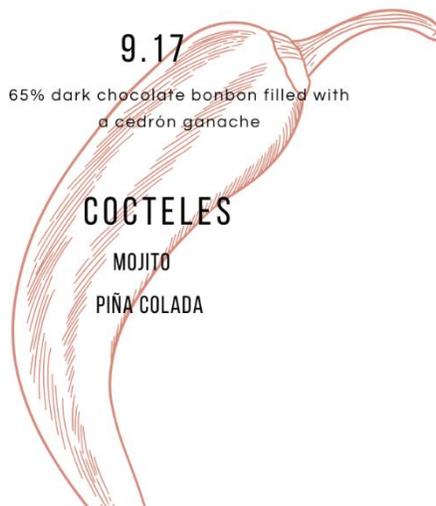
9.17

65% dark chocolate bonbon filled with
a cedrón ganache

COCTELES

MOJITO

PIÑA COLADA



6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

PAN

| FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--------------------------------------|---------------|--|--------------|---------------|---------------|---|-------------------|----------------------|--|
| NOMBRE RECETA Pan de masa madre | | | | TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta | | | | FOTO RECETA  | | | |
| NÚMERO PORCIONES 10 porción | | PESO CADA PORCIÓN 70 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 | Masa madre | 100 | gramos | \$ 0,00150 | \$ 0,1500 | Prefermento | \$ 0,30 | gramos | 200 | gramos | |
| 2 | Harina de trigo | 250 | gramos | \$ 0,00222 | \$ 0,5550 | | \$ 1,11 | gramos | 500 | gramos | |
| 3 | Agua | 175 | mililitro | \$ 0,00067 | \$ 0,1167 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitro | |
| 4 | Sal | 6 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0030 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos | |
| 5 | Chía | 50 | gramos | \$ 0,01716 | \$ 0,8580 | | \$ 4,29 | gramos | 250 | gramos | |
| 6 | Pepa de sambo | 30 | gramos | \$ 0,05186 | \$ 1,5557 | | \$ 3,63 | gramos | 70 | gramos | |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hacer el prefermento 2 días antes de hornear 2. Mezclar todos los ingredientes menos la chia y la pepa de sambo. 3. Amasar 3 veces cada 45 minutos 4. Dejar leudar en el banetón 5. Hornear a 180°C durante 45 minutos | | | | COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,24 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,16 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 3,40 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,34 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0049 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</small> | | | | PUNTOS CRÍTICOS 1. Fermentación de la masa madre 2. Hidratación adecuada | | | |
| | | | | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Amasar 2. Autólisis 3. Leudar 4. Hornear | | | |
| ELABORADO POR:  Romina Alomoto | | | | REVISADO POR:  Ivanova Riofrio | | | | FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 | | | |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|--------------------|-----------|
| Mantequilla de ají | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 30 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 | Crema de leche | 500 | mililitros | \$ 0,00424 | \$ 2,1200 | | \$ 2,12 | mililitros | 500 | mililitros |
| 2 | Ají criollo | 12 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0392 | | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 3 | Sal | 10 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0050 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 4 | Pimienta | 7 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1050 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 5 | Ajo | 5 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0206 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Batir la crema de leche fría hasta separar el suero |
| 2. Lavar la mantequilla en agua fría y escurrir. |
| 3. Procesar con ají criollo y sal. |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|--|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 2,29 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> |
| EXTRAS 5% | \$ 0,11 <small>Subtotal * % Extras</small> |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 2,40 <small>Subtotal + Extras</small> |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,40 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0134 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</small> |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-------------------------------------|
| 1. Temperatura de la crema de leche |
| |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Batir |
| 2. Emulsionar |
| |
| |

| |
|---|
| |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|---|
| |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrío |

| |
|---|
| FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

AMUSE GUEULE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Papel de Ají | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 5 gramo |

| TIPO RECETA | |
|-------------|----------------------------|
| | Básica o de Venta |
| X | Complementaria o Subreceta |
| 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 | 50 | gramos | \$ 0,00222 | \$ 0,1110 | | \$ 1,11 | gramos | 500 | gramos |
| 2 | Ají rocoto | 10 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0327 | Tatemar | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 3 | Agua | 20 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,0133 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 4 | Sal | 10 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0050 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 5 | Pimienta | 10 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1500 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|------------------------------------|
| 1. Retirar semillas y piel del ají |
| 2. Licuar todos los ingredientes |
| 3. Rectificar sabores |
| 4. Hornear a 80°C durante 2 horas |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 0,31 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,02 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 0,33 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,05 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0109 |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------------|
| 1. Manejo de temperaturas |
| 2. Densidad de la mezcla |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Deshidratar |
| 2. Tatemar |
| 3. Licuar |
| |


ELABORADO POR:
Romina Alomoto


REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
20-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
29-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|----------------------|-----------|
| Aguachile de camarón | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 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 | Camarón | 60 | gramos | \$ 0,01436 | \$ 0,8617 | | \$ 6,52 | gramos | 454 | gramos |
| 2 | Zumo de limón | 50 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0413 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 3 | Fondo de pescado | 30 | mililitros | \$ 0,00915 | \$ 0,2745 | | \$ 1,83 | mililitros | 200 | mililitros |
| 4 | Pepinillo | 20 | gramos | \$ 0,00066 | \$ 0,0132 | | \$ 0,99 | gramos | 1.500 | gramos |
| 5 | Cilantro | 5 | gramos | \$ 0,00525 | \$ 0,0263 | | \$ 0,63 | gramos | 120 | gramos |
| 6 | Ají criollo | 5 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0163 | | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 7 | Sal | 15 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0075 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 8 | Pimienta | 7 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1050 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 9 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Cortar los camarones, mantener en refrigeración |
| 2. Licuar limón, cilantro, pepino, ají y sal |
| 3. Verter el líquido sobre los camarones |
| 4. Marinar de 10 a 15 minutos |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 1,35 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,07 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 1,41 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,24 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0157 |

Σ Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción + Peso cada Porción

| PUNTOS CRÍTICOS |
|------------------------------|
| 1. Tiempo de marinado |
| 2. Mantener en refrigeración |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Marinar |
| 2. Macerar |
| 3. Licuar |

ELABORADO POR:
 Romina Alomoto

REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

| |
|----------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Fondo de pescado | |
| NÚMERO PORCIONES | 4 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 200 gramo |

| 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 | Espinas y cabezas de pescado | 800 | gramos | \$ 0,00570 | \$ 4,5600 | | \$ 2,85 | gramos | 500 | gramos |
| 2 | Cebolla blanca | 100 | gramos | \$ 0,00270 | \$ 0,2700 | | \$ 1,08 | gramos | 400 | gramos |
| 3 | Puerro | 100 | gramos | \$ 0,00243 | \$ 0,2433 | | \$ 0,73 | gramos | 300 | gramos |
| 4 | Apio | 80 | gramos | \$ 0,00184 | \$ 0,1475 | | \$ 0,59 | gramos | 320 | gramos |
| 5 | Zanahoria | 50 | gramos | \$ 0,00033 | \$ 0,0163 | | \$ 0,49 | gramos | 1.500 | gramos |
| 6 | Ajo | 10 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0413 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | gramos |
| 7 | Agua | 2.000 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 1,3333 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 8 | Laurel | 3 | gramos | \$ 0,05200 | \$ 0,1560 | | \$ 0,78 | gramos | 15 | gramos |
| 9 | Pimienta negra en grano | 5 | gramos | \$ 0,03880 | \$ 0,1940 | | \$ 1,94 | gramos | 50 | gramos |
| 10 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|---|
| 1. Sofreír el pescado con el mirepoix |
| 2. Añadir el agua y llevar a ebullición suave |
| 3. Espumar constantemente |
| 4. Cocinar a fuego bajo durante 2 horas |
| 5. Colar |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 6,96 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,35 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 7,31 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,83 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0091 |

Preços totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-------------------------|
| 1. Espumar el fondo |
| 2. Frescura del pescado |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Desglasar |
| 2. Ebullición |
| |
| |

| |
|---|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |
|---|

| |
|--|
|  REVISADO POR: Ivanova Riofrío |
|--|

| |
|----------------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| | | | | |
|--------------------------|-----------|--------------------|----------------------------|--------------------|
| NOMBRE RECETA | | TIPO RECETA | | FOTO RECETA |
| Puré de papa | | Básica o de Venta | | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción | X | Complementaria o Subreceta | |
| PESO CADA PORCIÓN | 50 gramo | FICHA No. | SUB-001 | |

| # | INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD MEDIDA | PRECIO UNIDAD | PRECIO TOTAL | MISE EN PLACE | Precio Compra | Unidad Medida Compra | Factor Conversión | Unidad Medida Receta |
|---|-------------|----------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| 1 | Papa chola | 600 | gramos | \$ 0,00106 | \$ 0,6360 | | \$ 1,59 | gramos | 1.500 | gramos |
| 2 | Aji criollo | 40 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,1307 | | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 3 | Mantequilla | 30 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 0,2952 | | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 4 | Sal | 10 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0050 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 5 | Pimienta | 7 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1050 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|------------------------------|-----------|--|--|
| PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Cocinar papas peladas con sal 2. Escurrir y prensar calientes 3. Añadir la mantequilla 4. Rectificar sabores | COSTO MATERIA PRIMA | | PUNTOS CRÍTICOS 1. Cocción de las papas 2. Evitar el exceso de agua | |
| | SUBTOTAL RECETA | \$ 1,17 | | <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> |
| | EXTRAS 5% | \$ 0,06 | | <small>Subtotal * % Extras</small> |
| | COSTO TOTAL RECETA | \$ 1,23 | | <small>Subtotal + Extras</small> |
| | COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,21 | <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> | |
| | COSTO POR GRAMO | \$ 0,0041 | <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small> | |
| | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir 2. Prensar | |


ELABORADO POR:
 Romina Alomoto


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 20-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 29-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Atún marinado | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 40 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 | Atún rojo | 300 | gramos | \$ 0,01963 | \$ 5,8877 | | \$ 8,91 | gramos | 454 | gramos |
| 2 | Zumo de limón | 30 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0248 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 3 | Salsa de soya | 10 | mililitros | \$ 0,01361 | \$ 0,1361 | | \$ 3,13 | gramos | 230 | mililitros |
| 4 | Aceite de oliva | 10 | mililitros | \$ 0,02033 | \$ 0,2033 | | \$ 3,05 | mililitros | 150 | mililitros |
| 5 | Jengibre | 5 | gramos | \$ 0,00602 | \$ 0,0301 | Rallar | \$ 6,02 | gramos | 1.000 | gramos |
| 6 | Ají rocoto | 10 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0327 | Tatamar | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 7 | Cilantro | 5 | gramos | \$ 0,00525 | \$ 0,0263 | Picar | \$ 0,63 | gramos | 120 | gramos |
| 8 | Sal | 15 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0075 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|---|
| 1. Mezclar todos los ingredientes con el atún |
| 2. Dejar marinar durante 30 minutos |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 6,35 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,32 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 6,67 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,11 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0278 |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-----------------------|
| 1. Tiempo de marinado |
| 2. Frescura del atún |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Marinar |
| |
| |
| |

| |
|---|
|  |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|--|
|  |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrío |

| FECHA ELABORACIÓN |
|---------------------|
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Salsa acevichada | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 15 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 | Huevo | 1 | unidad | \$ 0,18900 | \$ 0,1890 | | \$ 5,67 | cupeta | 30 | unidad |
| 2 | Aceite vegetal | 75 | mililitros | \$ 0,00229 | \$ 0,1714 | | \$ 1,86 | mililitros | 814 | mililitros |
| 3 | Zumo de limón | 10 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0083 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 4 | Ají criollo | 10 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0327 | | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 5 | Fondo de pescado | 10 | mililitros | \$ 0,00915 | \$ 0,0915 | | \$ 1,83 | mililitros | 200 | mililitros |
| 6 | Ajo | 5 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0206 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | gramos |
| 7 | Sal | 15 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0075 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Licuar huevo, zumo de limón y ajo |
| 2. Emulsionar con aceite hasta espesar |
| 3. Añadir el fondo de pescado y el ají |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 0,52 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,03 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 0,55 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,09 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0061 |

