UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Kerly Alisson Carrillo Pantoja

TUTOR: Irene Gabriela Cunalata Ponce.

"Uso de flores de jardín como ingrediente en la cocina"

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

Yo, Kerly Alisson Carrillo Pantoja declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Jardines de casa” 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 28 días del mes de junio de 2025, firmo conforme:

Autor: Kerly Alisson Carrillo Pantoja

Firma:

Número de Cédula:1756118848

Dirección: Carcelen

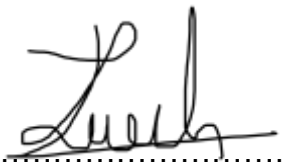
Teléfono: 0998057887

Correo electrónico: kecarrillopa@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Kerly Alisson Carrillo Pantoja 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.



……..

Kerly Alisson Carrillo Pantoja

Autor del proyecto de investigación

Yo, Irene Gabriela Cunalata Ponce 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.

……..

Irene Gabriela Cunalata Ponce

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación" Uso de flores de jardín como ingrediente en la cocina" presentado por Kerly Alisson Carrillo Pantoja, 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, 2 juicio de 2025

Firmado electrónicamente por:
IRENE GABRIELA CUNALATA PONCE
Validar únicamente con FirmaEC

…….

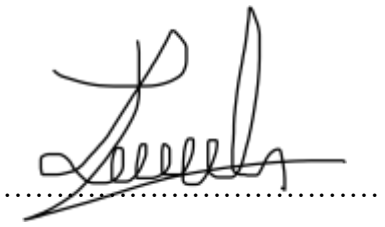
Irene Gabriela Cunalata Ponce

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, 28 de junio del 2023



……

CEDULA: 1756118848

DEDICATORIA

Para las futuras generaciones: No te dejes atrapar por las expectativas de los demás ni por la necesidad de brillar constantemente. A veces, la verdadera paz se encuentra en ser como una flor: libre, sencilla, auténtica y sin la presión de deslumbrar. Encuentra tu propio ritmo, ten el valor de ser tu mismo, sin miedo y sin mentiras.

Protégé tu corazón donde quiera que vayas, aunque el mundo intente apagarlo, permítelo brillar con fuerza, porque al final es lo único que nos hace auténticos.

AGRADECIMIENTO

Deseo expresar un sincero agradecimiento a mi misma. Me agradezco por continuar incluso cuando dudé, por cada noche que decidí volver a intentarlo, a pesar del miedo, por no rendirme incluso cuando mi corazón ansiaba hacerlo, hoy finalmente puedo prometerme a mi misma que sin importar lo que suceda, protegeré mi corazón, porque finalmente lo he encontrado, ahora se que mostrar mis sentimientos no me hace débil, me hace fuerte y me hace real.

Agradezco a mis padres por estar presentes y apoyarme incluso cuando no comprendían del todo el camino. A mi madre, por empujarme a crecer y enfrentar mis miedos; a mi padre, por ser siempre ese refugio lleno de calidez. Papá…gracias por tomar mi mano en cada etapa de mi vida, desde el jardín hasta la universidad. Aunque este menú nació de mi corazón, se que también creció por su amor, gracias por cuidar de mi, pero ahora estoy lista para soltar sus manos y comenzar a caminar por mi misma.

A mis amigos, gracias por sostenerme, por permitirme reír y llorar con ustedes. Estos cuatro años mi corazón los protegerá como uno de sus recuerdos más valiosos, siempre me lastimaba el recordar que podía contar a mis amigos con los dedos de una mano, ahora, necesito más de dos para hacerlo. A mis mejores amigas, solo puedo agradecerles por todo.

También deseo agradecer honestamente a quienes me lastimaron: gracias, por permitirme aprender de la oscuridad que existe en el mundo, ahora, vayan por su camino, yo iré por el mío.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN 14

ABSTRACT EN INGLÉS 15

DESARROLLO DEL CONCEPTO 16

1.1 Flores comestibles 19

1.2 Flores seleccionadas para el proyecto 20

MENÚ APROBADO ESPAÑOL 27

MENU APROBADO EN INGLÉS. · 29

DISEÑO DEL MENÚ 31

RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS 32

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS 60

1.3 Rosas 60

1.4 Pomarrosa 62

1.5 Romero 65

1.6 Jamón serrano 66

1.7 Tang zhong 72

ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ 75

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS....78

1.8 Mojito de fucsia y menta....78

1.9 Limonada rosa de bugambilia....79

1.10 Lobo con piel de cordero – Malbec....80

1.11 Bajativo – Infusión de flores....81

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO....82

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA....85

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES....87

ANEXOS....89

Bibliografía....92

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1..... 19

TABLA 2..... 61

TABLA 3..... 64

TABLA 4..... 66

TABLA 5..... 70

TABLA 6..... 74

TABLA 7..... 76

TABLA 8..... 83

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1 18

ILUSTRACIÓN 2 21

ILUSTRACIÓN 3 22

ILUSTRACIÓN 4 23

ILUSTRACIÓN 5 24

ILUSTRACIÓN 6 25

ILUSTRACIÓN 7 25

ILUSTRACIÓN 8 26

ILUSTRACIÓN 9 26

ILUSTRACIÓN 10..... 31

ILUSTRACIÓN 11..... 31

ILUSTRACIÓN 12..... 32

ILUSTRACIÓN 13..... 33

ILUSTRACIÓN 14..... 34

ILUSTRACIÓN 15..... 35

ILUSTRACIÓN 16..... 36

ILUSTRACIÓN 17..... 37

ILUSTRACIÓN 18..... 38

ILUSTRACIÓN 19..... 39

ILUSTRACIÓN 20..... 40

ILUSTRACIÓN 21..... 41

ILUSTRACIÓN 22..... 42

ILUSTRACIÓN 23..... 43

ILUSTRACIÓN 24..... 44

ILUSTRACIÓN 25..... 45

ILUSTRACIÓN 26..... 46

ILUSTRACIÓN 27..... 65

ILUSTRACIÓN 28..... 71

ILUSTRACIÓN 29..... 74

ILUSTRACIÓN 30..... 79

ILUSTRACIÓN 31..... 80

ILUSTRACIÓN 32..... 84

ILUSTRACIÓN 33..... 85

ILUSTRACIÓN 34..... 85

ILUSTRACIÓN 35..... 86

ILUSTRACIÓN 36..... 86

ILUSTRACIÓN 37..... 89

ILUSTRACIÓN 38..... 90

INDICE DE ANEXOS

Ilustración 1…..89

UNIVERDIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

El presente trabajo de investigación desarrolla una propuesta gastronómica basada en los principios de la cocina emocional vinculada con el simbolismo de las flores, con el objetivo de explorar y explorar la dimensión afectiva y cultural de la alimentación. Por medio de la metodología cualitativa y exploratoria, se realizó una investigación centrada en fuentes teóricas sobre percepción sensorial, simbolismo y prácticas culinarias contemporáneas. La propuesta resultó en un menú conceptual que contiene flores comestibles simbólicas, técnicas de presentación destinadas a traer recuerdos, emociones y experiencias personales. La estética del Kintsugi complementa el concepto de reparación emocional metafóricamente, en base a todos los puntos mencionados, los resultados sugieren que la aplicación de estos elementos como vínculo entre el comensal y el alimento lo fortalecen y funciona como un medio expresivo que conecta lo sensorial con lo afectivo y cultural.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRACT

This research project develops a gastronomic proposal based on the principles of emotional cuisine and the symbolism of flowers, with the aim of exploring the affective and cultural dimensions of food. Using a qualitative and exploratory methodology, the study focused on theoretical sources related to sensory perception, symbolism, and contemporary culinary practices. The resulting proposal is a conceptual menu featuring symbolic edible flowers and presentation techniques designed to evoke memories, emotions, and personal experiences. The aesthetics of kintsugi complement the concept metaphorically, representing emotional repair. Based on these elements, the findings suggest that the integration of symbolic and emotional components strengthens the relationship between the diner and the food, serving as an expressive medium that connects the sensory with the emotional and cultural.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Los jardines de casa son, en su esencia, espacios coloridos y llenos de vida que se adaptan a su entorno y se encuentran presentes prácticamente en todos los hogares, ya sea en pequeñas y discretas macetas, extensos espacios verdes o acogedores jardines que, más allá de cumplir una función estética, representan lo cotidiano, las herencias y los recuerdos. Estos jardines son capaces de reflejar la sencillez y estimular positivamente los sentidos sin la necesidad de ser perfectos, donde cada árbol, planta o flor tiene su función en un ciclo continuo de vida que equilibra lo ornamental y lo funcional para transformarlo en armonía.

Cada preparación de la presente investigación parte del estudio y análisis de ingredientes comunes presentes en jardines domésticos de la capital ecuatoriana, priorizando flores y complementando con hierbas aromáticas y frutos no solo por su valor visual, sino también por sus cualidades visuales, gustativas y/o aromáticas. El menú propuesto plantea una interpretación mas amplia en lugar de limitarse netamente al uso de flores comestibles, algunos de los elementos de los jardines de casa se representan a través de técnicas culinarias como infusiones, geles o deshidrataciones, en las que ciertas flores también se fusionan con frutas u otros ingredientes que se asimilan a su perfil.

Tomando como referencia la flora que se encuentra en los jardines de casa en Quito, especialmente en la sierra, las flores más comunes que se encuentran son: pensamientos, violetas, caléndulas, geranios, rosas, hortensias, claveles, bugambilia, alhelí y claveles. Además de su valor ornamental, algunas investigaciones destacan que la mayoría de estas flores también cuentan con propiedades comestibles y nutricionales.

> Las flores comestibles contribuyen a la mejora de la apariencia estética de los alimentos. Así son utilizadas durante la preparación de estos, pero con mayor frecuencia son relacionadas con sustancias biológicamente activas como compuestos fenólicos, carotenoides, vitaminas, minerales, etc. Las flores aportan matices de frescura y sabores inusuales, sus llamativos colores y los atractivos olores que desprenden estimulan en gran medida los sentidos.
>
> (Lara-Cortés, Osorio-Díaz, Jiménez-Aparicio, & Bautista-Baños, 2013)

Entre las hierbas, destacan productos como la menta, romero, cedrón, manzanilla, orégano, hierbabuena, perejil, cilantro, entre otras hierbas que se cultivan en pequeñas macetas cerca de la cocina o en los bordes de las ventanas para uso culinario o medicinal. “Las hierbas aromáticas son las hojas de un vegetal. Es el caso del orégano, la albahaca, la salvia, etc. Tal como su nombre lo indica, aunque también realzan el sabor de los alimentos, su función principal es aromatizarlos” (Ediciones Lea, 2012).

Por lo tanto, estos espacios donde las flores nacen con colores vivos y aromas suaves, las hierbas crecen con frescura y aromas que nos recuerdan a nuestra infancia y las frutas maduran esperando ser cosechadas, donde cada elemento del jardín se convierte en una extensión de la cocina para recordarnos que lo simple también puede ser auténtico y que una cocina sencilla no necesita ser perfecta para ser valiosa.

ILUSTRACIÓN 1

Fuente: Opiñero., (2018)

1.1 Flores comestibles

Las flores comestibles son flores que han sido clasificadas como aptas para el consumo humano, de hecho, el consumo de las mismas como parte de la alimentación diaria se denomina “florifagia” y se considera una práctica poco común. Las flores aportan sabores frescos e inusuales y sus colores atractivos y llamativos estimulan los sentidos que además de poderse emplear en diversas preparaciones pueden ser consumidas por partes o toda su estructura. A continuación, se presenta una tabla donde se detallan algunas flores comestibles com sus características sensoriales.

TABLA 1

Nombre común	Nombre científico	Color	Sabor	Aroma
Begonia	*Begonia cucullata*	Rosa	Ácido	N/A
Borraja	*Borago officinalis*	Azul	Dulce	N/A
Caléndula	*Calendula officinalis*	Naranja	Dulce	N/A
Capuchina	*Tropaeolum majus*	Naranja	Picante	N/A
Cempasúchil	*Tagetes erecta*	Naranja	Dulce	N/A
Clavel	*Dianthus caryophyllus*	Varios colores	Dulce	N/A
Crisantemo	*Chrysanthemum morifolium*	Blanco/amarillo	Amargo	N/A
Geranio	*Pelargonium graveolens*	Rosa	Dulce	N/A
Pensamiento	*Viola tricolor*	Varios colores	Dulce	N/A
Lavanda	*Lavandula angustifolia*	Lila	Dulce	N/A
Rosa	*Rosa spp.*	Rosa pálido	Dulce	N/A
Violeta	*Viola odorata*	Violeta	Dulce	N/A
Gladiolo	*Gladiolus hortulanus*	Varios colores	Dulce	N/A
Azucena	*Lilium candidum*	Blanco	Dulce	N/A
Manzana	*Malus domestica*	Blanco/rosado	Dulce	N/A
Milenrama	*Achillea millefolium*	Blanco	Amargo	N/A

Nota. Elaboración propia con base en Contenido nutricional, propiedades funcionales y conservación de flores comestibles. Revisión, por E. Lara-Cortés, P. Osorio-Díaz, A.

Jiménez-Aparicio y S. Bautista-Baños, [2013], Instituto Politécnico Nacional-Centro de Desarrollo de Productos Bióticos.

Las características sensoriales de las flores comestibles, como el aroma, la textura, el color y el sabor, juegan un papel fundamental al momento de ser seleccionadas para su uso gastronómico. Estas diversas y variadas cualidades no solo influyen en la apariencia visual del platillo, sino también en la experiencia del consumidor. Si bien su sabor suele ser sutil y delicado, en este proyecto se optó por no forzar su protagonismo y mantener su naturaleza ligera, integrándolas de manera armónica, respetando su estado natural sin extractos artificiales.

1.2 Flores seleccionadas para el proyecto

En base a la propuesta planteada para este proyecto y a la intension de preservar la esencia natural de cada flor, se seleccionaron flores que ofrecieran compatibilidad con las preparaciones propuestas y que creciera comúnmente en jardines de Quito, también se analizó factores como su disponibilidad y especialmente su comestibilidad. A continuación, se muestra un listado de las flores seleccionadas.

1. **Fucsia (.)**

Fuchsia sp. es un género de la familia Onagraceae que incluye alrededor de 110 especies distribuidas en regiones tropicales y subtropicales de América y Oceanía (Berry et al., 2004). La mayoría de las especies se encuentran en América del Sur, aunque también hay presencia en América Central, México, Nueva Zelanda y Tahití. Este género es mesofítico, es decir, crece en

suelos con humedad moderada y una atmósfera relativamente húmeda, evitando los suelos con agua estancada (Carlquist, 1975; Leathwick & Whitehead, 2001). Las especies de Fuchsia toleran la sombra y a menudo desarrollan raíces cuando los niveles de luz aumentan (Caranqui Aldaz, 2011). Sin embargo, algunas especies responden más a los cambios de temperatura que a la exposición a la luz (Graves & Zhang, 1996).

ILUSTRACIÓN 2

Autor: Flores Castillón., (2022)

2. **Romero (Salvia Rosmarinus.)**

El romero es una planta aromática que pertenece a la familia Lamiaceae, antes llamada Labiatae. Existen más de 20 variedades diferentes de romero (Rosmarinus officinalis L.), que se distinguen mediante descriptores morfológicos como el cáliz, la corola, las dimensiones de la hoja, inflorescencias y la presencia de tricomas glandulares (como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022). Esta planta ha sido utilizada durante siglos por sus características culinarias y propiedades medicinales, debido a su aroma particular y a beneficios para la salud que han sido

científicamente comprobados (Ribeiro-Santos et al., 2015, como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022).

ILUSTRACIÓN 3

Autor: Isaura M., (2022)

2. Begonia (Begoniaceae)

El género ***Begonia*** (Begoniaceae) es el quinto género más grande de angiospermas y comprende 1795 especies (David, 2004 , Jeong et al., 2009 , Manthan et al., 2009). Las especies de *Begonia* se utilizan para limpiar heridas, reducir la hinchazón y tratar diversas enfermedades (Tebbitt, 2005).

ILUSTRACIÓN 4

Autor: Alejandro T., (2021)

3. Caléndula (Caléndula officinalis)

La caléndula (Calendula officinalis Linn.) pertenece a la familia Asteraceae. Es una planta herbácea con flores de color amarillo y naranja, cuya composición fitoquímica varía según el lugar de origen y las condiciones de cultivo. Sin embargo, destacan compuestos como fenólicos, esteroides, terpenoides, esteroles, tocoferoles, quinonas y carotenos (Chitrakar et al., 2019, como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022). Estos fitoquímicos otorgan a la caléndula propiedades biológicas como actividad antibacteriana, angiogénica, antiinflamatoria, antifúngica y antioxidante (Gilca et al., 2018; Rosenthal et al., 2019, como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022), lo que le ha conferido el reconocimiento como planta medicinal a lo largo de la historia.

ILUSTRACIÓN 5

Autor: Weleda., (2025)

4. **Rosa (Rosa spp.)**

Las rosas (Rosa spp.) comprenden cerca de 200 especies y más de 18,000 variedades de plantas pertenecientes a la familia Rosaceae, y suelen emplearse principalmente con fines ornamentales (Boskabady et al., 2011, como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022). No obstante, a lo largo de la historia también se han considerado un material vegetal valioso debido a la presencia de compuestos con propiedades biológicas en sus pétalos, pseudo-frutos y aquenios, como polifenoles, carotenoides, tocoferoles y diversas vitaminas (B1, B2, B9, C, K y E) (Milala et al., 2021, como se citó en Meza-Gordillo et al., 2022).