2 Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---|
| 1. Emulsión constante para evitar corte |
| 2. Manejo de temperaturas |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Emulsión |
| 2. Batir |
| 3. Licuar |
| |

| |
|---|
| |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|---|
| |
| REVISADO POR: Ivánova Riofrío |

| |
|---|
| FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Guacamole | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 15 gramo |

| 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 | Aguacate | 200 | gramos | \$ 0,00141 | \$ 0,2829 | | \$ 0,99 | gramos | 700 | gramos |
| 2 | Zumo de limón | 10 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0083 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 3 | Cilantro | 5 | gramos | \$ 0,00525 | \$ 0,0263 | | \$ 0,63 | gramos | 120 | gramos |
| 4 | Cebolla perla | 10 | gramos | \$ 0,00089 | \$ 0,0089 | Brunoise | \$ 0,49 | gramos | 550 | gramos |
| 5 | Sal | 15 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0075 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Aplastar el aguacate |
| 2. Mezclar con limón, sal, cebolla y cilantro picado |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|--|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 0,33 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> |
| EXTRAS 5% | \$ 0,02 <small>Subtotal * % Extras</small> |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 0,35 <small>Subtotal + Extras</small> |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,06 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0039 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</small> |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------|
| 1. Oxidación rápida |
| |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Moler |
| |
| |
| |

| |
|---|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |
|---|

| |
|--|
|  REVISADO POR: Ivanova Riofrío |
|--|

| |
|----------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

SORBET

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|------------|
| Sorbet de limón | |
| NÚMERO PORCIONES | 10 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 40 gramo |

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

| FOTO RECETA |
|-------------|
| |

| # | INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD MEDIDA | PRECIO UNIDAD | PRECIO TOTAL | MISE EN PLACE | Precio Compra | Unidad Medida Compra | Factor Conversión | Unidad Medida Receta |
|---|---------------------|----------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| 1 | Agua | 178 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,1187 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 2 | Azúcar | 150 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,1628 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 3 | Glucosa | 110 | gramos | \$ 0,00360 | \$ 0,3960 | | \$ 1,80 | gramos | 500 | gramos |
| 4 | Glucosa atomizada | 54 | gramos | \$ 0,00600 | \$ 0,3240 | | \$ 3,00 | gramos | 500 | gramos |
| 5 | Azúcar invertido | 5 | gramos | \$ 0,00800 | \$ 0,0400 | | \$ 4,00 | gramos | 500 | gramos |
| 6 | Estabilizante | 3 | gramos | \$ 0,09200 | \$ 0,2760 | | \$ 4,60 | gramos | 50 | gramos |
| 7 | Zumo de limón meyer | 420 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,3465 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|---|
| 1. Cocinar los líquidos con la mitad del azúcar a 40 °C |
| 2. Colocar los químicos con la otra mitad de azúcar |
| 3. Cocción simmer por 2 minutos |
| 4. Colocar el zumo de limón y mixear |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 1,66 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,08 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 1,75 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,17 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0044 |

| |
|---------------------------------------|
| Σ Precios totales de cada ingrediente |
| Subtotal * % Extras |
| Subtotal + Extras |
| Costo Total Receta ÷ No. porciones |
| Costo por Porción + Peso cada porción |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-----------------------|
| 1. Cristales de hielo |
| 2. Punto de acidez |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Congelar |
| 2. Licuar |
| 3. Batir |
| |

| |
|---|
|  |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|--|
|  |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrio |

| |
|---------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|----------------------|-----------|
| Solomillo Wellington | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 150 gramo |

| TIPO RECETA | |
|-------------|----------------------------|
| | Básica o de Venta |
| X | Complementaria o Subreceta |
| 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 | Champiñones | 600 | gramos | \$ 0,00930 | \$ 5,5800 | Brunoise | \$ 3,72 | gramos | 400 | gramos |
| 2 | Ajo | 15 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0619 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | gramos |
| 3 | Cebolla perla | 100 | gramos | \$ 0,00089 | \$ 0,0891 | | \$ 0,49 | gramos | 550 | gramos |
| 4 | Sal | 15 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0075 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 5 | Pimienta | 7 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1050 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 6 | Tomillo | 5 | gramos | \$ 0,01560 | \$ 0,0780 | | \$ 0,78 | gramos | 50 | gramos |
| 7 | Chillangua | 15 | gramos | \$ 0,02700 | \$ 0,4050 | | \$ 1,35 | gramos | 50 | gramos |
| 8 | Prosciutto | 50 | gramos | \$ 0,04500 | \$ 2,2500 | | \$ 4,50 | gramos | 100 | gramos |
| 9 | Espinaca | 400 | gramos | \$ 0,00580 | \$ 2,3200 | | \$ 0,58 | gramos | 100 | gramos |
| 10 | Aji criollo | 20 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,0653 | Tatamar | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 11 | Mantequilla | 100 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 0,9840 | | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 12 | Lomo fino | 1.200 | gramos | \$ 0,01724 | \$ 20,6880 | | \$ 25,86 | gramos | 1.500 | gramos |
| 13 | Mostaza Dijon | 30 | gramos | \$ 0,02192 | \$ 0,6575 | | \$ 5,26 | gramos | 240 | gramos |
| 14 | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Sofreír los champiñones, cebolla y el aji |
| 2. Reducir hasta que quede una pasta |
| 3. Sellar el lomo sazonado |
| 4. Envolver en duxelle, prosciutto y el hojaldre |
| 5. Pintar con huevo |
| 6. Hornear a 200 °C durante 45 minutos |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 33,29 |
| EXTRAS 5% | \$ 1,66 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 34,96 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 5,83 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0388 |

¹Precios totales de cada ingrediente
²Subtotal * % Extras
 Subtotal + Extras
 Costo Total Receta ÷ No. porciones
 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-------------------------------|
| 1. Humedad de los champiñones |
| 2. Sellado del lomo |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Saltear |
| 2. Hornear |
| 3. Sellar |
| |
| |

| |
|----------------------------------|
| |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|----------------------------------|
| |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrio |

| |
|---------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Jus lié | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 20 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 | Fondo de res | 1.000 | mililitros | \$ 0,00446 | \$ 4,4600 | | \$ 4,46 | mililitros | 1.000 | mililitros |
| 2 | Ajo | 10 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0413 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | gramos |
| 3 | Pasta de tomate | 20 | gramos | \$ 0,00836 | \$ 0,1672 | | \$ 2,09 | gramos | 250 | gramos |
| 4 | Vino tinto | 100 | mililitros | \$ 0,02000 | \$ 2,0000 | | \$ 15,00 | mililitros | 750 | mililitros |
| 5 | Tomillo fresco | 2 | gramos | \$ 0,01560 | \$ 0,0312 | | \$ 0,78 | gramos | 50 | gramos |
| 6 | Laurel | 2 | gramos | \$ 0,05200 | \$ 0,1040 | | \$ 0,78 | gramos | 15 | gramos |
| 7 | Pimienta | 7 | gramos | \$ 0,01500 | \$ 0,1050 | | \$ 0,75 | gramos | 50 | gramos |
| 8 | Mantequilla | 50 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 0,4920 | Roux | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 9 | Harina de trigo | 50 | gramos | \$ 0,00222 | \$ 0,1110 | Roux | \$ 1,11 | gramos | 500 | gramos |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|-------------------------|
| 1. Reducir fondo de res |
| 2. Agregar vino tinto |
| 3. Ligar con roux |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 7,51 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,38 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 7,89 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,31 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0657 |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|------------------------|
| 1. Espesor de la salsa |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Reducción |
| 2. Desglaseado |
| 3. Ligar |
| |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Hojaldre | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 30 gramo |

| 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 | Harina de trigo | 500 | gramos | \$ 0,00222 | \$ 1,1100 | | \$ 1,11 | gramos | 500 | gramos |
| 2 | Sal | 10 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0050 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 3 | Agua | 220 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,1467 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 4 | Mantequilla sin sal | 425 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 4,1820 | | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Amasar mase base y dejar reposar |
| 2. Incorporar la mantequilla en bloque |
| 3. Realizar 2 dobleces dobles con reposos entre cada uno |
| 4. Refrigerar antes de usar |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 5,44 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,27 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 5,72 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,95 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0318 |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|----------------------------------|
| 1. Temperatura de la mantequilla |
| 2. Tiempo de reposo |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Laminar |
| 2. Hornear |
| 3. Amasar |
| |

| |
|---|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |
|---|

| |
|--|
|  REVISADO POR: Ivanova Riofrío |
|--|

| |
|----------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Fondo de res | |
| NÚMERO PORCIONES | 4 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 400 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 | Huesos de res | 1.000 | gramos | \$ 0,00159 | \$ 1,5900 | | \$ 1,59 | gramos | 1.000 | gramos |
| 2 | Zanahoria | 150 | gramos | \$ 0,00033 | \$ 0,0490 | | \$ 0,49 | gramos | 1.500 | gramos |
| 3 | Apio | 150 | gramos | \$ 0,00184 | \$ 0,2766 | | \$ 0,59 | gramos | 320 | gramos |
| 4 | Cebolla perla | 100 | gramos | \$ 0,00089 | \$ 0,0891 | | \$ 0,49 | gramos | 550 | gramos |
| 5 | Ajo | 10 | gramos | \$ 0,00413 | \$ 0,0413 | | \$ 0,99 | gramos | 240 | gramos |
| 6 | Tomillo fresco | 3 | gramos | \$ 0,01560 | \$ 0,0468 | | \$ 0,78 | gramos | 50 | gramos |
| 7 | Laurel | 3 | gramos | \$ 0,05200 | \$ 0,1560 | | \$ 0,78 | gramos | 15 | gramos |
| 8 | Sal | 5 | gramos | \$ 0,00050 | \$ 0,0025 | | \$ 0,25 | gramos | 500 | gramos |
| 9 | Agua | 3.000 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 2,0000 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Sellar los huesos con los vegetales |
| 3. Cocinar durante 4 horas |
| 4. Colar y desglasar |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|--|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 4,25 <small>2) Precios totales de cada ingrediente</small> |
| EXTRAS 5% | \$ 0,21 <small>Subtotal * % Extras</small> |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 4,46 <small>Subtotal + Extras</small> |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,12 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0028 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small> |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------------|
| 1. Tiempo de cocción |
| 2. Espumar constantemente |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Espumar |
| 2. Sellar |
| 3. Cocción lenta |
| |

| |
|--|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |
|--|

| |
|---|
|  REVISADO POR: Ivanova Riofrío |
|---|

| |
|----------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|------------------------|-----------|
| Bavaoise de haba tonka | |
| NÚMERO PORCIONES | 8 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 50 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 | Leche | 100 | mililitros | \$ 0,00104 | \$ 0,1044 | | \$ 0,94 | mililitros | 900 | mililitros |
| 2 | Yema | 1 | unidad | \$ 0,18900 | \$ 0,1890 | | \$ 5,67 | cubeta | 30 | unidad |
| 3 | Azúcar | 25 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0271 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 4 | Haba tonka | 1 | gramos | \$ 0,33333 | \$ 0,3333 | | \$ 1,00 | unidad | 3 | gramos |
| 5 | Crema de leche | 100 | mililitros | \$ 0,00424 | \$ 0,4240 | | \$ 2,12 | gramos | 500 | mililitros |
| 6 | Gelatina sin sabor | 4 | gramos | \$ 0,02048 | \$ 0,0819 | | \$ 5,12 | gramos | 250 | gramos |
| 7 | Agua | 20 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,0133 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|---|
| 1. Hidratar la gelatina |
| 2. Infundonar la leche con haba tonka |
| 3. Mezclar con las yemas y el azúcar 85 °C |
| 4. Retirar del fuego y añadir la gelatina |
| 5. Incorporar la crema de leche semi batida |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 1,17 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,06 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 1,23 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,15 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0031 |

Σ Precios totales de cada ingrediente
 Subtotal * % Extras
 Subtotal + Extras
 Costo Total Receta ÷ No. porciones
 Costo por Porción ÷ Peso cada porción

| PUNTOS CRÍTICOS |
|-------------------------------|
| 1. Hidratación de la gelatina |
| 2. Salsa inglesa |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Emulsionar |
| 2. Infundonar |
| 3. Batir |
| 4. Hidratar |

| |
|---|
|  |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|--|
|  |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrio |

| |
|---------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Brownie | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 20 gramo |

| TIPO RECETA | |
|-------------|----------------------------|
| | Básica o de Venta |
| X | Complementaria o Subreceta |
| 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 | Huevos | 2 | unidad | \$ 0,18900 | \$ 0,3780 | | \$ 5,67 | cupeta | 30 | unidad |
| 2 | Azúcar | 60 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0651 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 3 | Mantequilla | 100 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 0,9840 | Derretir | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 4 | Chocolate 60% | 170 | gramos | \$ 0,03125 | \$ 5,3125 | | \$ 2,50 | gramos | 80 | gramos |
| 5 | Harina de trigo | 20 | gramos | \$ 0,00222 | \$ 0,0444 | | \$ 1,11 | gramos | 500 | gramos |
| 6 | Semillas ají | 4 | gramos | \$ 0,06629 | \$ 0,2651 | | \$ 2,32 | gramos | 35 | gramos |
| 7 | Nueces | 30 | gramos | \$ 0,00995 | \$ 0,2985 | | \$ 1,99 | gramos | 200 | gramos |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Batir a punto de letra los huevos y el azúcar |
| 2. Agregar la mantequilla y el chocolate derretido |
| 3. Añadir la harina y los frutos secos |
| 4. Hornear a 170 °C durante 35 minutos |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|--|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 7,35 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> |
| EXTRAS 5% | \$ 0,37 <small>Subtotal * % Extras</small> |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 7,72 <small>Subtotal + Extras</small> |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,29 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0643 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small> |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|------------------------|
| 1. Cocción en el horno |
| 2. Desmoldar en frío |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Batir |
| 2. Fundir |
| 3. Hornear |
| |

| |
|---|
|  |
| ELABORADO POR: Romina Alomoto |

| |
|--|
|  |
| REVISADO POR: Ivanova Riofrío |

| |
|---|
| FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | | TIPO RECETA | | FOTO RECETA | |
|---------------------|-----------|-------------------|----------------------------|---|--|
| Cremoso de maracuyá | | Básica o de Venta | |  | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción | X | Complementaria o Subreceta | | |
| PESO CADA PORCIÓN | 20 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 | Huevos | 2 | unidad | \$ 0,18900 | \$ 0,3780 | | \$ 5,67 | cupeta | 30 | unidad |
| 2 | Pulpa de maracuyá | 80 | mililitros | \$ 0,00532 | \$ 0,4256 | | \$ 1,33 | mililitros | 250 | mililitros |
| 3 | Azúcar | 120 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,1302 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 4 | Mantequilla | 150 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 1,4760 | | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN | COSTO MATERIA PRIMA | PUNTOS CRÍTICOS |
|---|---|---------------------------|
| 1. Cocinar los huevos con el azúcar y la pulpa | SUBTOTAL RECETA \$ 2,41 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small> | 1. Manejo de temperaturas |
| 2. Punto nape | EXTRAS 5% \$ 0,12 <small>Subtotal * % Extras</small> | |
| 3. Retirar del fuego | COSTO TOTAL RECETA \$ 2,53 <small>Subtotal + Extras</small> | |
| 4. Agregar la mantequilla cuando la mezcla esté a 27 °C | COSTO POR PORCIÓN \$ 0,42 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> | |
| | COSTO POR GRAMO \$ 0,0211 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small> | |
| | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | MÉTODOS Y TÉCNICAS |
| | | 1. Emulsionar |
| | | 2. Hervir |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |  REVISADO POR: Ivanova Riofrío | FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| | | FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | | TIPO RECETA | | FOTO RECETA | |
|-------------------|-----------|-------------------|----------------------------|---|--|
| Confit de mango | | Básica o de Venta | |  | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción | X | Complementaria o Subreceta | | |
| PESO CADA PORCIÓN | 25 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 | Pulpa de mango | 100 | gramos | \$ 0,00316 | \$ 0,3160 | | \$ 0,79 | mililitros | 250 | gramos |
| 2 | Zumo de limón | 10 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0083 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 3 | Azúcar | 35 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0380 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 4 | Pectina | 3 | gramos | \$ 0,06900 | \$ 0,2070 | | \$ 6,90 | gramos | 100 | gramos |
| 5 | Mango fresco | 50 | gramos | \$ 0,00083 | \$ 0,0413 | Small dice | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | gramos |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN | COSTO MATERIA PRIMA | PUNTOS CRÍTICOS |
|---|---|-------------------------------------|
| 1. Mezclar la pulpa de mango con el zumo de limón con la mitad del azúcar | SUBTOTAL RECETA \$ 0,61 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small> | 1. Mezclar la pectina con el azúcar |
| 2. Añadir el mango con la otra mitad de azúcar y pectina | EXTRAS 5% \$ 0,03 <small>Subtotal * % Extras</small> | 2. Manejo de temperaturas |
| 3. Colocar en moldes y refrigerar | COSTO TOTAL RECETA \$ 0,64 <small>Subtotal + Extras</small> | |
| | COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> | |
| | COSTO POR GRAMO \$ 0,0043 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small> | |
| | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | MÉTODOS Y TÉCNICAS |
| | | 1. Hervir |
| | | 2. Refrigerar |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |  REVISADO POR: Ivanova Riofrío | FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 |
| | | FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|------------------------|-----------|
| Coulis de frutos rojos | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 10 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 | Frutilla | 50 | gramos | \$ 0,00198 | \$ 0,0990 | | \$ 0,99 | gramos | 500 | gramos |
| 2 | Mora | 50 | gramos | \$ 0,00604 | \$ 0,3020 | | \$ 1,51 | gramos | 250 | gramos |
| 3 | Arándanos | 50 | gramos | \$ 0,01496 | \$ 0,7480 | | \$ 1,87 | gramos | 125 | gramos |
| 4 | Zumo de limón | 10 | mililitros | \$ 0,00083 | \$ 0,0083 | | \$ 0,99 | gramos | 1.200 | mililitros |
| 5 | Azúcar | 60 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0651 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 6 | Pectina | 3 | gramos | \$ 0,06900 | \$ 0,2070 | | \$ 6,90 | gramos | 100 | gramos |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Cocinar los frutos rojos con la mitad de azúcar |
| 2. Cuando hierva colocar el azúcar con la pectina |
| 3. Licuar y colar |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 1,43 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,07 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 1,50 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,25 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0250 |

2 Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------------|
| 1. Nivel de acidez |
| 2. Manejo de temperaturas |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Licuar |
| 2. Colar |
| 3. Hervir |
| |


ELABORADO POR:
 Romina Alomoto


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

| |
|----------------------------|
| FECHA ELABORACIÓN |
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|-----------|
| Glaseado espejo | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 15 gramo |

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



| # | INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD MEDIDA | PRECIO UNIDAD | PRECIO TOTAL | MISE EN PLACE | Precio Compra | Unidad Medida Compra | Factor Conversión | Unidad Medida Receta |
|----|-------------------|----------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| 1 | Agua | 75 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,0500 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 2 | Azúcar | 150 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,1628 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 3 | Glucosa | 150 | mililitro | \$ 0,00360 | \$ 0,5400 | | \$ 1,80 | gramos | 500 | mililitro |
| 4 | Leche condensada | 100 | gramos | \$ 0,00416 | \$ 0,4156 | | \$ 1,65 | gramos | 397 | gramos |
| 5 | Chocolate blanco | 200 | gramos | \$ 0,01309 | \$ 2,6180 | | \$ 13,09 | gramos | 1.000 | gramos |
| 6 | Manteca de cacao | 30 | gramos | \$ 0,05600 | \$ 1,6800 | | \$ 7,00 | gramos | 125 | gramos |
| 7 | Colapez | 10 | gramos | \$ 0,20000 | \$ 2,0000 | | \$ 3,00 | gramos | 15 | gramos |
| 8 | Colorante en rojo | 15 | gramos | \$ 0,02500 | \$ 0,3750 | | \$ 1,25 | gramos | 50 | gramos |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|--|
| 1. Cocinar todos los ingredientes hasta que hierva |
| 2. Hidratar el colapez |
| 3. Retirar del fuego e incorporar el chocolate y la leche condensada |
| 4. Agregar el colapez |
| 5. Emulsionar con el mixer |
| |
| |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 7,84 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,39 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 8,23 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 1,37 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0915 |

§Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------------|
| 1. Hidratar el colapez |
| 2. Manejo de temperaturas |
| |
| |

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |
| |

| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
|--------------------|
| 1. Hervir |
| 2. Emulsionar |
| |
| |


ELABORADO POR:
 Romina Alomoto


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

| FECHA ELABORACIÓN |
|---------------------|
| 20-jun-25 |
| FECHA ACTUALIZACIÓN |
| 29-jun-25 |

PETIT FOUR

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | |
|-------------------|------------|
| Bombón de cedrón | |
| NÚMERO PORCIONES | 21 porción |
| PESO CADA PORCIÓN | 20 gramo |

| TIPO RECETA | |
|-------------|----------------------------|
| | Básica o de Venta |
| X | Complementaria o Subreceta |
| 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 | Crema de leche | 62 | mililitros | \$ 0,00424 | \$ 0,2629 | | \$ 2,12 | mililitros | 500 | mililitros |
| 2 | Leche infusionalada | 55 | mililitros | \$ 0,00104 | \$ 0,0574 | | \$ 0,94 | mililitros | 900 | mililitros |
| 3 | Hierba luisa fresca | 15 | gramos | \$ 0,01560 | \$ 0,2340 | | \$ 0,78 | gramos | 50 | gramos |
| 4 | Glucosa | 8 | gramos | \$ 0,00360 | \$ 0,0288 | | \$ 1,80 | gramos | 500 | gramos |
| 5 | Yemas | 1 | unidad | \$ 0,18900 | \$ 0,1890 | | \$ 5,67 | cubeta | 30 | unidad |
| 6 | Azúcar | 15 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0163 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 7 | Chocolate de leche 40% | 170 | gramos | \$ 0,01555 | \$ 2,6435 | | \$ 15,55 | gramos | 1.000 | gramos |
| 8 | Mantequilla | 24 | gramos | \$ 0,00984 | \$ 0,2362 | | \$ 1,23 | gramos | 125 | gramos |
| 9 | Chocolate semiamargo 56% | 500 | gramos | \$ 0,01600 | \$ 8,0000 | | \$ 16,00 | gramos | 1.000 | gramos |
| 10 | Manteca de cacao | 80 | gramos | \$ 0,05600 | \$ 4,4800 | | \$ 7,00 | gramos | 125 | gramos |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN |
|---|
| 1. Infusión con la crema de leche, glucosa y el cedrón |
| 2. Cremar las yemas con el azúcar |
| 3. Temperar las yemas con la infusión de cedrón |
| 4. Cocinar hasta que llegue a 84 °C |
| 5. Enfriar y emulsionar con la mantequilla |
| 6. Templar el chocolate |
| 7. Verter el chocolate sobre los moldes, dejar enfriar y colocar la ganache |
| 8. Sellar los moldes con chocolate |
| |
| |

| COSTO MATERIA PRIMA | |
|---------------------|-----------|
| SUBTOTAL RECETA | \$ 16,15 |
| EXTRAS 5% | \$ 0,81 |
| COSTO TOTAL RECETA | \$ 16,96 |
| COSTO POR PORCIÓN | \$ 0,81 |
| COSTO POR GRAMO | \$ 0,0404 |

$\text{Precios totales de cada ingrediente}$
 $\text{Subtotal} * \% \text{Extras}$
 $\text{Subtotal} + \text{Extras}$
 $\text{Costo Total Receta} \div \text{No. porciones}$
 $\text{Costo por Porción} \div \text{Peso cada porción}$

| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA |
|-----------------------|
| |
| |

| PUNTOS CRÍTICOS |
|---------------------------|
| 1. Pulir los moldes |
| 2. Manejo de temperaturas |
| |
| |
| MÉTODOS Y TÉCNICAS |
| 1. Infusión |
| 2. Cremar |
| 3. Temperar |
| 4. Templar |

ELABORADO POR:
 Romina Alomoto

REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 20-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
 29-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | | TIPO RECETA | | FOTO RECETA | |
|-------------------|-----------|----------------------------|---------|-------------|--|
| Ají enconfitado | | Básica o de Venta | | | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción | Complementaria o Subreceta | | | |
| PESO CADA PORCIÓN | 5 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 | Agua | 500 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,3333 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 2 | Azúcar | 300 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,3255 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 3 | Glucosa | 200 | gramos | \$ 0,00360 | \$ 0,7200 | | \$ 1,80 | gramos | 500 | gramos |
| 4 | Ají criollo | 100 | gramos | \$ 0,00327 | \$ 0,3267 | | \$ 0,49 | gramos | 150 | gramos |
| 5 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN | COSTO MATERIA PRIMA | PUNTOS CRÍTICOS |
|---|----------------------------|---------------------------|
| 1. Blanquear el ají | SUBTOTAL RECETA \$ 1,71 | 1. Evitar cristalización |
| 2. Quitarle la piel | EXTRAS 5% \$ 0,09 | 2. Manejo de temperaturas |
| 3. Cocinar con el agua, la glucosa y el azúcar, hasta formar un almibar | COSTO TOTAL RECETA \$ 1,79 | |
| | COSTO POR PORCIÓN \$ 0,30 | |
| | COSTO POR GRAMO \$ 0,0597 | |
| | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | MÉTODOS Y TÉCNICAS |
| | | 1. Blanquear |
| | | 2. Hervir |

| | | |
|--|---|--|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |  REVISADO POR: Ivanova Riofrio | FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |
|--|---|--|