ILUSTRACIÓN 6

Autor: Floralife., (s.f)

5. Orquídea (Orchidaceae)

La vainilla es considerada la orquídea económicamente más rentable del mundo. Por esta razón, es la única orquídea utilizada comercialmente como aroma, ya que posee un sabor versátil y agradable para muchas personas. Además, su cultivo requiere condiciones específicas: clima cálido y húmedo a aproximadamente 600 metros sobre el nivel del mar, temperatura promedio de 25 °C, precipitaciones anuales de entre 1,200 y 2,000 mm, y una humedad relativa cercana al 80 % (Soto Romero & Alma Guadalupe, 2017; Pérez Atzín, 2014, citados en Carranza Aponte, 2023).

ILUSTRACIÓN 7

Autor: Fidecomisio de riesgo., (2017)

ILUSTRACIÓN 8

Autor: Picris., (2020)

ILUSTRACIÓN 9

Autor: Orchidable., (2024)

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

- **Bebida de cortesía: Mojito de fucsia y menta**

  Bebida suave de ron blanco y almíbar de fucsia con menta.

- **Pan: shokupan**

  Shokupan japonés acompañado con mermelada de fresas y romero.

- **Amouse Boushe: Tartaleta de begonia.**

  Tartaleta de masa filo rellena de mascarpone, begonia y peras.

- **Entrada: Ensalada de burrata**

  Burrata artesanal sobre una tostada acompañada con jamón serrano, nueces, hojas de diente de león, duraznos y mangos asados cubiertos con una reducción de calendula.

- **Plato fuerte: Brochetas**

  Brocheta de carne de res, tocino y longaniza sellada, acompañada con remolacha encurtida, aguacate, flor de papa, chimichurri de rosas y gel de pomarrosa.

- **Postre: Entremet.**

  Entremet de bavaroise de vainilla, cremoso de chocolate, compota de frambuesa acompañado con crumble de cacao amargo y sorbete de mora.

- **Bombon.**

  Bombón de chocolate blanco relleno de frutos rojos.

- **Bebida bajativa.**

  Infusión de flores.

- **Bebida**

  Limonada rosa de bugambilia.

MENU APROBADO EN INGLÉS. ·

- **Welcome Drink: fucsia and Mint Mojito**

  Cocktail made with white rum and fucsia yrup, infused with fresh mint.

- **Bread: shokupan**

  Shokupan, served with a strawberry and rosemary jam.

- **Amuse-Bouche: Begonia Tartlet**

  Phyllo pastry tartlet filled with mascarpone, accompanied by a begonia and pears.

- **Starter: Burrata Salad**

  Artisanal burrata served on a toasted bread slice, accompanied by walnuts, arugula, roasted peaches and mango, topped with a calendula eduction.

- **Main Course: Skewers**

  Grilled skewer of beef, bacon, and sausage, served with pickled beetroot, avocado, radish, potato blossom, rose chimichurri, and a pomarrosa gel.

- **Dessert: Entremet**

  Vanilla bavaroise entremet, chocolate cream, raspberry compote accompanied with bitter cocoa crumble and blackberry sorbet.

- **Bonbon**

White chocolate bonbon filled with red berries.

- **Digestif**

  Flower infusion.

- **Beverage**

  Pink bougainvillea lemonade.

DISEÑO DEL MENÚ

ILUSTRACIÓN 10

ILUSTRACIÓN 11

RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

9.1 Receta Estándar: Amouse Bouche.

ILUSTRACIÓN 12

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AMUSE-Bouche	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Canasta de masa filo	1,00	Unidad	$ 0,03452	$ 0,0345	Ficha No. SUB-001	$ 0,0345	gramo	1	unidad
2	Relleno de begonia	1,00	gramo	$ 0,38196	$ 0,3820	Ficha No. SUB-002	$ 0,38	gramo	1	gramo
3	Mantequilla	3,83	gramo	$ 0,00855	$ 0,0327	Cremar	$ 3,76	gramo	440	gramo
4	Azúcar glass	3,33	gramo	$ 0,00235	$ 0,0078	Tamizar	$ 1,23	gramo	523	gramo
5	Miel	3,33	gramo	$ 0,01250	$ 0,0416	Pesar	$ 2,50	gramo	200	gramo
6	Harina	5,33	gramo	$ 0,00181	$ 0,0096	Tamizar	$ 1,81	gramo	1.000	gramo
7	Huevo	1,00	gramo	$ 0,19083	$ 0,1908	Separar clara	$ 2,29	Unidad	12	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar el relleno en las tartaletas
2. Decorar con pétalos de capuchina
3. Reservar
4. Para decorar mezclar el resto de ingredientes.
5. Colocar en un molde.
6. Hornear a 160ºC por 5 min.
7. Dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,70	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,73	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,73	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0489	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El uso de capuchina se presenta mediante el uso de sus hojas y flores, aportando notas cítricas y picantes.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Humedad
2. Cocción
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Ensamblar
2.
3.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.1.2 Receta complementaria: Canasta masa filo.

ILUSTRACIÓN 13

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Canasta de masa filo	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	15,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,0272	Tamizada	$ 1,81	Gramos	1.000	gramo
2	Aceite	1,33	gramo	$ 0,00259	$ 0,0034	Pesar	$ 5,18	Mililitros	2.000	mililitros
3	Vinagre blanco	1,00	mililitros	$ 0,00178	$ 0,0018	Pesar	$ 1,78	Kilogramo	1.000	mililitros
4	Sal	1,00	gramo	$ 0,00050	$ 0,0005	Pesar	$ 0,50	Gramos	1.000	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Tamizar la harina
2. Mezclar todos los ingredientes
3. Formar una masa homogénea
3. Reposar 1 hora
4. Extender con harina
5. Moldear
6. Freír
7. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El uso de una canasta elaborada con masa filo da una textura crocante que contrasta con la suavidad del relleno.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de reposo

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasado
2. Fritura profunda

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo .

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.1.3 Receta complementaria: Relleno de begonia.

ILUSTRACIÓN 14

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Relleno de queso y begonia	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mascarpone	13,00	gramos	$ 0,00956	$ 0,1243	Cremar	$ 2,39	gramos	250	gramos
2	Begonia	1,00	gramos	$ 0,01000	$ 0,0100	Conservar	$ 5,00	gramos	500	gramos
3	Vino	3,33	gramos	$ 0,00482	$ 0,0161	Conservar	$ 4,34	mililitros	900	mililitros
4	Hojas de capuchina	7,00	gramos	$ 0,01000	$ 0,0700	Blanquear	$ 5,00	gramos	500	gramos
5	Peras	10,00	gramos	$ 0,01120	$ 0,1120	Repicar	$ 1,12	Kilogramos	100	gramos
6	Sal	1,33	gramos	$ 0,00050	$ 0,0007	Pesar	$ 0,50	Kilogramos	1.000	gramos
7	Pimienta	1,00	gramos	$ 0,03077	$ 0,0308	Pesar	$ 2,00	gramos	65	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cremar queso crema
2. Picar esperas
3. Limpiar begonias
4. Repicar hojas.
5. Mezclar
6. Colocar en canastas.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,36	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,38	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,38**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0382	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La mezcla cremosa contrasta con lo crocante de la canasta, el uso de hojas de capuchina aporta un sabor ácido y picante al relleno.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Sobre cocción de hojas de capuchina.
2. Desinfección.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cremar
2. Blanquear
3. Fritura

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.2. Receta estándar: Pan.

ILUSTRACIÓN 15

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Shokupan	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina 1	3,33	gr	$ 0,00181	$ 0,0060	Pesar	$ 1,8100	gramo	1.000	gr
2	Agua	16,66	ml	$ 0,00027	$ 0,0044	Pesar	$ 0,32	mililitros	1.200	ml
3	Harina 2	48,33	gr	$ 0,00181	$ 0,0875	Pesar	$ 1,81	litro	1.000	gr
4	Azúcar	5,00	gr	$ 0,00100	$ 0,0050	Pesar	$ 1,00	kilogramo	1.000	gr
5	Sal	1,00	gr	$ 0,00050	$ 0,0005	Pesar	$ 0,50	gramo	1.000	gr
6	Levadura seca	0,83	gr	$ 0,02629	$ 0,0218	Hidratar	$ 0,92	gramo	35	gr
7	Leche en polvo	0,83	gr	$ 0,01022	$ 0,0085	Pesar	$ 0,92	gramo	90	gr
8	Leche	21,66	ml	$ 0,00129	$ 0,0279	Pesar	$ 1,29	mililitros	1.000	ml
9	Huevos	1,00	gr	$ 0,19083	$ 0,1908	Pesar	$ 2,29	Cubeta	12	Unidad
10	Mantequilla	4,16	gr	$ 0,00855	$ 0,0355	Pesar	$ 3,76	gramo	440	gr
11	Compota de fresa y romero	1,00	Unidad	$ 0,11524	$ 0,1152	Ficha No.SUB-001	$ 0,12	Unidad	1	Unidad
12	Mantequilla Romero	1,00	Unidad	$ 0,10881	$ 0,1088	Ficha No.SUB-002	$ 0,11	Unidad	1	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar la leche a 40ºC
2. Activar la levadura
3. Mezclar todos los ingredientes secos
4. Agregar la levadura activada
5. Amasar
6. Leudar por 1 hora
7. Porcionar
8. Leudar por 1 hora
9. Formar
10. Hornear 170ºC por 20 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,61	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,64	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,64	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0321	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Selección materia prima
2. Lavado y desinfección
3. Temperatura entre 85ºC a 95ºC

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción baja
2. Conservación
3.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.2.2 Receta complementaria: Mermelada de Romero y fresa.

ILUSTRACIÓN 16

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Compota de fresa y romero	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fresas	10,00	gr	$ 0,00348	$ 0,0348	Brunoise	$ 3,48	gramos	1.000	gr
2	Azúcar	8,33	gr	$ 0,00100	$ 0,0083	Pesar	$ 1,00	gramos	1.000	gr
3	Romero	1,00	gr	$ 0,00780	$ 0,0078	Repicar	$ 0,39	gramos	50	gr
4	Limón	1,00	ml	$ 0,00083	$ 0,0008	Exprimir	$ 0,99	gramos	1.200	ml
5	Agar-agar	1,00	gr	$ 0,05800	$ 0,0580	Pesar	$ 1,16	gramos	20	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar las fresas.
2. Agregar azúcar.
3. Calentar la mezcla.
4. Agregar romero.
5. Cocinar hasta que espese ligeramente
6. Agregar zumo de limón.
7. Reservar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,11	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,12	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0115	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La compota utiliza un gelificante que permite espesar sin alterar su sabor, dándole una textura estable y sólida sin cambiar su esencia.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Selección materia prima
2. Lavado y desinfección
3. Temperatura entre 85ºC a 95ºC

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción baja
2. Conservación

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.2.3 Receta complementaria: Mantequilla de romero.

ILUSTRACIÓN 17

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mantequilla de romero	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla	8,33	gr	$ 0,00855	$ 0,0712	Pomar	$ 3,76	gramos	440	gr
2	Romero	4,16	gr	$ 0,00780	$ 0,0324	Repicar	$ 0,39	gramos	50	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pomar mantequilla
2. Agregar el resto de los ingredientes
3. Mezclar
4. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0109	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Cremar la mantequilla permite que el romero se integre mejor con la preparación, aportando notas herbales y fuertes que contrastan el dulzor de la mermelada.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cremosidad de la mantequilla

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cremado

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.3 Receta estándar: Entrada.

ILUSTRACIÓN 18

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ENTRADA	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Burrata	1,00	unidad	$ 0,74515	$ 0,7452	Ficha No. SUB-001	$ 0,7452	Unidad	1	gramo
2	Crotones	6,00	unidad	$ 0,10062	$ 0,6037	Ficha No. SUB-002	$ 0,10	*Unidad*	1	gramo
3	Reducción de Camelia	1,00	unidad	$ 0,21333	$ 0,2133	Ficha No. SUB-003	$ 0,21	mililitros	1	mililitro
4	Jamón serrano	3,33	gramo	$ 0,06313	$ 0,2102	Separa	$ 5,05	gramo	80	gramo
5	Nueces	2,50	gramo	$ 0,02433	$ 0,0608	Repicar	$ 3,65	gramo	150	gramo
6	Hojas diente de León	1,66	gramo	$ 0,01000	$ 0,0166	Desinfectar	$ 3,00	gramo	300	gramo
7	Duraznos	2,50	gramo	$ 0,00255	$ 0,0064	Asar	$ 2,09	gramo	820	gramo
8	Mangos	2,50	gramo	$ 0,00099	$ 0,0025	Asar	$ 0,99	gramo	1.000	gramo
9	Marisol	1,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,0100	Decoración	$ 5,00	gramo	500	gramo
10	Camelia	1,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,0100	Decoración	$ 5,00	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Asar duraznos y mangos
2. Reservar
3. Repicar nueces
4. Emplatar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,88	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,97	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,97	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0247	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La combinación de ingredientes, crea una sensación refrescante al paladar, lo que permite preparar al comenzar para el siguiente tiempo con sabores más fuertes .

PUNTOS CRÍTICOS
1. Cocción interna de las frutas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Repicar
2. Asar
3. Dorar

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.3.2 Receta complementaria: Burrata.

ILUSTRACIÓN 19

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Burrata	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mozarella 1	25,00	gramos	$ 0,00910	$ 0,2275	Cortar en láminas	$ 4,55	gramos	500	gramos
2	Queso crema	10,00	gramos	$ 0,00956	$ 0,0956	Cremar	$ 2,39	gramos	250	gramos
3	Crema de leche	10,00	gramos	$ 0,00482	$ 0,0482	Pesar	$ 4,34	gramos	900	gramos
4	Mozzarella 2	20,00	gramos	$ 0,00910	$ 0,1820	Deshilachar	$ 4,55	gramos	500	gramos
5	Sal	5,00	gramos	$ 0,00050	$ 0,0025	Pesar	$ 0,50	gramos	1.000	gramos
6	Pimienta	5,00	gramos	$ 0,03077	$ 0,1538	Pesar	$ 2,00	gramos	65	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes, menos Mozarella 1.
2. Calentar agua y estirar la Mozarella.
3. Formar una lámina,
4. Rellenar.
5. Reservar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,71	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,75	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,75**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0248	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La burrata aporta texturas cremosas que combinan con el resto de notas tropicales y florales.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura del agua.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Ensamblado.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.3.3 Receta complementaria: Crotones.

ILUSTRACIÓN 20

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crotones	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan	4,00	gramos	$ 0,00300	$ 0,0120	Cortar en cubos	$ 1,05	gramos	350	gramos
2	Aceite girasol	5,00	gramos	$ 0,00259	$ 0,0130	Pesar	$ 5,18	gramos	2.000	gramos
3	Ajo	1,00	gramos	$ 0,00619	$ 0,0062	Repicar	$ 0,99	gramos	160	gramos
4	Sal	0,83	gramos	$ 0,00050	$ 0,0004	Pesar	$ 0,50	gramos	1.000	gramos
5	Pimienta	0,83	gramos	$ 0,03077	$ 0,0255	Pesar	$ 2,00	gramos	65	gramos
6	Orégano	0,83	gramos	$ 0,04667	$ 0,0387	Pesar	$ 0,70	gramos	15	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Sumergir el pan en la mezcla.
3. Colocar en una lata.
4. Hornear a 180ºC por 15 minutos.
5. Reservar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,10	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0201	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El uso de crotones permite contrastar la cremosidad de la burrata y darle notas variadas al platillo.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de horneado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hornear.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.3.4 Receta complementaria: Reducción de Camelia.

ILUSTRACIÓN 21

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Reducción de Camelia	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camelia	16,00	gramos	$ 0,01000	$ 0,1600	Desinfectar	$ 5,00	gramos	500	gramos
2	Mandarina	10,00	mililitros	$ 0,00099	$ 0,0099	Extraer zumo	$ 0,99	gramos	1.000	mililitros
3	Naranja	10,00	mililitros	$ 0,00264	$ 0,0264	Extraer zumo	$ 2,64	gramos	1.000	mililitros
4	Sal	0,83	gramos	$ 0,00050	$ 0,0004	Pesar	$ 0,50	gramos	1.000	gramos
5	Azúcar	0,83	gramos	$ 0,00200	$ 0,0017	Pesar	$ 2,00	gramos	1.000	gramos
6	Vinagre blanco	3,33	mililitros	$ 0,00144	$ 0,0048	Pesar	$ 1,44	mililitros	1.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Extraer zumo
2. Hervir los zumos con la mitad de Camelia
3. Retirar pétalos.
4. Añadir el resto de ingredientes.
5. Reducir.
6. Reservar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,20	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,21	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El uso de una reducción permite que los sabores se combinen entre sí y se resalte el aroma floral.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de reducción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Reducción.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.4 Receta estándar: Fuerte.

ILUSTRACIÓN 22

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Brocheta	1,00	unidad	$ 0,61235	$ 0,6124	Ficha No. SUB-001	$ 0,6124	Unidad	1	unidad
2	Flor de papa	1,00	unidad	$ 0,21534	$ 0,2153	Ficha No. SUB-002	$ 0,22	Unidad	1	unidad
3	Chimichurri de rosas	1,00	unidad	$ 0,83363	$ 0,8336	Ficha No. SUB-003	$ 0,83	Unidad	1	unidad
4	Gel de pomarrosa	1,00	unidad	$ 0,70849	$ 0,7085	Ficha No. SUB-004	$ 0,71	Unidad	1	unidad
5	Remolacha	15,00	gramo	$ 0,00058	$ 0,0087	Rebanar	$ 0,18	gramos	310	gramos
6	Aguacate	15,00	gramo	$ 0,00244	$ 0,0366	Rebanar	$ 0,61	gramos	250	gramos
7	Flor de cebolla	5,00	gramo	$ 0,01200	$ 0,0600	Decorar	$ 3,00	Unidad	250	gramos
8	Mix de brotes	10,00	gramo	$ 0,01200	$ 0,1200	Decorar	$ 3,00	Unidad	250	gramos

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,60	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,72	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0341	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.4.2 Receta complementaria: Brocheta.