COCTELES

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

| NOMBRE RECETA | | TIPO RECETA | | FOTO RECETA | |
|-------------------|-----------|----------------------------|---------|-------------|--|
| Piña colada | | Básica o de Venta | | | |
| NÚMERO PORCIONES | 6 porción | Complementaria o Subreceta | | | |
| PESO CADA PORCIÓN | 125 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 | Ron blanco | 350 | mililitros | \$ 0,01305 | \$ 4,5687 | | \$ 9,79 | mililitros | 750 | mililitros |
| 2 | Pulpa de piña | 350 | mililitros | \$ 0,00274 | \$ 0,9590 | | \$ 1,37 | mililitros | 500 | mililitros |
| 3 | Pulpa de taxo | 210 | mililitros | \$ 0,00468 | \$ 0,9828 | | \$ 2,34 | mililitros | 500 | mililitros |
| 4 | Crema de coco | 210 | mililitros | \$ 0,01061 | \$ 2,2285 | | \$ 4,51 | mililitros | 425 | mililitros |
| 5 | Azúcar | 90 | gramos | \$ 0,00109 | \$ 0,0977 | | \$ 2,17 | gramos | 2.000 | gramos |
| 6 | Agua | 120 | mililitros | \$ 0,00067 | \$ 0,0800 | | \$ 0,40 | mililitros | 600 | mililitros |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |

| PROCESO DE PREPARACIÓN | COSTO MATERIA PRIMA | PUNTOS CRÍTICOS |
|---|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Mezclar ron blanco, crema de coco y las pulpas | SUBTOTAL RECETA \$ 8,92 | 1. Balance entre dulzor y acidez |
| 2. Añadir hielo y licuar | EXTRAS 5% \$ 0,45 | |
| 3. Decorar con fruta y flores orgánicas | COSTO TOTAL RECETA \$ 9,36 | |
| | COSTO POR PORCIÓN \$ 1,56 | |
| | COSTO POR GRAMO \$ 0,0125 | |
| | ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | MÉTODOS Y TÉCNICAS |
| | | 1. Licuar |
| | | 2. Batir |

| | | |
|--|---|--|
|  ELABORADO POR: Romina Alomoto |  REVISADO POR: Ivanova Riofrio | FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 29-jun-25 |
|--|---|--|

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

Ají (*Capsicum*)

El ají, también conocido como chile picante, es un fruto originario del continente americano cuyo cultivo y uso se ha expandido globalmente. Además de su valor gastronómico, ha sido incorporado en la medicina y la cosmética, debido a sus propiedades funcionales. Como indican Cote Daza y Moncayo Martínez (2020), el ají “se ha implementado en áreas como la medicina, la cosmética y la gastronomía” (p. 11), lo que evidencia su versatilidad y relevancia en diversas industrias.

En el ámbito culinario, este fruto tiene una presencia significativa en países de América Latina como Bolivia, Ecuador, Paraguay, Chile, Uruguay, Venezuela, Brasil, Argentina, Perú y México. México y Perú destacan especialmente por la gran variedad de platos que incorporan ají; de hecho, en México se ha desarrollado una cultura en torno a este ingrediente (Cote Daza & Moncayo Martínez, 2020). Esta diversidad responde a la amplia adaptabilidad del género *Capsicum* a diferentes climas y suelos, lo cual ha facilitado su expansión.

Sin embargo, no todos los países latinoamericanos presentan el mismo nivel de consumo. En regiones como Uruguay y Venezuela, su uso es más limitado debido a la intensidad del sabor picante que provoca una sensación de quemazón en la boca (Cote Daza & Moncayo Martínez, 2020). Esto refleja cómo las preferencias culturales influyen en la aceptación del ají, a pesar de su importancia nutricional, económica y simbólica en otras naciones del continente.

El ají pertenece al género *Capsicum*, el cual abarca más de 30 especies de plantas florales de la familia de las solanáceas (*Solanaceae*). Este género incluye tanto los pimientos dulces, como los morrones, que se utilizan comúnmente como verdura, como también los chiles picantes, tales como el habanero y el tabasco, empleados como condimentos, encurtidos o especias en polvo (Encyclopaedia Britannica, 2024).

El origen etimológico del término *Capsicum* no está completamente definido. Una de las teorías indica que fue propuesto por Actuarius en el siglo XIII como *Capsicon*, derivado del latín *capsa* o “cápsula”, haciendo alusión a la forma del fruto que guarda las semillas. Otra interpretación sugiere una raíz griega, posiblemente de *kaptein* o *kapto*, que significa “morder” o “picar”, en referencia a su sabor picante. Este género fue formalmente descrito por Joseph Pitton de Tournefort en el año 1700, y Carl Linnaeus mantuvo el nombre *Capsicum* en su obra *Species Plantarum* publicada en 1753 (AECID, 2019).

Historia

La evidencia arqueológica y genética indica que los ancestros silvestres del *Capsicum* se originaron en el norte de Sudamérica, desde donde fueron dispersados por aves, las cuales, al no percibir el picante de los capsaicinoides, consumían sus frutos y esparcían las semillas intactas a través de su sistema digestivo. Posteriormente, esta especie fue domesticada por pueblos indígenas en el territorio que hoy es México, hace entre 6000 y 7000 años, y se convirtió en un alimento esencial en culturas como la azteca. Con el regreso de Cristóbal Colón de América, las semillas fueron llevadas a Europa y, desde allí, el cultivo del chile se expandió rápidamente por Asia y África, integrándose a diversas cocinas del mundo (Encyclopaedia Britannica, 2024).

Algunas investigaciones señalan que la domesticación inicial del ají pudo haberse dado en Centroamérica, específicamente desde la región de Panamá, desde donde se expandió hacia América del Sur, incluyendo países como Ecuador, Colombia y Perú. A lo largo de los siglos, el ají se fue integrando a diferentes culturas gastronómicas, convirtiéndose en una especia esencial en numerosos platos típicos. Su sabor picante y exótico atrajo tanto interés que, al llegar a Europa tras los viajes de Cristóbal Colón, fue confundido con la pimienta negra y recibió el nombre de "pimiento", lo que más tarde daría origen al conocido pimentón español, a pesar de que el fruto tiene raíces americanas (Ecured, 2014).

Además, se afirma que el ají podría haber tenido su origen en el Alto Perú, desde donde se dispersó hacia otras regiones, como Ecuador, gracias a corrientes fluviales y aves migratorias. En este país, el ají se consolidó como un ingrediente fundamental de su gastronomía, destacando por

su capacidad de aportar un sabor distintivo y exótico a los platillos en los que se incorpora (Peruvianchili, 2015, como se citó en Universidad de Las Américas, 2018).

La información sobre el origen del ají en Ecuador se refuerza con hallazgos científicos recientes. En 2007, una investigación conjunta entre la Universidad de Calgary y la Universidad de Missouri, publicada en la revista *Science*, confirmó que el ají fue domesticado en los asentamientos prehispánicos de Real Alto y Loma Alta, ubicados en la Península de Santa Elena. No obstante, estudios adicionales dirigidos por el arqueólogo y catedrático Jorge Marcos sugieren un origen aún más antiguo, situando la domesticación inicial en la región sur andina de Loja, donde la cultura Cubilán ya cultivaba esta planta hace más de 9000 años (Marcos, 2018, como se citó en Universidad de Las Américas, 2020).

Según Estelina Quinatoa, curadora de la reserva arqueológica del Ecuador, para la época colonial el ají ya se había expandido por todo el territorio nacional, convirtiéndose no solo en un condimento habitual, sino en un elemento simbólico con profundo valor cultural y espiritual en diversas comunidades ancestrales. Para muchas familias, el ají representaba un privilegio, y se creía que su intensidad ayudaba a prevenir enfermedades y protegerse de amenazas naturales (Universidad de Las Américas, 2020).

Variedades de ají

Actualmente se reconocen más de 31 variedades de ají, entre las cuales destacan las especies *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*, todas ellas adaptadas y cultivadas por el ser humano para su producción a gran escala. Estas variedades se distinguen por sus propiedades organolépticas y fisicoquímicas, que las hacen aptas tanto para su comercialización en estado fresco como para su procesamiento industrial (Mongkolporn, 2021).

En Ecuador se cultivan más de 20 variedades de ají, tanto nativas como introducidas, adaptadas a diferentes condiciones agroclimáticas del país. Herrero (2021) destaca que las principales variedades cultivadas y más consumidas en Ecuador incluyen el tabasco, habanero, jalapeño, ají criollo, rocoto, ratón, dulce y serrano, entre otros, distribuidos en aproximadamente

316 hectáreas con una producción estimada de 1 500 toneladas métricas al año. Esta diversidad refleja la riqueza cultural y biológica del ají en Ecuador, utilizado ampliamente en la gastronomía cotidiana y en la elaboración de derivados como salsas, mermeladas y especias.

TABLA 1
Especies domesticadas de Ajíes

| Especie | Nombre común | Características del fruto | Zona de cultivo en Ecuador | Nivel de picor | Origen y domesticación |
|---------------------|------------------------------|---|--|-----------------------|---|
| Capsicum annum | Ají cerezo / Jalapeño | Fruto pequeño, redondo o triangular, también pimientos dulces; flores blancas o violetas. | Zonas altas: Manabí, Santo Domingo, Esmeraldas | Moderado a alto | México; especie más cultivada mundialmente. |
| Capsicum baccatum | Ají rojo nacional / de Quito | Fruto alargado, rojo o anaranjado; flores blancas con puntos amarillos. | Sierra (valles interandinos) | Leve a moderado | Andes orientales y Amazonía boliviana. |
| Capsicum chinense | Ají panca / Habanero | Gran diversidad de formas y colores; muy picante; flores blanquecinas o verdosas. | Amazonía y otras regiones calientes | Alto | Amazonía sudamericana. |
| Capsicum frutescens | Tabasco | Fruto pequeño y alargado; flores blanquecinas. | Zonas bajas: Amazonía y Costa | Medio a alto | Caribe. |
| Capsicum pubescens | Ají rocoto | Fruto semi cuadrado, pulposo; flores púrpuras, semillas negras. | Sierra interandina | Alto | Andes (Ecuador, Perú). |

Nota. Elaboración propia con datos de Universidad San Francisco de Quito (2015)

Escala Scoville

La escala de Scoville es un sistema utilizado para determinar cuán picante es un pimiento. Esta clasificación fue creada por Wilbur Scoville en el año 1912 y permite medir la intensidad del picor en unidades conocidas como SHU (Scoville Heat Units). La escala va desde el 0, que representa la ausencia total de picante, hasta los 16 millones de unidades, correspondiente al nivel más extremo de pungencia. (Scoville Scale, 2024)

El método original utilizado por Wilbur Scoville consistía en probar extractos diluidos de pimiento para identificar el punto en el que el picor ya no se percibía. Mientras mayor era la cantidad de dilución necesaria para eliminar la sensación picante, menor era la puntuación obtenida en la escala SHU.

No obstante, esta técnica presentaba varias desventajas, ya que se basaba en la percepción gustativa de cada individuo, lo que generaba resultados poco precisos. Además, era un procedimiento lento y requería grandes cantidades de muestra.

Fue recién en la década de 1980 cuando se introdujo un sistema más avanzado: la cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). Este nuevo enfoque permitió medir con mayor objetividad los niveles de picante, usando menos cantidad de pimiento y ofreciendo resultados más exactos y confiables. (Scoville Scale, 2024)

Asimismo, la escala Scoville mide el nivel de picor en función de un compuesto químico presente en los frutos del *Capsicum*: la capsaicina. Este compuesto es el principio activo más abundante en los pimientos picantes y, aunque a menudo se le asocia erróneamente con los alcaloides por sus efectos fisiológicos, en realidad pertenece al grupo de los lípidos nitrogenados. Fue aislado por primera vez en 1876 en forma cristalina e incolora a partir de la oleoresina de ají, y durante décadas se pensó que era una sustancia única. Sin embargo, en la década de 1960 se descubrió que existían otros compuestos similares conocidos como capsaicinoides. La fórmula molecular de la capsaicina es $C_{18}H_{27}NO_3$, y su intensidad en los frutos es lo que determina su clasificación en la escala Scoville. Esta escala, desarrollada por Wilbur Scoville en el siglo XX, permite comparar de manera lineal el picor entre distintas especies, señalando, por ejemplo, que un habanero con 350 000 SHU es cien veces más picante que un jalapeño de 3 500 SHU. Más allá

de su uso culinario, la capsaicina es empleada también con fines medicinales, especialmente en tratamientos tópicos para aliviar dolores musculares, articulares y neuropáticos (Encyclopædia Britannica, s. f.).

TABLA 2
Escala de Scoville

| Rango Scoville | Tipo de Ají |
|-----------------------|--|
| 2.200.000 | Carolina Reaper (<i>Capsicum chinense</i>) |
| 100.000 – 350.000 | Habanero (<i>Capsicum chinense</i>) |
| 50.000 – 100.000 | Tabasco (<i>Capsicum frutescens</i>) |
| 30.000 – 50.000 | Rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>) |
| 4.000 – 6.000 | Jalapeño (<i>Capsicum annum</i>) |
| 2.500 – 4.000 | Ají Criollo (<i>Capsicum annum</i>) |
| 500 – 2.000 | Chile Ancho (<i>Capsicum annum</i>) |
| 0 | Pimiento dulce (<i>Capsicum annum</i>) |

Nota. Elaboración propia con datos de Patricia y Cristina (2024)

Ají Criollo (*Capsicum Annuum*)

ILUSTRACIÓN 1
Planta de ají criollo



Fuente: <https://www.elho.com/es/plants/capsicum-annuum-chile/>

Capsicum annuum es una planta con flores que pertenece a la familia de las solanáceas, y es una de las más importantes dentro del género *Capsicum*, tanto por su valor económico como por su diversidad. Esta especie incluye una gran variedad de pimientos, tanto picantes como suaves, que se cultivan en todo el mundo. Entre sus tipos más conocidos se encuentran el pimiento morrón, el chile poblano, la cayena, el jalapeño, el serrano y otros que se usan para hacer pimentón. Los frutos de *C. annuum* son fundamentales en la cocina de muchas culturas, y además se utilizan con fines ornamentales o medicinales (Encyclopaedia Britannica, s.f.).

Capsicum annuum evolucionó en el norte de Sudamérica y fue dispersado por aves, ya que no sienten el picor del fruto. Fue domesticado por pueblos indígenas de México hace unos 6000 años y tuvo gran importancia en su dieta. Cristóbal Colón llevó sus semillas a Europa, desde donde se expandió por Asia y África.

TABLA 3
Taxonomía Ají Criollo

| Taxonomía | |
|------------------|------------------------|
| Reino | Plantae |
| Orden | Solanales |
| Familia | Solanáceas |
| Género | <i>Capsicum</i> |
| Especies | <i>Capsicum Annuum</i> |

Nota. Elaboración propia con datos de *Ají (Capsicum Annuum)*, s. f.

TABLA 4
Composición Nutricional Ají Criollo

| Tabla nutricional por 100 g | |
|------------------------------------|-----------------|
| Compuesto | Cantidad |
| Calcio (mg) | 6 |
| Proteínas (g) | 0.9 |

| | |
|-------------------|------|
| Carbohidratos (g) | 6.65 |
| Grasas (g) | 0.13 |

Nota. Elaboración propia con datos de (U.S. Department of Agriculture, s.f.)

Morfología del ají

El ají está compuesto por varias partes fundamentales: las semillas, la placenta, la pulpa y la piel. También posee estructuras más técnicas como el exocarpio (capa externa o piel), el mesocarpio (parte media y jugosa) y el endocarpio (interior del fruto que rodea a las semillas), que juntas conforman la estructura básica del fruto (UDLA, 2018).

En la parte superior del ají se encuentra el pedúnculo, que es la ramita que lo une a la planta, seguido del cáliz, la base verde que sostiene la flor y el fruto (Chileplanet, 2013).

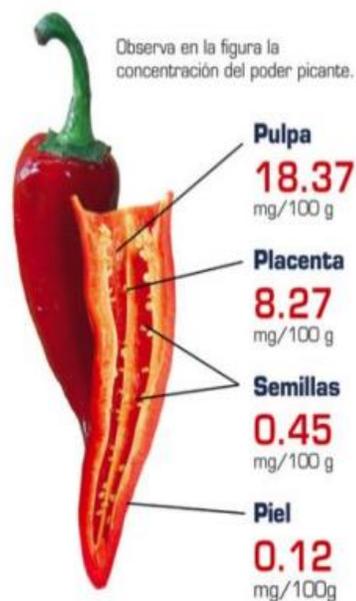
Las semillas del ají, de forma redonda y aplanada, suelen tener colores como el negro o café, y un contenido bajo de agua. Aunque se dice que el picor está en las semillas, esto depende de la especie, como ocurre con el ají rocoto, donde las semillas pueden aportar gran intensidad (UDLA, 2018).

La placenta, ubicada en el centro del fruto, cumple la función de conectar y alimentar a las semillas. En ella se encuentran glándulas que producen capsaicina, la sustancia responsable del sabor picante del ají (Chileplanet, 2013).

Las hojas del ají crecen a los lados del tallo y forman con él una unidad estructural. Estas cumplen funciones clave en la nutrición y desarrollo de la planta, por lo que también son consideradas parte esencial de su morfología (UDLA, 2018).

ILUSTRACIÓN 2

Partes del ají



Fuente: Gustolatinogastronomia.

El ají criollo ecuatoriano es una variedad versátil que puede cultivarse en diversas regiones del país, desde zonas costeras cálidas hasta sectores interandinos a más de 2.800 metros de altitud. Aunque su ambiente óptimo es el tropical, también se adapta a climas templados, especialmente en la Sierra, donde su ciclo de vida se ajusta a un año agrícola. Su desarrollo ideal ocurre en suelos bien drenados y aireados, que se pueden mejorar con compost y materiales ligeros como arena o perlita, lo que permite evitar enfermedades por exceso de humedad.

Durante su cultivo, es importante mantener una humedad ambiental alta, entre el 70 % y 90 %, así como fertilizar con productos solubles en agua para favorecer la producción de frutos. El ají criollo puede verse afectado por hongos como *Fusarium oxysporum* y *Sclerotium rolfsii*, además de plagas como pulgones, mosca blanca y ácaros. Para su manejo se recomienda el uso de prácticas preventivas y productos biológicos si es necesario. Se estima que Ecuador produce aproximadamente 800.000 kilos de ají al año, siendo cultivado principalmente en provincias como

Manabí, Guayas e Imbabura, destacando entre las variedades más comunes el ají tabasco, habanero, jalapeño, tena y el propio criollo ecuatoriano (UDLA, 2018).

En Santo Domingo de los Tsáchilas, el cultivo de ají ha adquirido gran relevancia, con cerca de 200 agricultores que manejan pequeñas parcelas adaptadas con buenas prácticas agrícolas. En 2022, se exportaron aproximadamente 1.5 millones de kilos, destacándose variedades como tabasco, habanero, escorpión y carolina reaper. Estas se cultivan principalmente en rutas hacia Quevedo, Esmeraldas y Chone, bajo el acompañamiento técnico de la empresa Proají, que exige certificaciones y proporciona asistencia en todo el proceso productivo (La Hora, 2023).

Gracias a su ciclo corto, el ají permite cosechas durante todo el año, lo que lo convierte en un cultivo rentable. Los productores pueden obtener hasta un 40 % de retorno sobre su inversión. Además, el 96 % de la producción se destina a la exportación a países como Estados Unidos, Japón, Alemania o Australia, mientras que solo un pequeño porcentaje se comercializa localmente. Para mantenerse competitivos, los agricultores deben cumplir con normas internacionales de calidad y sostenibilidad (La Hora, 2023).

Ají Rocoto (*Capsicum Pubescens*)

ILUSTRACIÓN 3

Planta de ají rocoto



Fuente: <https://www.agromatica.es/chile-rocoto/>

El *Capsicum pubescens*, comúnmente conocido como ají rocoto, es una especie herbácea de la familia Solanaceae utilizada como condimento en la gastronomía andina. Este fruto picante se identifica en distintos países bajo diversos nombres: rocoto en Perú, Ecuador y Chile; locoto en Bolivia y Argentina; chile manzano en México, entre otros. El color de sus frutos varía entre rojo, verde, naranja y amarillo. Históricamente, su origen se sitúa en regiones del Perú y Bolivia, con evidencias arqueológicas como bayas encontradas en tumbas que datan de hace 2000 años. Su cultivo se remonta incluso a 5000 años, con presencia documentada en culturas preincaicas como la Paracas, Nazca, Mochica y Chimú, a través de textiles, cerámicas y restos domésticos (Comida Peruana, 2025).

Este ají, que crece en altitudes entre los 1700 y 2599 m s. n. m., destaca por su sabor intenso y su picor moderadamente alto. Se consume en varias formas: fresco, seco, en pasta o molido. A pesar de su alto nivel de picante, este puede reducirse eliminando las venas internas del fruto, donde se concentra la mayor parte de la capsaicina. En el siglo XX fue introducido a México, pero su fuerte vínculo cultural y gastronómico continúa especialmente en los países andinos, donde es símbolo identitario y pilar culinario.

TABLA 5
Taxonomía Ají Rocoto

| Taxonomía | |
|------------------|--------------------|
| Reino | Plantae |
| Orden | Solanales |
| Familia | Solanáceas |
| Género | Capsicum |
| Especies | Capsicum Pubescens |

Nota. Elaboración propia con datos de («*Capsicum Pubescens* (Rocoto)», 2022)

TABLA 6
Composición Nutricional Ají Rocoto

| |
|------------------------------------|
| Tabla nutricional por 100 g |
|------------------------------------|

| Compuesto | Cantidad |
|-------------------|-----------------|
| Kcal | 36 |
| Proteínas (g) | 1.2 |
| Carbohidratos (g) | 8.2 |
| Grasas (g) | 0.5 |

Nota. Elaboración propia con datos de (*Ají Rocoto*, s. f.)

Además de ser considerado una joya culinaria en la gastronomía andina, el ají rocoto no solo destaca por su intensidad de sabor, sino también por sus propiedades beneficiosas para la salud. Su componente activo, la capsaicina, es responsable del picor característico y ha sido objeto de diversos estudios por sus efectos positivos. Investigaciones realizadas por la Academia de Ciencias Médicas de China han demostrado que el consumo frecuente de alimentos picantes, al menos dos veces por semana, puede reducir en un 10 % el riesgo de mortalidad general, comparado con quienes los evitan. Asimismo, se le atribuyen propiedades analgésicas y anticancerígenas, además de su uso en tratamientos tópicos para aliviar dolores articulares gracias a su capacidad de bloquear la transmisión del dolor (La Vanguardia, 2019).

Desde una perspectiva nutricional, el rocoto aporta una variedad de nutrientes esenciales. Es rico en vitaminas A, B y C, las cuales refuerzan el sistema inmunológico y tienen efectos antioxidantes. Además, contiene minerales como hierro y potasio que contribuyen a una buena salud cardiovascular. Gracias a su alto contenido de fibra, ayuda a regular el tránsito intestinal, previniendo el estreñimiento. También estimula la circulación sanguínea, mejora el metabolismo y favorece la digestión. Consumido con moderación, el rocoto puede formar parte de una dieta equilibrada que promueva tanto el bienestar físico como la prevención de enfermedades (La Vanguardia, 2019).

Cultivo del ají rocoto

El ají rocoto (*Capsicum pubescens*) es una planta perenne, es decir, puede vivir y producir frutos por varios años si se mantiene en condiciones adecuadas. Esta especie se desarrolla mejor en climas templados de altura, entre los 1 700 y 2 600 metros sobre el nivel del mar, donde otras especies de ají no logran adaptarse fácilmente. La planta alcanza entre 1,5 y 3 metros de altura,

tiene tallos semileñosos y hojas alternas de textura ligeramente peluda. Según el CABI Compendium (2018), esta especie requiere suelos sueltos, profundos, ricos en materia orgánica y con buen drenaje, siendo capaz de tolerar temperaturas frías mejor que otros *Capsicum*. Su cultivo demanda entre 120 y 240 días desde la siembra hasta la cosecha, y se beneficia de una exposición moderada al sol y un manejo técnico adecuado.