ILUSTRACIÓN 23

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Brocheta	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Carne de res	25,00	gramos	$ 0,01321	$ 0,3303	Filetear	$ 13,21	gramos	1.000	gramos
2	Tocino	10,00	gramos	$ 0,01120	$ 0,1120	Reservar	$ 1,12	gramos	100	gramos
3	Longaniza	7,00	gramos	$ 0,01003	$ 0,0702	Obtener relleno	$ 3,21	gramos	320	gramos
4	Perejil	3,33	gramos	$ 0,00250	$ 0,0083	Procesar	$ 0,25	gramos	100	gramos
5	Cilantro	3,33	gramos	$ 0,00250	$ 0,0083	Procesar	$ 0,25	gramos	100	gramos
6	Mostaza	2,50	gramos	$ 0,00345	$ 0,0086	Procesar	$ 0,69	gramos	200	gramos
7	Ajo	1,66	gramos	$ 0,00619	$ 0,0103	Procesar	$ 0,99	gramos	160	gramos
8	Cebolla	3,33	gramos	$ 0,00083	$ 0,0027	Procesar	$ 0,99	gramos	1.200	gramos
9	Aceite	2,50	mililitros	$ 0,00259	$ 0,0065	Procesar	$ 5,18	mililitro	2.000	mililitros
10	Sal	0,83	gramos	$ 0,00050	$ 0,0004	Procesar	$ 0,50	gramos	1.000	gramos
11	Pimienta	0,83	gramos	$ 0,03077	$ 0,0255	Procesar	$ 2,00	gramos	65	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Filetear la pulpa de res
2. Ensamblar por capas: carne, tocino y longaniza.
3. Procesar el resto de ingredientes.
4. Bañar el ensamblaje con la mezcla.
5. Congelar.
6. Cortar en cubos.
7. Asar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,58	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,61	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,61	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0204	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El diseño de una brocheta de 30 gramos con carne, longaniza y tocino debe responder a criterios de equilibrio, armonía y funcionalidad culinaria, considerando las características propias de cada ingrediente.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura interna.
2. Tiempo de congelación.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Asar
2. Cocción interna

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.4.3 Receta complementaria: Flor de papa.

ILUSTRACIÓN 24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Flor de papa	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa	33,00	gramos	$ 0,00050	$ 0,0163	Laminar	$ 0,99	gramos	2.000	gramos
2	Mantequilla	6,66	gramos	$ 0,00855	$ 0,0569	Mezclar	$ 3,76	gramos	440	gramos
3	Ajo	2,50	gramos	$ 0,00619	$ 0,0155	Mezclar	$ 0,99	gramos	160	gramos
4	Tomillo	1,66	gramos	$ 0,00780	$ 0,0129	Mezclar	$ 0,39	gramos	50	gramos
5	Orégano	1,66	gramos	$ 0,04667	$ 0,0775	Mezclar	$ 0,70	gramos	15	gramos
6	Sal	0,83	gramos	$ 0,00050	$ 0,0004	Mezclar	$ 0,50	gramos	1.000	gramos
7	Pimienta	0,83	gramos	$ 0,03077	$ 0,0255	Mezclar	$ 2,00	gramos	65	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar y rebanar en finas láminas las papas.
2. Aparte preparar una mezcla con el resto de los ingredientes.
3. Juntar ambas preparaciones.
4. Armar filas con las rebanadas.
5. Colocar en moldes.
6. Congelar por 24 horas.
7. Freír en aceite.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,21	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0108	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La papa es un carbohidrato que no solamente aportan nutrientes a un platillo, también lo eleva estéticamente debido a la elaboración del diseño del mismo.

PUNTOS CRÍTICOS

1, cocción interna.
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fritura profunda.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.4.4 Receta complementaria: Gel de pomarrosa.

ILUSTRACIÓN 25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gel de pomarrosa	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pomarrosa	27,00	Gramos	$ 0,00300	$ 0,0810		$ 3,00	Unidad	1.000	Gramos
2	Rosas	1,00	Unidad	$ 0,40000	$ 0,4000		$ 10,00	Unidad	25	Unidad
3	Agar-agar	3,33	Gramos	$ 0,05800	$ 0,1931		$ 1,16	gramos	20	Gramos
4	Agua	1,66	Mililitros	$ 0,00037	$ 0,0006		$ 0,37	Mililitros	1.000	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,67	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,71	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,71**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0708	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.4.5 Receta complementaria: Chimichurri de rosas.

ILUSTRACIÓN 26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chimichurri de rosas	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Perejil	3,33	Gramos	$ 0,00250	$ 0,0083	Repicar	$ 0,25	gramos	100	Gramos
2	Orégano	0,25	Gramos	$ 0,04667	$ 0,0117	Repicar	$ 0,70	gramos	15	Gramos
3	Ajo	0,83	Gramos	$ 0,00619	$ 0,0051	Repicar	$ 0,99	gramos	160	Gramos
4	Vinagre blanco	10,00	mililitros	$ 0,00144	$ 0,0144	Mezclar	$ 1,44	Mililitros	1.000	mililitros
5	Aceite	16,00	mililitros	$ 0,00259	$ 0,0414	Mezclar	$ 5,18	gramos	2.000	Gramos
6	Miel	1,66	Gramos	$ 0,01266	$ 0,0210	Mezclar	$ 4,05	gramos	320	Gramos
7	Rosas	3,33	Gramos	$ 0,20000	$ 0,6660	Repicar	$ 5,00	Unidad	25	Unidad
8	Sal	0,83	Gramos	$ 0,00050	$ 0,0004	Medir	$ 0,50	gramos	1.000	Gramos
9	Pimienta	0,83	Gramos	$ 0,03077	$ 0,0255	Medir	$ 2,00	gramos	65	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,79	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,83**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0556	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.5 Receta estándar: Postre.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Postre	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	60 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bavaroise de vainilla	1,00	Unidad	$ 0,56092	$ 0,5609	FICHA No.SUB-001	$ 0,5609	Unidad	1	Unidad
2	Mousse de chocolate	1,00	Unidad	$ 0,75986	$ 0,7599	FICHA No.SUB-002	$ 0,76	Unidad	1	Unidad
3	Compota de frambuesa	1,00	Unidad	$ 0,21840	$ 0,2184	FICHA No.SUB-003	$ 0,22	Unidad	1	Unidad
4	Biscuit de limon	1,00	Unidad	$ 0,23072	$ 0,2307	FICHA No.SUB-004	$ 0,23	Unidad	1	Unidad
5	Glaseado neutral	1,00	Unidad	$ 0,12857	$ 0,1286	FICHA No.SUB-005	$ 0,13	Unidad	1	Unidad
6	Sorbete de mora	1,00	Unidad	$ 0,22529	$ 0,2253	FICHA No.SUB-006	$ 0,23	Unidad	1	Unidad
7	Crumble de cacao	1,00	Unidad	$ 0,30764	$ 0,3076	FICHA No.SUB-007	$ 0,31	Unidad	1	Unidad
8	Chocolate negro	16,60	gramo	$ 0,01050	$ 0,1743	Derretir	$ 5,25	gramo	500	gramo
9	Manteca de caco	1,66	gramo	$ 0,04000	$ 0,0664	Derretir	$ 4,00	gramo	100	gramo
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Desmoldar el entremet.
2. Cubrir con el graceado neutral.
3. Montar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,67	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,81	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,81	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0468	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La mezcla de sabores que destacan los aromas presentes en las orquídeas, se fusionan con el lado y el Crb para crear sabores y texturas agradables al paladar .

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperaturas.
.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Congelación

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.5.2 Receta complementaria: Bavaroise de vainilla

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bavaroise de vainilla	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Yogurt natural	10,41	Mililitros	$ 0,00292	$ 0,0304	Pesar	$ 2,77	Mililitros	950	Mililitros
2	Vainilla	0,33	Gramos	$ 1,20000	$ 0,3960	Pesar	$ 1,20	Unidad	1	Unidad
3	Azúcar	5,25	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0053	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
4	Gelatina en polvo	0,66	Gramos	$ 0,03233	$ 0,0213	Hidratar	$ 0,97	Gramos	30	Gramos
5	Agua	2,91	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,0009	Hidratar	$ 0,32	Mililitros	1.000	Mililitros
6	Crema de leche	16,66	Mililitros	$ 0,00482	$ 0,0803	Batir	$ 4,34	Mililitros	900	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hervir el yogur con la vainilla y el azúcar.
2. Hidratar la gelatina.
3. Mezclar ambas preparaciones.
4. Añadir la crema semi montada.
5. Colocar en moldes.
6. Refrigerar toda la noche.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,53	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,56	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0280	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El babas de caraza por ser una preparación suave, similar a una panacota.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas,