El fruto del rocoto es una baya carnosa y gruesa, de forma redondeada o semiesférica, que puede medir hasta 8 cm de diámetro. Su color varía entre verde, rojo, anaranjado o amarillo según el estado de madurez, y su nivel de picante se sitúa entre 50 000 y 200 000 unidades Scoville. Tiene una característica distintiva: sus semillas son de color negro, a diferencia de otras especies de ají. En promedio, cada planta puede producir entre 17 y 40 frutos por ciclo, con rendimientos que varían dependiendo del entorno y manejo. La cosecha puede prolongarse a lo largo del año mientras se mantenga la salud de la planta (Balseca & Rivadeneira, 2013).

El chile rocoto puede verse afectado por varias plagas como la mosca blanca, pulgones, trips, ácaros y algunas orugas, que atacan hojas, tallos y frutos. En las raíces, los nematodos son los más comunes. También sufre enfermedades por hongos y bacterias, como la pudrición del tallo, el oídio (un polvo blanco en las hojas) y la bacteriosis. Estas enfermedades se agravan con la humedad alta. Según Agromática (s. f.), una forma ecológica de controlarlas es aplicar jabón potásico en varias sesiones y mejorar la ventilación de las plantas.

En Ecuador, el ají rocoto ha ganado terreno tanto en el mercado nacional como en condiciones selectas de exportación. Aunque no es la variedad con mayor volumen exportado — frente a chiles más comunes como el tabasco o jalapeño—, existe un interés creciente y se han desarrollado estrategias para colocar productos derivados (frescos, deshidratados o procesados) en nichos internacionales. Además, iniciativas como la de Cotacachi (Imbabura) promueven la deshidratación del rocoto para prolongar su vida útil y abrir nuevos canales, especialmente hacia Europa, bajo acuerdos comerciales que favorecen las exportaciones rurales (Sumak Mikuy, 2021).

Atún Rojo

El atún rojo, conocido comúnmente como atún de aleta azul y cuyo nombre científico es *Thunnus thynnus*, es una de las especies más imponentes del océano. Perteneciente a la familia de los escómbridos, este pez migratorio se caracteriza por su gran tamaño —puede medir más de tres metros y superar los 600 kilogramos—, su longevidad es de hasta tres décadas, lo que lo convierte en un depredador ágil y poderoso. Habita en mares templados de todo el mundo, con la excepción de las regiones polares, y ha formado parte de la historia humana desde tiempos remotos.

Desde la antigüedad, el atún rojo ha sido parte esencial de la dieta y economía de las civilizaciones costeras del Mediterráneo y Asia Menor. Griegos, fenicios y romanos empleaban métodos rudimentarios, como redes de enmalle y trampas fijas (almadrabas), para capturarlo durante sus migraciones. No solo se valoraba su carne como fuente alimenticia, sino que también se comerciaba a larga distancia, convirtiéndose en un producto valioso dentro del intercambio comercial antiguo.

Taxonomía del Atún Rojo

| Taxonomía | |
|------------------|----------------|
| Reino | Animalia |
| Subfilo | Vertebrata |
| Clase | Actinopterygii |
| Orden | Perciformes |
| Familia | Scombridae |
| Tribu | Thunini |
| Género | Thunnus |

Nota. Elaboración propia con datos de Florida Museum (*Bluefin Tuna*, s. f.)

En la actualidad, el atún rojo sigue siendo un recurso altamente codiciado, especialmente en mercados como el japonés, donde se considera un lujo en platos como el sushi y el sashimi. Esta demanda ha desencadenado una intensa presión pesquera que ha puesto en riesgo la sostenibilidad de la especie. Informes de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) señalaron en 2009 una alarmante disminución del stock de atún rojo, llegando a reducirse hasta en un 72 % en la región atlántica oriental y hasta un 82 % en la occidental. Estos datos llevaron a que Mónaco propusiera su inclusión en la lista de especies en peligro de extinción, y se iniciaron esfuerzos para limitar las capturas a nivel internacional.

Desde 2006, se implementó un plan de recuperación del atún rojo en el Mediterráneo, que ha sido ajustado en varias ocasiones, con resultados positivos. Estudios más recientes indican que

las poblaciones se están recuperando, alcanzando actualmente alrededor del 57 % de los niveles originales. Sin embargo, aún se considera una especie vulnerable debido a la presión comercial y la pesca ilegal.

En cuanto a las técnicas de pesca, el atún rojo se captura mediante métodos como el cerco, el palangre y el arpón. También ha sido históricamente una especie muy valorada en la pesca deportiva, especialmente en países como Estados Unidos, Canadá, Francia y España, aunque en este último actualmente solo se permite la captura y suelta bajo estrictos permisos.

Tipos de atún y su importancia comercial

El atún rojo es solo una de varias especies de túnidos que se capturan comercialmente. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), existen ocho especies principales de atún de interés comercial:

1. Atún rojo del Atlántico (*Thunnus thynnus*)
2. Atún rojo del Pacífico (*Thunnus orientalis*)
3. Atún patudo u ojo grande (*Thunnus obesus*)
4. Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*)
5. Atún blanco o albacora (*Thunnus alalunga*)
6. Atún listado (*Katsuwonus pelamis*)
7. Atún negro o atún del sur (*Thunnus maccoyii*)
8. Atún del norte o atún longtail (*Thunnus tonggol*)

Ecuador es reconocido como uno de los principales países pesqueros del mundo, sobre todo en el ámbito del atún tropical, como el atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*) y el barrilete (*Katsuwonus pelamis*), cuya pesca y procesamiento son pilares de la economía nacional. Sin embargo, el atún rojo no es una especie que se capture comúnmente en aguas ecuatorianas, ya que su hábitat se concentra principalmente en el océano Atlántico y el Mediterráneo. Por tanto, el atún rojo que se consume en Ecuador suele ser importado, principalmente de países como España o Japón, y llega en presentaciones congeladas o procesadas para restaurantes de alta gama o cadenas de distribución especializadas.

Dada su condición de especie amenazada y su alto valor comercial, el atún rojo está sujeto a estrictos controles de trazabilidad. Esto significa que cada ejemplar destinado al mercado debe contar con un registro detallado que permita rastrear su origen, el método de pesca empleado, la embarcación que lo capturó, el lugar y la fecha de captura, así como los procesos posteriores de almacenamiento, transporte y distribución. Estos mecanismos buscan asegurar que el atún provenga de fuentes legales, sostenibles y dentro de las cuotas permitidas por la ICCAT.

En Ecuador, si bien no se captura atún rojo directamente, el país sí participa activamente en iniciativas de trazabilidad pesquera. A través del uso de tecnologías como sistemas de

monitoreo satelital, observadores a bordo y certificaciones internacionales, se busca garantizar la transparencia en la cadena de suministro del atún, lo que beneficia tanto a los consumidores como a los mercados internacionales. Esta cultura de trazabilidad también se extiende a las importaciones, que deben cumplir con los requisitos establecidos por organismos como la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (Agrocalidad) y la Subsecretaría de Recursos Pesqueros.

Beneficios Nutricionales

Composición Nutricional Atún Rojo

| Tabla nutricional por 100g | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Compuesto | Cantidad |
| Kcal | 143 |
| Proteína (g) | 23 |
| Grasa (g) | 6,2 |
| Colesterol (mg) | 55 |
| Carbohidratos (g) | 0 |
| Calcio (mg) | 38 |

Nota. Elaboración propia con datos de Lemon Rock (2023)

El atún rojo es un pescado muy completo y saludable que aporta múltiples beneficios a nuestro cuerpo. Es una excelente fuente de proteínas de alta calidad (alrededor del 25% de su composición), lo que ayuda a ganar y mantener masa muscular, además de ser fácil de digerir.

También es rico en grasas saludables, especialmente ácidos grasos Omega 3, como el DHA (ácido docosahexaenoico) y el EPA (ácido eicosapentaenoico). Estas grasas ayudan a proteger el corazón, ya que previenen la formación de coágulos en la sangre, reducen la inflamación y disminuyen el colesterol malo (LDL). Además, contribuyen a prevenir la obesidad y la diabetes tipo 2.

El atún rojo es una fuente importante de energía, gracias a su contenido en vitaminas del grupo B (como la B12), que ayudan al cuerpo a producir energía, y vitamina D, que es clave para

absorber el calcio y fortalecer los huesos; además contiene minerales como el fósforo y el selenio, que también contribuyen a mantener los huesos fuertes y protegen las células del cuerpo frente al envejecimiento. El magnesio, presente en cada pieza, es otro mineral esencial que ayuda a mejorar las funciones del cerebro, la memoria y la concentración. (Rock, 2023)

Masa Madre

La masa madre es un fermento natural que ha sido utilizado durante milenios en la elaboración de pan, caracterizado por su capacidad para generar una miga esponjosa y un sabor distintivo. Su preparación requiere solo tres componentes esenciales: harina, agua y la presencia de microorganismos naturales, como bacterias lácticas y levaduras silvestres. Estos microorganismos fermentan la mezcla y producen gases, responsables del volumen y la textura ligera del pan.

Este fermento no solo actúa como agente leudante, sino que también determina el sabor final del producto. La composición microbiana de la masa madre varía según el entorno geográfico, el tipo de harina utilizada y el método de cultivo del fermento, lo cual da lugar a una enorme diversidad de perfiles de sabor. Este fenómeno ha permitido que panaderos de diferentes partes del mundo desarrollen recetas locales únicas a lo largo de generaciones (Puratos, s.f.).

Históricamente, el pan de masa madre fue la principal forma de panificación en muchas culturas antiguas. Por ejemplo, en el Antiguo Egipto, hacia el 3.700 a.C., ya se fermentaban masas con levaduras naturales, produciendo panes más ligeros y fáciles de digerir que los panes planos densos comunes en esa época. Estos métodos ancestrales fueron transmitidos de generación en generación, en forma de recetas familiares y conocimientos empíricos que viajaban entre regiones a través de los comerciantes y exploradores.

Hoy en día, el pan de masa madre no solo representa una conexión con la tradición, sino también una tendencia moderna en auge. Su popularidad ha resurgido por sus beneficios digestivos, su durabilidad sin conservantes y su sabor característico. Según Karl De Smedt, bibliotecario de la Masa Madre en Puratos, este fermento, que alguna vez fue la norma, podría convertirse también en el estándar del futuro gracias a su adaptabilidad y riqueza sensorial.

TABLA 7
Composición Nutricional de la Masa Madre

| Tabla nutricional por 100g | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Compuesto | Cantidad |
| Kcal | 162 |
| Proteína (g) | 6 |
| Grasa (g) | 2 |
| Fibra (g) | 2 – 4 |
| Hidrato de carbono (g) | 32 |

Nota. Elaboración propia con datos de Mutu (2021)

El pan elaborado con masa madre ha demostrado ser una alternativa más amigable para personas con sensibilidad digestiva. Esto se debe a que parte del gluten presente en la harina se descompone durante la fermentación, facilitando su digestión. Este proceso puede ser especialmente útil para quienes padecen trastornos como el síndrome del intestino irritable, ya que reduce la probabilidad de sufrir hinchazón o malestares intestinales. Aunque no es apto para celíacos, algunas personas que han eliminado el pan de su dieta por problemas digestivos pueden tolerar pequeñas cantidades de pan de masa madre sin presentar síntomas severos (MGC Mutua, s.f.).

Desde el punto de vista nutricional, este tipo de pan también presenta ventajas importantes. A pesar de estar compuesto por ingredientes básicos —harina, agua y sal—, su proceso de fermentación natural reduce significativamente los niveles de fitatos, compuestos que en panes convencionales dificultan la absorción de minerales como el zinc, potasio o magnesio. Esta descomposición de fitatos mejora la biodisponibilidad de estos nutrientes esenciales. Además, contiene menos glucosa que otros tipos de pan, lo que favorece un menor impacto en los niveles de azúcar en sangre tras su consumo.

Un aspecto destacado del pan de masa madre es su valor probiótico. Durante la fermentación, se desarrollan bacterias beneficiosas como los lactobacilos —también presentes en productos como el yogur o el kéfir—, que promueven la salud intestinal y fortalecen la microbiota, ayudando a una mejor función digestiva y reforzando el sistema inmunológico.

Elaboración

La preparación de masa madre comienza con la mezcla de harina (preferiblemente integral de centeno) y agua en partes iguales, utilizando un frasco de vidrio cubierto con un paño para permitir la entrada de aire y evitar contaminaciones. Este fermento se deja reposar a temperatura ambiente, en un lugar cálido, alejado de corrientes de aire y luz solar directa. A partir del segundo día y durante los siguientes cinco a siete días, se debe alimentar diariamente la mezcla: se descarta la mitad y se añade nuevamente harina y agua en las mismas proporciones. Durante este proceso, comienzan a desarrollarse burbujas y un aroma ácido característico, signos de que las levaduras y bacterias presentes en el ambiente y en la harina están activas.

La masa madre se considera lista para ser utilizada cuando logra duplicar su volumen entre cuatro y seis horas después de una alimentación, presenta una textura espumosa y desprende un olor fresco, ligeramente ácido. Esto suele alcanzarse entre el quinto y séptimo día de fermentación, aunque puede variar según la temperatura y la calidad de los ingredientes utilizados. Para acelerar el desarrollo del cultivo, algunos panaderos incorporan pasas, trigo machacado o salvado de trigo en los primeros días, elementos que favorecen la proliferación de microorganismos. Una vez madura, la masa madre puede conservarse en refrigeración, alimentándose de forma periódica para mantenerla activa.

Haba Tonka

El haba tonka es la semilla del árbol tropical *Dipteryx odorata*, perteneciente a la familia de las fabáceas. Este árbol es originario de la región del Orinoco en América del Sur. El nombre “tonka” proviene de una lengua indígena de la Guayana Francesa, y fue Francia el primer país europeo en importar estas semillas, que inicialmente se utilizaron para aromatizar tabaco, pero más tarde se incorporaron tanto en la repostería como en la cosmética.

Estas semillas son de forma alargada, de aproximadamente dos centímetros, con una superficie negra, rugosa y dura que cubre un interior más claro y firme. Su aroma es muy intenso, con notas que evocan otras especias como la vainilla, el clavo y la canela. No obstante, en 1868 se identificó la presencia de cumarina en estas semillas, una sustancia que, en grandes cantidades, puede interferir con la coagulación sanguínea. Debido a ello, su uso alimentario está prohibido en países como Estados Unidos, aunque en Europa su comercialización sigue permitida, especialmente en tiendas especializadas (Directo al Paladar, 2021).

Propiedades nutricionales del haba tonka

El haba tonka, además de su uso como especia aromática, contiene ciertos nutrientes que pueden aportar beneficios al organismo cuando se consume con moderación. Una de sus propiedades destacadas es su aporte en fibra, lo que contribuye a mejorar la digestión, prevenir el

estreñimiento y ralentizar la absorción de azúcares. Esta cualidad resulta especialmente útil cuando se emplea en preparaciones ricas en azúcar, como postres o cócteles, ya que ayuda a moderar el impacto glucémico sin convertir al producto en completamente saludable.

Además, la presencia de minerales como el zinc y el cobre en estas semillas amazónicas fortalece el sistema inmunológico. El zinc ayuda a combatir infecciones y favorece la cicatrización, mientras que el cobre es clave para la producción de células inmunes. También contiene cantidades discretas de hierro, que, dentro de una dieta equilibrada, pueden ayudar a prevenir la anemia y mantener buenos niveles de energía y rendimiento físico (Bon Viveur, s.f.).

TABLA 8
Composición Nutricional del Haba Tonka

| Tabla nutricional por 100g | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Compuesto | Cantidad |
| Kcal | 298 |
| Proteína (g) | 0.3 |
| Grasa (g) | 0.5 |
| Fibra | 16% |
| Hidrato de carbono (g) | 73 |

Nota. Elaboración propia con datos de Kim y Iida (2022)

Efectos adversos y precauciones del consumo de haba tonka

El consumo del haba tonka presenta ciertos riesgos principalmente debido a la cumarina, un compuesto natural que puede representar entre el 1 % y el 10 % de la semilla, dependiendo de la variedad. Esta sustancia, también presente en la canela y otras plantas aromáticas, ha sido valorada por sus propiedades anticoagulantes. En medicina, uno de sus derivados sintéticos se utiliza para elaborar medicamentos como la warfarina. Sin embargo, esta misma capacidad para interferir con la coagulación puede resultar peligrosa en ciertos casos.

Un exceso de cumarina puede causar daño hepático, sangrados y otros efectos secundarios, por lo que su consumo está contraindicado en personas con problemas de coagulación o que estén bajo tratamientos anticoagulantes. Las autoridades alimentarias europeas recomiendan no exceder un consumo diario de 0,1 mg de cumarina por kilo de peso corporal, cantidad que habitualmente no se alcanza en usos culinarios moderados. Aun así, el uso debe ser responsable, sobre todo cuando se incluye en bebidas o postres. La Food and Drug Administration (FDA) prohibió su uso alimentario en Estados Unidos en 1954, precisamente por los posibles efectos acumulativos de esta sustancia en altas dosis (Terza Luna, s.f.).

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

El presente ensayo reflexiona sobre la historia, el valor cultural y patrimonial de una propuesta gastronómica centrada en la fusión culinaria de Ecuador, Perú y México, con el ají criollo y el rocoto como ejes fundamentales. El menú está diseñado para que cada preparación celebre la diversidad de sabores autóctonos y las técnicas clásicas y de vanguardia, rescatando la esencia de estos ajíes tradicionales. El uso del ají no es superficial ni decorativo, sino protagónico. En cada plato se emplea todo el fruto, incluyendo la placenta y las semillas, elementos que concentran el picor característico y los compuestos aromáticos esenciales. Esta elección responde a un enfoque integral de sostenibilidad culinaria y respeto por los ingredientes.

El recorrido culinario comienza con un pan de masa madre elaborado con harina de pepa de sambo y chíá, ingredientes ecuatorianos que aportan textura, sabor y valor nutricional. La masa

madre, cuya historia se remonta al antiguo Egipto en el 3.700 a.C., es el resultado de una fermentación natural provocada por bacterias lácticas y levaduras presentes en el ambiente (Puratos, s.f.). Esta técnica ancestral no solo ofrece un pan de mejor digestibilidad, sino que también favorece la absorción de minerales al reducir los fitatos presentes en las harinas integrales. Este pan se sirve acompañado de una mantequilla infusionada con ají criollo, resaltando el sabor del fruto en su forma más pura. La combinación de la acidez láctica del pan con el picor suave y especiado del ají crea un contraste equilibrado y lleno de identidad.

El plato fuerte es una reinterpretación del clásico solomillo Wellington, originario de Inglaterra en el siglo XIX, asociado con el duque de Wellington tras la victoria en Waterloo. En esta versión, se fusiona la tradición británica con los sabores ecuatorianos al incorporar chillangua y ají rocoto. La chillangua, también conocida como cilantro silvestre, es una planta herbácea aromática utilizada en la costa del Ecuador, especialmente en Esmeraldas, como base de adobos y encurtidos. En la preparación del Wellington, se emplea en la duxelle junto al ají rocoto blanqueado, que aporta un sabor profundo sin opacar los demás elementos del plato. El uso del rocoto en la salsa complementaria intensifica el carácter del plato sin exceder en picante, creando un balance armónico entre lo europeo y lo andino.

El postre propone una experiencia sensorial poco convencional al incorporar ají en una preparación dulce. Frutas como el mango y el maracuyá, conocidas por su acidez y dulzura tropical, se complementan con chocolate oscuro y ají criollo blanqueado. Esta técnica, que consiste en escaldar el ají en agua caliente para reducir su nivel de capsaicina, permite aprovechar sus notas frutales sin que el picor predomine. El resultado es un postre que hace eco del chocolate picante

tradicional de México, donde el cacao se mezclaba con ají para ofrecer bebidas energéticas y ceremoniales. Así, se enlazan tres culturas en un solo bocado, respetando la autenticidad de cada una.

El menú incluye además tres salsas picantes, elaboradas con distintas combinaciones de ají criollo y rocoto, que acompañan los platos y permiten al comensal modular el nivel de picante según su tolerancia. Esta decisión refleja la forma en que el ají se consume en Ecuador, donde su presencia es imprescindible en la mesa, ya sea en ajiceros caseros o como parte de las preparaciones principales. Al ofrecer estas salsas como complementos y no como condimentos ocultos, se celebra la costumbre local de adaptar el sabor al gusto personal, mientras se promueve la apreciación por los matices del ají.

Desde una perspectiva cultural, esta propuesta culinaria es un homenaje a la historia y riqueza del ají como elemento identitario de las cocinas latinoamericanas. El ají rocoto, por ejemplo, es una de las especies más antiguas del continente y ha sido cultivado desde hace 5.000 años en las regiones andinas de Perú y Bolivia, con evidencia arqueológica en textiles y cerámica de culturas como la Nazca y la Mochica (CABI, 2018). El ají criollo, por su parte, está profundamente arraigado en las tradiciones ecuatorianas, siendo cultivado en regiones como Santo Domingo, Esmeraldas y Manabí, con una producción que alcanza cerca de 800.000 kilos al año (La Hora, 2023). Esta diversidad agronómica permite una adaptación de sabores y niveles de picante que enriquecen el perfil de cada preparación.

Al utilizar todo el fruto del ají, incluidos la placenta y las semillas, no solo se obtiene un sabor más robusto, sino que también se mantiene la integridad del ingrediente. En el postre, el uso del ají blanqueado no busca eliminar su esencia, sino transformarla para que su carácter se integre de forma armónica con los demás componentes. Esta estrategia demuestra una comprensión profunda del ingrediente, así como una intención clara de rendirle tributo.

En conclusión, este menú no solo es un ejercicio de creatividad gastronómica, sino una declaración de identidad. Al integrar ingredientes autóctonos con técnicas internacionales, y al emplear el ají como eje central, se construye un puente entre culturas, sabores y tradiciones. La cocina de fusión, lejos de diluir las identidades culinarias, en este caso las realza y las conecta, permitiendo que cada comensal experimente un recorrido por las geografías del sabor de manera auténtica y memorable.

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

El maridaje consiste en combinar alimentos y bebidas de forma equilibrada para que sus sabores, texturas y aromas se complementen entre sí. Esta práctica culinaria busca generar una experiencia sensorial donde cada componente contribuya a resaltar al otro, superando lo que podrían ofrecer por separado.

Para lograr un maridaje efectivo, se deben considerar factores como la intensidad de los sabores, las semejanzas o contrastes entre ingredientes, el nivel de acidez, dulzura, presencia de taninos, y también la temperatura o la textura de los elementos. La intención es que ninguno predomine, sino que ambos se integren de forma armoniosa.

Aunque tradicionalmente se asocia con el vino, el maridaje también se aplica con bebidas como cerveza, café, té, e incluso dentro de secuencias de platos en un menú. Cuando se realiza adecuadamente, puede transformar una comida simple en una experiencia culinaria más compleja y refinada.

ILUSTRACIÓN 4
Pagos de Araiz Crianza 2018



Fuente: Pagos de Aráiz Crianza | Vivino España, s. f.

TABLA 9
Descripción del vino

| Campo | Descripción |
|--------------------------|---|
| Nombre del vino | Pagos de Aráiz Crianza |
| Nombre de la casa | Bodegas Pagos de Aráiz (Grupo Masaveu Bodegas) |
| Tipo | Vino tinto crianza |
| Cepa | Tempranillo, Merlot y Syrah (coupage) |
| Añada | 2018 |
| Terroir | Navarra, España (Denominación de Origen Navarra), suelos pedregosos y clima continental con influencia atlántica |
| Notas | Aromas a frutos rojos maduros, especias dulces y tostados suaves de la crianza. En boca es equilibrado, con taninos redondos y final largo. |
| Acidez | Media, equilibrada, aporta frescura al conjunto |
| Cuerpo | Medio a robusto, con buena estructura y persistencia |

Nota. Elaboración propia con datos de *Pagos de Aráiz Crianza* / *Vivino España*, s. f.

El vino tinto Pagos de Araiz Crianza 2018 es ideal para maridar con el solomillo Wellington debido a su estructura equilibrada, taninos redondos y notas de frutas maduras combinadas con especias y toques tostados provenientes de su crianza en barrica. Estos elementos permiten que el vino acompañe armoniosamente tanto la intensidad de la carne como los sabores complejos de la duxelle con ají rocoto y chillangua, sin opacar la preparación ni competir con su picante moderado. Su acidez controlada y cuerpo medio-alto ayudan a limpiar el paladar y resaltar los matices del plato.