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar.
2. Igualar temperatura.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.5.3 Receta complementaria: Mousse de chocolate.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mousse chocolate	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche	11,60	Mililitros	$ 0,00129	$ 0,0150	Pesar	$ 1,29	Mililitros	1.000	Mililitros
2	Yemas	1,00	Unidad	$ 0,19083	$ 0,1908	Pesar	$ 2,29	Unidad	12	Unidad
3	Azúcar	2,50	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0025	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
4	Chocolate	12,50	Gramos	$ 0,03125	$ 0,3906	Pesar	$ 2,50	Gramos	80	Gramos
5	Gelatina s/s	0,41	Gramos	$ 0,03233	$ 0,0133	Hidratar	$ 0,97	Gramos	30	Gramos
6	Crema de leche	23,00	Mililitros	$ 0,00482	$ 0,1109	Pesar	$ 4,34	Mililitros	900	Mililitros
7	Agua	1,83	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,0006	Hidratar	$ 0,32	Mililitros	1.000	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. en un recipiente, calentar la leche hasta los 80°C
2. vertir la leche a la mezcla de yemas y azúcar.
3. Cocinar hasta los 42 °C.
4. Agregar la gelatina, ya hidratada a la mezcla.
5. vertir la mezcla en el chocolate, ya derretido.
6. Mixear.
7. Agregar la crema de leche semi batida.
8. Colocar en moldes.
9. Refrigerar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,76	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,76**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0507	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Hermosa chocolate, permite aportar una ligera cremosidad al postre que combina bien con la vainilla y el cítrico de la frambuesa.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Homogenizar preparaciones.
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Igualar temperaturas.
2. Mixear.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.5.4 Receta complementaria: Compota frambuesa.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Compota de frambuesa	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Puré de frambuesa	10,83	Gramos	$ 0,00931	$ 0,1008	Pesar	$ 4,19	Gramos	450	Gramos
2	Frambuesa	6,66	Gramos	$ 0,01149	$ 0,0765	Pesar	$ 11,49	Gramos	1.000	Gramos
3	Azúcar	4,16	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0042	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
4	Pectina	0,16	Gramos	$ 0,13150	$ 0,0210	Pesar	$ 2,63	Gramos	20	Gramos
5	Gelatina	0,16	Gramos	$ 0,03233	$ 0,0052	Hidratar	$ 0,97	Gramos	30	Gramos
6	Agua	0,83	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,0003	Hidratar	$ 0,32	Mililitros	1.000	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hidratar la gelatina y reservar.
2. Calentar las frambuesas.
3. Añadir al puré de frambuesa.
4. Añadir la pectina mezclada con el azúcar.
5. Añadir la gelatina y hidratada.
6. Colocar en moldes.
7. Congelar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,21	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0218	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Las notas cítricas de la frambuesa, permiten contratar los sabores, más dulces de la vainilla y el chocolate, creando un equilibrio en el paladar.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Homogenizar preparaciones.
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Igualar temperaturas.
2. Mixear.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.5.5 Receta complementaria: Genoise de limón.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Genoise de limón	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	10,00	Gramos	$ 0,00181	$ 0,0181	Pesar	$ 1,81	Gramos	1.000	Gramos
2	Azúcar	10,00	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0100	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
3	Huevos	1,00	Gramos	$ 0,19083	$ 0,1908	Pesar	$ 2,29	Unidad	12	Unidad
4	Limón	0,16	Unidad	$ 0,00500	$ 0,0008	Ralladura	$ 1,00	Unidad	200	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cremar los huevos con el azúcar hasta punto de letra.
2. Añadir la harina tamizada.
3. Homogéneo, la mezcla.
4. Agregar la ralladura de limón.
5. Extender en una lata.
6. Hornear a 180 °C durante seis minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,22	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0330	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La complicidad del bizcocho le da al postre, una base firme en la que sostenerse, y al organizar todos los sabores .

PUNTOS CRÍTICOS

1. Homogenizar preparaciones.
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Igualar temperaturas.
2. Mixear.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.5.6 Receta complementaria: Glaseado neutro

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Glaseado neutro	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua	20,00	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,0064	Pesar	$ 0,32	Mililitros	1.000	Mililitros
2	azúcar	16,00	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0160	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
3	Glucosa	1,66	Gramos	$ 0,00500	$ 0,0083	Pesar	$ 2,50	Gramos	500	Gramos
4	Azúcar	4,16	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0042	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
5	Pectina	0,66	Gramos	$ 0,13150	$ 0,0868	Pesar	$ 2,63	Gramos	20	Gramos
6	Zumo de limón	0,16	Mililitros	$ 0,00500	$ 0,0008	Pesar	$ 1,00	Unidad	200	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Muestra el azúcar con la pectina.
2. calentar todos los ingredientes a 80 °C.
3. Enfriar.
4. Calentar hasta 32 °C.
5. vertir sobre los postres.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,12	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,13	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,13**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Pero eso engrasado Nutral, permite que se aprecian las capas que se desarrollaron en el postre, además de brindarles un brillo.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Homogenizar preparaciones.
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Igualar temperaturas.
2. Mixear.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.5.7 Receta complementaria: Sorbete de mora

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sorbete de mora	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Moras	83,00	gramo	$ 0,00200	$ 0,1660	Pesar	$ 2,0000	gramo	1.000	gramo
2	Agua	9,16	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,0029	Pesar	$ 0,32	kilogramo	1.000	Mililitros
3	Azúcar	10,83	gramo	$ 0,00100	$ 0,0108	Pesar	$ 1,00	litro	1.000	gramo
4	Dextrosa	4,66	gramo	$ 0,00380	$ 0,0177	Pesar	$ 0,95	gramo	250	gramo
5	Estabilizante	0,66	gramo	$ 0,02590	$ 0,0171	Pesar	$ 2,59	gramo	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, lo dextrosa y estabilizante..
2. Mixear la mezcla y dejar reposar 24 horas.
3. Agregar el almíbar a la pulpa de mora.
4. Mixear.
5. Cremar.
6. Servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,21	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0113	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La presencia de un sorbete demora en el platillo, aporta una sensación de frescura y corta ligeramente lo dulce del platillo.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas.
2. .
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Congelación
2. Homogenizar
3.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.5.8 Receta complementaria: Crumble de cacao

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crumble de cacao	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de almendra	10,00	gramo	$ 0,01200	$ 0,1200	Pesar	$ 3,0000	gramo	250	gramo
2	Harina	15,00	Gramos	$ 0,00181	$ 0,0272	Pesar	$ 1,81	kilogramo	1.000	Gramos
3	Mantequilla	15,00	gramo	$ 0,00855	$ 0,1282	Pesar	$ 3,76	litro	440	gramo
4	Azúcar	15,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0150	Pesar	$ 1,00	gramo	1.000	gramo
5	Cocoa	1,33	gramo	$ 0,00200	$ 0,0027	Pesar	$ 2,00	gramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Congelar
3. Rallar
4. Hornear 170ºC por 8 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,29	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,31	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0103	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La presencia de un crumble permite que el helado esté estabilizado durante el tiempo de servicio, permitiendo que conserve su forma durante más tiempo.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperaturas.
.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Congelación

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.6 Receta estándar: Bombón

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bombón de frutos rojos	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de mora	5,00	Mililitros	$ 0,00200	$ 0,0100	Pesar	$ 2,00	Mililitros	1.000	Mililitros
2	Pulpa de frambuesa	2,00	Mililitros	$ 0,00931	$ 0,0186	Pesar	$ 4,19	Mililitros	450	Mililitros
3	Azúcar	0,83	gramo	$ 0,00100	$ 0,0008	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	gramo
4	Yemas	1,00	unidad	$ 0,19083	$ 0,1908	Pesar	$ 2,29	Unidad	12	unidad
5	Crema de leche	1,16	Mililitros	$ 0,00482	$ 0,0056	Pesar	$ 4,34	Mililitros	900	Mililitros
6	Chocolate blanco	16,66	gramo	$ 0,02100	$ 0,3499	Pesar	$ 5,25	Gramos	250	gramo
7	Mantequilla	1,75	gramo	$ 0,00855	$ 0,0150	Pesar	$ 3,76	Gramos	440	gramo
8	**Cobertura**									
9	Chocolate blanco	25,00	gramo	$ 0,02019	$ 0,5048	Pesar	$ 5,25	Gramos	260	Gramos
10	Manteca de cacao	2,50	gramo	$ 0,04000	$ 0,1000	Pesar	$ 4,00	Gramos	100	Gramos
11	Polvo dorado	1,00	gramo	$ 0,03550	$ 0,0355	Pesar	$ 0,71	Gramos	20	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar ambas pulpas con la crema.
2. Mezclar aparte de yemas y azúcar..
3. Juntar ambas preparaciones..
4. Llevar a punto nape.
5. Vestir la mezcla sobre el chocolate..
6. Agregar mantequilla.
7. Reservar.
8. Para le conchado derretir la manteca y el chocolate a baño María.
9. me retira hasta 45 °C, bajar a 26 °C y remontar a 30 °C.
10. Vertir en los moldes, colocar el relleno y tapar.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,23	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,29	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0646	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La presencia de frutos rojos ayuda a contrastar el dulzor del chocolate blanco .