10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio americano, también conocido como servicio emplatado, se caracteriza por su practicidad y rapidez en el proceso de atención al cliente. En este tipo de servicio, los alimentos salen listos directamente de la cocina y luego transportados a la mesa por los meseros. Es común en restaurantes contemporáneos, hoteles y servicios de banquetes, ya que permite mantener un alto control sobre la presentación, temperatura y porción de los platos. El cliente recibe el platillo completamente terminado, lo que garantiza uniformidad y eficiencia, aunque reduce la interacción personalizada en mesa.

TABLA 10
Descripción Servicio Americano

| Aspecto | Descripción |
|---------------------------------|---|
| Nombre del servicio | Servicio Americano |
| Lugar de emplatado | Los platos son montados directamente en la cocina por el chef y su equipo. |
| Forma de servir | El mesero lleva el plato ya finalizado hasta la mesa del cliente. |
| Participación del mesero | Se encarga únicamente del traslado y presentación del plato; no manipula los alimentos. |
| Ventajas | Mayor rapidez, control sobre porciones, estética uniforme y mejor gestión del tiempo de servicio. |
| Desventajas | Menor personalización para el cliente y menor interacción directa con el personal de servicio. |
| Tipo de establecimiento | Restaurantes de servicio rápido, restaurantes gourmet, hoteles y banquetes organizados. |
| Ejemplo común | Un restaurante con menú fijo donde cada cliente recibe el mismo plato con presentación estandarizada. |
| Higiene y seguridad | Alta, ya que se minimiza la manipulación fuera del área de cocina, asegurando mayor inocuidad. |

Nota.Elaboración propia con datos de Sciré (2025)

ILUSTRACIÓN 5

Montaje de una mesa



Fuente: <https://aprende.com/blog/emprendimiento/eventos/montaje-de-mesas/>

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

La ambientación y el montaje del restaurante han sido pensados para resaltar de forma elegante y coherente el concepto de cocina fusión basado en el ají criollo y el ají rocoto. Se ha elegido una paleta cromática neutra —principalmente blancos, beiges y tonos tierra— que permite que los colores intensos de los platos, como los rojos y verdes del ají, sean protagonistas visuales. La vajilla blanca y de diseño minimalista proporciona un fondo sobrio que enmarca cada preparación como una obra culinaria. Para las mesas se utilizarán manteles de lino o algodón en tonos naturales, aportando una textura orgánica que se vincula directamente con el carácter artesanal del menú.

La decoración incorpora elementos de inspiración natural y local, como plantas de ají ornamentales, que conectan visualmente con el ingrediente central del menú, y arreglos florales con rosas rojas y blancas, que aportan frescura.

Materiales como el mimbre y el yute estarán presentes en detalles como bases para los centros de mesa, evocando tradiciones artesanales ecuatorianas y reforzando la estética de lo rústico y sofisticado a la vez. La iluminación cálida, dirigida estratégicamente, contribuirá a crear un ambiente acogedor e íntimo, ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica pausada y multisensorial.

ILUSTRACIÓN 6
Montaje de mesa



Fuente: <https://www.pinterest.com/pin/703756187478070/>

ILUSTRACIÓN 7

Fuente: <https://www.pinterest.com/pin/774124930857220/>

ILUSTRACIÓN 8

Fuente: <https://www.pinterest.com/pin/633387443640882/>

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- A lo largo del desarrollo del menú y sus investigaciones, quedó claro que el ají no es solo un ingrediente picante: es un símbolo vivo de la historia y cultura andina, con usos que trascienden lo culinario para instalarse en el patrimonio alimentario del Ecuador y de Latinoamérica.
- La cocina fusión se reafirma como una herramienta creativa poderosa, capaz de tender puentes entre culturas gastronómicas distintas sin perder autenticidad. Al integrar productos locales como la chillangua, el ají criollo, el sambo o el taxo con técnicas clásicas como el hojaldre o la duxelle, se genera un diálogo cultural culinario que enriquece ambas partes.
- El trabajo con masa madre evidencia cómo la tradición puede evolucionar. Su elaboración artesanal, basada en fermentaciones naturales, es tanto un regreso a las raíces como una práctica moderna que respeta el cuerpo y el tiempo de los alimentos.
- El análisis profundo de ingredientes como el haba tonka o el ají rocoto demuestra la importancia de conocer los compuestos activos de los alimentos, sus beneficios y también sus riesgos, promoviendo un uso responsable, equilibrado y con criterio técnico.

- A través del proceso de selección y diseño de cocteles, se pudo comprobar que las bebidas pueden contar historias tanto como un plato. Fusionar sabores, controlar el picante, jugar con frutas ácidas o hierbas locales permitió extender el concepto del menú también a lo líquido.
- La exploración del maridaje y la elección del vino mostró cómo se puede complementar y realzar los sabores de un menú, incluso en una propuesta tan arriesgada y condimentada como esta, gracias a su estructura, sus taninos suaves y notas especiadas.
- Se logró identificar la importancia de adaptar técnicas culinarias según la naturaleza del producto. Por ejemplo, el blanqueado del ají para los postres o la fermentación controlada de la masa madre muestran cómo la técnica se pone al servicio del sabor y la experiencia.
- Se comprendió que para que un menú tenga sentido debe contar una historia coherente. Cada plato, desde el pan hasta el bombón, está ligado por el ají como hilo conductor, y por una intención clara de homenajear los ingredientes, sabores y costumbres de la región.
- El uso de todos los componentes del ají, incluidas las semillas y la placenta, demuestra una mirada sostenible y respetuosa hacia el alimento, reduciendo el desperdicio y aprovechando al máximo su sabor y propiedades.

- Finalmente, se constató que cocinar también es investigar, reflexionar y contar quiénes somos. La propuesta de este menú no es solo técnica o visual, es una manifestación de la identidad, la memoria y la creatividad del territorio.

Recomendaciones

- Se recomienda seguir profundizando en el estudio técnico y sensorial de los ajés locales. Conocer a fondo sus niveles de picor, características aromáticas y aplicaciones puede permitir a los cocineros proponer nuevas formas de incorporarlos más allá de lo tradicional.

- Es importante documentar los procesos de elaboración y pruebas del menú, ya que eso permitirá replicarlo, ajustarlo, o compartirlo como proyecto académico o profesional. Las ideas tienen más valor cuando pueden sostenerse con base y análisis.

- Para quienes deseen integrar productos poco comunes como el haba tonka, se aconseja estudiar sus compuestos y efectos en el cuerpo humano. Conocimiento y seguridad alimentaria deben ir de la mano con la creatividad culinaria.

- A nivel formativo, se sugiere fomentar en las escuelas de gastronomía la enseñanza de técnicas de cocina fusión desde una perspectiva crítica

y respetuosa, que no pierda de vista la historia y el valor cultural de cada ingrediente.

- Considerando el alto contenido de sabor, especias y grasa del menú, se recomienda equilibrarlo cuidadosamente con métodos de cocción apropiados, porciones moderadas y bebidas que aporten frescura y limpieza al paladar.

- La incorporación de cocteles de autor en menús degustación puede elevar la experiencia gastronómica, pero se sugiere trabajar en versiones equilibradas en alcohol y dulzor, especialmente si acompañan platos con ingredientes potentes como el ají.

- Para futuros menús, sería interesante seguir explorando ingredientes olvidados o subutilizados del territorio ecuatoriano. Productos como el taxo, el sambo o la chillangua tienen un enorme potencial culinario que merece mayor visibilidad.

- Es aconsejable incluir información sobre alérgenos o ingredientes inusuales en el menú impreso o narrado. Esto garantiza seguridad para el comensal y permite mayor transparencia en la experiencia gastronómica.

- Se sugiere realizar catas previas o pruebas de degustación con distintos perfiles de público, especialmente cuando se trabaja con sabores intensos como los del ají, para ajustar nivel de picor, porciones y balance general del menú.
- Es indispensable seguir viendo la cocina como un espacio de creación, identidad y conexión. Proyectos como este menú pueden ser tanto una experiencia sensorial como una plataforma para compartir tradiciones, investigar la historia alimentaria y fomentar el orgullo por lo local.

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

ANEXOS 1 *Masa Madre*



Bibliografía

Jiménez, G. (2025, 31 enero). El ají, parte indiscutible de la gastronomía ecuatoriana: variedades y distintas formas de consumirlo. *Primicias*. <https://www.primicias.ec/entretenimiento/gastronomia/aji-gastronomia-ecuatoriana-variedades-consumo-productos-88752/>

Redacción. (2025, 27 enero). *El ají ecuatoriano: historia, variedades y su impacto en la gastronomía nacional*. Noticias Infolec. <https://noticiasinfolec.com/el-aji-ecuatoriano-historia-variedades-y-su-impacto-en-la-gastronomia-nacional/>

Michelin, G. (2023, 17 mayo). *Cocina de fusión*. MICHELIN Guide. <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/dining-out/cocina-de-fusion>

Bch, E. (2024, 29 mayo). TODO SOBRE LA COCINA FUSIÓN. *Barcelona Culinary Hub*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/todo-sobre-cocina-fusion>

Castillo, P. S. A. (2023, 5 noviembre). Comida Fusión: Dos mundos en un solo plato. *Diario Expreso*. <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/comida-fusion-dos-mundos-plato-178387.html>

Ají (*Capsicum annuum*). (s. f.). iNaturalist Ecuador. <https://ecuador.inaturalist.org/taxa/48514-Capsicum-annuum>

Ají rocoto / *Bosque del Lobocornio*. (s. f.). <https://bosquedellobocornio.com/tienda/hortalizas/chiles-y-ajies/aji-rocoto/>

Rocoto / *Peruvian Chili*. (2015, 11 octubre). Peruvian Chili. <https://peruvianchili.com/es/product-item/rocoto/>

Ruhlman, M. (2000). *The Soul of a Chef: The Journey Toward Perfection*. Penguin Books.

Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL). (2021). *Caracterización del ají rocoto ecuatoriano y su uso en gastronomía local*. Revista Científica Agroecológica del Austro, Vol. 5(2).

Admin. (2022, 1 mayo). *Escala Scoville, la escala del Picante*. Picante 🍷. <https://picante.biz/escala-scoville-la-escala-del-picante/>

Alonso, A. L. (2024, 2 octubre). *Escala Scoville. Método para medir el nivel de picante*. De Rechupete. <https://www.abc.es/recetasderechupete/escala-scoville-metodo-para-medir-el-nivel-de-picante/34683/>

Rock, L. (2023, 21 agosto). *Beneficios y propiedades del atún rojo para tu salud*. Lemon Rock. <https://lemonrockgranada.com/beneficios-y-propiedades-del-atun-rojo/#:~:text=At%C3%BAn%20rojo%3A%20propiedades%20nutricionales,-Este%20pescado%20azul&text=Energ%C3%ADa%3A%20200%20Kcal,Grasas%3A%2010.5g>

Nikitenko, O. (2024, 13 noviembre). *La historia de la pesca del atún rojo: desde la antigüedad hasta la actualidad*. Global Seafoods North America. https://globalseafoods.com/es/blogs/news/the-history-of-bluefin-tuna-fishing-from-ancient-times-to-today?srltid=AfmBOorNIP_KJLJuyoCFaXV-tROsZvp0HxeojmnGTvtDwj1N6XodrHx

Lemon Rock Granada. (s.f.). Beneficios y propiedades del atún rojo. Recuperado de: <https://lemonrockgranada.com/beneficios-y-propiedades-del-atun-rojo>

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo [AECID].
(2019). *Ajíes* (*Capsicum*).
<https://intercoonecta.aecid.es/Gestin%20de%20conocimiento/0029-2%20Aj%C3%ADes%20-capsicum-.pdf>

Encyclopaedia Britannica. (2024). *Pepper plant* (*Capsicum* genus).
<https://www.britannica.com/plant/pepper-plant-Capsicum-genus>

Universidad de Las Américas. (2018). *Diseño de marca gráfica para una línea de salsas de ají gourmet y creación de su respectivo envase, para la empresa familiar "Pica Bueno Gourmet"* [Trabajo de titulación, Universidad de Las Américas]. Repositorio Institucional UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>

Universidad de Las Américas. (2020). *El ají en el Ecuador: Cultura, identidad y gastronomía*. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8617/1/UDLA-EC-TTAB-2018-05.pdf>

La Hora. (2023, 12 de agosto). *Ají de exportación se produce en Santo Domingo*. <https://www.lahora.com.ec/santodomingo/Aji-de-exportacion-se-produce-en-Santo-Domingo-20230812-0003.html>

Capsicum pubescens (rocoto). (2022). [Conjunto de datos]. En *CABI Compendium*. <https://doi.org/10.1079/cabicompendium.47408783>