PUNTOS CRÍTICOS

1. Presencia de agua.
2. Control de temperaturas.
3. Curvatura del chocolate.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Baño maria.
2. Templar.

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.7 Receta estándar: Vinos y licores

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VINOS Y LICORES	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mojito de fucsia	1,00	Unidad	$ 1,07447	$ 1,0745	Ficha No. SUB-001	$ 1,0745	Mililitros	1	Unidad
2	Limonada de bugambilia	1,00	Unidad	$ 0,19579	$ 0,1958	Ficha No. SUB-002	$ 0,20	Mililitros	1	Unidad
3	Copa de vino	1,00	Unidad	$ 1,20844	$ 1,2084	Ficha No. SUB-003	$ 1,21	Mililitros	1	Unidad

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,48	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,60	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0651	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1.
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.7.2 Receta complementaria: Mojito de fucsia

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mojito de fucsias	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ron blanco	32,00	Mililitros	$ 0,01600	$ 0,5120	Pesar	$ 12,00	Mililitros	750	Mililitros
2	Menta	8,00	Gramos	$ 0,00970	$ 0,0776	Pesar	$ 0,97	Gramos	100	Gramos
3	Hielo	10,00	Gramos	$ 0,00037	$ 0,0037	Pesar	$ 0,37	Gramos	1.000	Gramos
4	Agua carbonatada	20,00	*Mililitros*	$ 0,01150	$ 0,2300	Pesar	$ 2,30	Mililitro	200	Mililitros
5	Fucsias	20,00	Gramos	$ 0,01000	$ 0,2000	Pesar	$ 5,00	Gramos	500	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar los ingredientes
2. Servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,02	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,07	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 1,07**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La fucsia en una flor que contiene un fruto escondida ovalado, su sabor es similar a la uva con pepino

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

9.7.3 Receta complementaria: Té

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Té	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	60 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Te de rosas y menta	20,00	gramo	$ 0,03583	$ 0,7167	Infusionar	$ 4,3000	gramo	120	gramo
2	Miel	10,00	gramo	$ 0,01250	$ 0,1250	Pesar	$ 2,50	gramo	200	gramo
3	Manzana	10,00	gramo	$ 0,00220	$ 0,0220	Laminar	$ 0,99	gramo	450	gramo
4	Agua	40,00	mililitros	$ 0,00032	$ 0,0128	Pesar	$ 0,32	mililitros	1.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hervir el agua
2. Infusionar el té
3. Laminar las manzanas en rodajas
4. Colocar las rodajas en la taza
5. Bañar con miel

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,88	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,92	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0153	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El té ayuda a mejorar la digestión y aporta antioxidantes que ayudan al cuerpo.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar
2.
3.

ELABORADO POR:
Kerly Carrillo

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

9.7.4 Receta complementaria: Limonada de bugambilia

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Limonada bugambilia	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 Mililitros

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bugambilia	5,00	Gramos	$ 0,01000	$ 0,0500	Infusionar	$ 5,00	Gramos	500	Gramos
2	Agua	333,00	Mililitros	$ 0,00032	$ 0,1066	Pesar	$ 0,32	Mililitros	1.000	Mililitros
3	Limón	0,66	Unidad	$ 0,00500	$ 0,0033	Exprimir	$ 1,00	Unidad	200	Unidad
4	Azúcar	6,66	Gramos	$ 0,00100	$ 0,0067	Pesar	$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
5	Mora	3,33	Gramos	$ 0,00599	$ 0,0199	Pesar	$ 5,99	Gramos	1.000	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Desinfectar los pétalos
2. Infusionar con azúcar en agua caliente
3. Agregar zumo de limón

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,19	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,20**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0020	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El uso de bugambilia más allá de dar sabor o aroma se utiliza como un colorante natural.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar

ELABORADO POR:

Kerly Carrillo

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

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

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

"La trazabilidad o rastreo del producto se refiere a la metodología que permite conocer la evolución histórica de la situación y trayectoria que ha seguido un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria…" (Briz & de Felipe, s.f., p. 7)

1.3 Rosas

La rosa de botón, como muchas otras especies florales, es originaria de Asia y Europa, donde fue cultiva y utilizada no solo por su valor ornamental, sino también como símbolo de la búsqueda espiritual y propiedades alimenticias. En su proceso de expansión, a partir del siglo XIX, especialmente después de 1815, con el aumento del interés por la hibridación y la mejora de las variedades de rosas, asi como la intensa circulación de especies botánicas entre Europa y América Latina, la rosa comenzó a expandirse más allá de sus territorios de origen, llegando a América latina. En Ecuador, las condiciones geografías y climáticas ideales, como la altitud y la fertilidad del suelo, especialmente en zonas altas de la Sierra, favorecieron la adaptación y el cultivo de la rosa, convirtiéndola en una de las principales flores cultivadas en el país. Entre las variedades mas destacadas se encuentra la rosa de tallo largo, apreciada internacionalmente por su calidad y resistencia, que es esencial en la industria de exportación.

Las primeras plantaciones de rosas se desarrollaron en la región andina, debido a sus condiciones climáticas el sector de Puembo fue una de las primeras zonas en trasformar el cultivo de rosas en un sistema de cultivo comercial, lo que impulsó en 1980 el crecimiento de la industria floricola en Ecuador y posteriormente estandarizó el modelo de cultivos de rosa en otras provincias como Cayambe y Tabacundo.

Además de su valor ornamental y comercial, la rosa (especialmente la rosa Damasco y rosa gallica) también ha sido considerada como un producto de valor por sus propiedades medicinales. A lo largo de la historia regiones como Europa y principalmente Medio Oriente utilizaron los pétalos de las rosas para elaborar jarabes, almibares, dulces e infusiones, de hecho, una de las preparaciones más emblemáticas que utiliza la rosa como ingrediente es el pudín de leche aromatizado con agua de rosas conocido como Malhallabia. Con el paso del tiempo y el comercio circulatorio entre oriente y occidente, estos conocimientos fueron trasladados a América Latina, donde el interés por las aplicaciones alimenticias de las rosas se ha ido desarrollando.

A continuación, se muestra la información nutricional de la rosa.

TABLA 2

Composición química y valor calórico de 100 g de pétalos frescos de rosa

Componente	Cantidad	Unidad	Descripción
Valor calórico	72	kcal	Energía aportada por los pétalos
Carbohidratos	10,9	g	Principal fuente de energía
Proteínas	1,84	g	Aporte proteico vegetal moderado
Extracto etéreo (grasas)	0,28	g	Contenido lipídico muy bajo
Fibra dietética	3,5	g	Favorece la digestión y contribuye a la saciedad

Nota: Elaboración propia con base en Castañeda-Sandoval, A., Galeano-Díaz, L. J., & Suárez-Torres, J. J. (2019). Composición química de pétalos de flores de rosa, girasol y caléndula para

su uso en la alimentación humana. Ciencia y Tecnología Agropecuaria, 20(1), 91–101. https://doi.org/10.21930/rcta.vol20_num1_art:125

1.4 Pomarrosa

La pomarrosa (Syzgium jambos) es un árbol nativo de medio oriente que se cultiva principalmente en países como la India y las islas del pacifico, a menudo alcanza los 40 pies de altura y se caracteriza por sus ramas alargadas y sus flores de color blanco similares a una manzana o pera. Su crecimiento se da en clima tropicales, cerca de ríos, y su producción comienza 4 años después de la siembra, a finales de octubre. En una investigación realizada por la Universidad Central del Ecuador se describe la introducción de la Pomarosa a Ecuador:

> Desde su lugar de procedencia, la pomarrosa ha sido introducida a los trópicos americanos, y en Sudamérica se encuentra hasta el Perú. No se tiene un dato exacto de cuándo y quien introdujo la fruta en el Ecuador, pero se conoce que está presente en nuestro país desde el ciclo XX. Se ha expandido por todo el territorio, en lugares húmedos, con altitudes bajas, medias y altas. sobre el nivel del mar, resulta una planta invasora de los márgenes de los ríos y arroyos, donde forma bosquecillo, densos y desplaza la vegetación autóctona. (Moran Dutan, 2014, p.29)

Más adelante, la autora también menciona la situación productiva de esta especie en el país:

> Se conocen sobre la existencia de algunas fincas que han establecido cultivos de la fruta en la provincia del Guayas, con el fin de emprender proyectos encaminados al aprovechamiento de la misma, aún así la superficie aproximada de este cultivo es de menos de 50 hectáreas. Al momento esta producción se está colocando en el mercado nacional, y el futuro se podría explotarla, sin embargo, no se ha alineado una estrategia ni planificación de exportación. (Moran Durán, 2014, p29)

Aunque su producción es baja se ha confirmado que la mayor plantación de pomarrosa se encuentra en las Islas Galapagos, específicamente en la isla Floreana, Isabella, San Cristóbal y Santa Cruz, donde las flores y frutos se producen desde diciembre a marzo.

11.2.1 Características organolépticas y nutricionales

La pomarrosa se caracteriza por su forma ovalada similar a la de una pera, con un tamaño pequeño y con una cáscara delgada que puede variar entre amartilló pálido, verde claro o rosado, dependiendo de la madurez del fruto. La pulpa es blanca, jugosa y firme con un alto contenido de agua, mientras que su aroma y sabor es idéntico al de una rosa, lo cual le da su nombre como manzana rosa o perita.

La pomarrosa contiene hasta 11% de azúcares y es rica en calcio, hierro y niacina, es por ello que se usa como alimento, en jugos, dulces y en almíbar. La razón original por la que la pomarrosa se extendió a través de los trópicos fue por sus frutas, las cuales tienen el aroma característico de las rosas y se usan en la confección de jaleas, conservas y ensaladas de fruta (Mora 2014: 27).

A continuación, se muestra la información nutricional de la pomarrosa.

Componentes (100 g.p.m)	**Resultados (1)**	**Resultados (2)**
Energía (Kcal)	33.00	56.00
Agua (g)	90.70	89.10
Proteína Total	0.50	0.70
Grasa Total	0.40	0.30
Carbohidratos Totales	7.80	14.20
Cenizas Totales	0.50	0.44
Calcio (mg)	10.00	45.20
Fosforo	9.00	30.00
Hierro	0.20	1.20
Retinol (ug)	31.00	--
Tiamina	2.00	0.19
Riboflavina	0.02	0.05
Niacina	0.05	0.80
Vitamina C. (mg/100 g.p.c)	20.40	37.00

TABLA 3

Nota: Mayhuasque Hernández, C. (2019). Mermelada de Syzygium malaccense (pomarrosa), enriquecida con camu camu (Myrciaria dubia) [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana).

ILUSTRACIÓN 27

Autor: Sembramos., (2020)

1.5 Romero

El romero (Rosmarinus officinallis) es un arbusto aromático originario de las costas rocosas del mediterráneo perteneciente a la familia Lamiaceae que se caracteriza por su agradable aroma y sabores fuertes que generalmente se asocian con notas terrosas. Una de las principales caracterizas de esta familia, es la producción de aceites esenciales debido a la presencia de cineol en su estructura.

> La presencia de aceites esenciales con moléculas volátiles biológicamente activas ha permitido su aplicación en la aromaterapia, además de su uso en medicina tradicional y moderna, como fuente de compuestos terapéuticos y profilácticos. Asimismo, sus extractos presentan propiedades antioxidantes y antimicrobianas que se aprovechan en la industria alimentaria (citado en Flores-Villa et al., 2020).

El romero es una especia simbólica de la antigua Grecia que se ha expandido alrededor del mundo, de hecho, “el término Romero, proviene de latín Rosmarinus qué significa Rocío de Mar, por su

asentamiento, próximo a zonas costeras, y oficinal que se refiere a medicinas de uso habitual. Algunos etimólogos lo relacionan con el griego Rhops, arbusto, y Myrino, aromático.” (Región de Murcia, s.f.)

Se cree que el romero llegó a América con la llegada de los colonizadores europeos, donde su uso se extendió a través del continente, convirtiéndose en un símbolo cultural y medicinal. Algunas culturas utilizaron el romero como símbolo de protección y purificación contra energías negativas.

TABLA 4

Composición nutricional destacada por 100 g de porción comestible	
Componente	**Cantidad**
Energía (Kcal)	331
Proteínas (g)	5,0
Lípidos totales (g)	15,22
Hidratos de carbono (g)	46,4
Fibra (g)	24,1
Agua (g)	9,31

A continuación, se muestra la información nutricional del romero.

Nota: Elaboración propia en base a fundación Española de la Nutrición (FEN). (s.f.). Composición de alimentos: Datos de alimentos.

1.6 Jamón serrano

El jamón serrano o jamón curado es un alimento típico de España que se obtiene a través de la salazón y curado de las patas traseras del cerdo, únicamente del cerdo blanco o todo aquel que no proceda de la raza ibérica.

> El jamón serrano es un producto rico en proteínas, minerales y vitaminas. Gracias a estas cualidades nutritivas, se ha convertido en uno de los elementos básicos de la dieta mediterránea. El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos, y que hoy en día se mantiene vivo en sus procesos de elaboración. (Consorcio del Jamón Serrano Español, s.f.)

En el pasado el Imperio Romano ya practicaba técnicas de curado similares debido a que el cerdo era un animal valioso por la versatilidad de sus preparaciones y su capacidad de aprovechamiento, también fueron quienes difundieron la técnica de salar y secar carnes como método de conservación en regiones montañosas, de hecho, el nombre que recibe se debe al entorno en el que se curan los jamones, en pueblos montañosos situados en la sierra donde el clima y el entorno son ideales para su elaboración. Durante la Edad Media y el Renacimiento el cerdo se convirtió en un símbolo de cultura para Europa, especialmente en España, donde continuó siendo un producto de consumo común. Según Jamonarium (s.f.), “a partir del final del siglo XIX e inicio del siglo XX es cuando el jamón serrano se hace muy popular entre la población gracias al desarrollo de técnicas de preparación de la carne.”

La expansión internacional comenzó a mediados del siglo XX, cuando el proceso de salado y curado se estandarizaron, aunque cada región desarrolló sus propias variantes, la mejora en

tecnologías de conservación y transporte permitieron que el producto comenzara a expandirse hasta ser reconocido como producto de calidad e incluso en ciertos casos obtener denominaciones de origen.

La denominación "jamón serrano" se encuentra protegida como especialidad tradicional garantizada (E.T.G) y se divine en tres denominaciones:

- Bodega: curación de 9 a 12 meses.
- Reserva: curación de 12 a 14 meses.
- Gran reserva: curación de 15 meses en adelante.

11.4.1 Proceso de elaboración del jamón serrano

El proceso de elaboración del jamón serrano se divide en 4 puntos esenciales. "El proceso de elaboración del jamón, puede constituir diferentes tipos de este, aunque la elaboración del jamón es la misma para todos. La gran receta para llevar a cabo la curación del jamón es el cloruro sódico, además de otras sales, nitritos, nitratos, etc." (Órdoñez, 1993).

A continuación, se muestra una tabla detallada acerca del proceso de elaboración del jamón serrano:

PROCESO	**DESCRIPCIÓN**
Recepción	Antes de iniciar el proceso, los jamones deben tener una temperatura interior máximo de 3 grados. Además, se someten a presión para evacuar

	toda la sangre que pudiera quedar en la pieza y que estropearía el producto final, también se verifica que el pH no sea excesivamente alto (<5.8)
Salazón	Los jamones se curan con sal marina y otros agentes de salado, para deshidratar y conservar correctamente las piezas. El salado contribuye también a que el jamón serrano adquiera su color y aroma típicos. El peso, contenido graso y conformación del jamón determinarán el tiempo óptimo de salazón.
Asentamiento	También llamada fase de post salado, los jamones se mantienen a una temperatura que oscila entre los 0 y los 6 grados un mínimo de 40 días, con el objetivo de que la sal se distribuya de manera homogénea en el interior de cada pieza. Además, esta fase elimina el crecimiento de microbios que echarían a perder los jamones, y durante la misma se desarrollan los procesos bioquímicos que dan a cada pieza su aroma y sabor característicos.
Secado	En esta fase se sigue produciendo la deshidratación gradual de los jamones. en ella tiene lugar el llamado 'sudado' del jamón, un proceso natural de fusión de parte de las grasas del tejido graso. El 'sudado' marca el final del secado y el inicio del periodo de maduración. La temperatura de los espacios en que se curan los jamones se va incrementando poco a poco en esta fase, que durará un mínimo de 110 días
Maduración final	En esta última fase, que dura el tiempo necesario para completar al menos 210 días (7 meses) de proceso desde el salado, los jamones terminan de adquirir sus propiedades organolépticas, gracias a procesos bioquímicos

	naturales. Una vez terminado el ciclo, los jamones se conservan a temperatura ambiente.

TABLA 5

Nota. Elaboración propia con información de Andreu. (2025)

11.4.2 Información nutricional del jamón serrano

"En las propiedades nutricionales, en el jamón serrano destaca su alto contenido en vitaminas del grupo B (B1, B2, B3 y B6), así como la vitamina D. También es fuente de ácidos grasos y ácido oleico (que previene el colesterol malo, o LDL). Es fuente natural de minerales como el hierro, fósforo o zinc." (Jamonprive.com, 2025.)

Valor Nutricional del Jamón Serrano

	100 Gr.	Ración (30 Gr.)
Calorías	241 Kcalorías	72,3 Kcalorías
Proteínas	31 Gr.	9,3 Gr.
Grasas	13 Gr.	3,3 Gr.
Hidratos de carbono	0 Gr.	0 Gr.
Calcio	12,7 Mgr.	3,81 Mgr.
Hierro	2,3 Mgr.	0,69 Mgr.
Magnesio	17,1 Mgr.	5,13 Mgr.
Zinc	2,2 Mgr.	0,66 Mgr.
Potasio	160 Mgr.	48 Mgr.
Fósforo	180 Mgr.	54 Mgr.

Nota: Tabla nutricional del jamón serrano. Tomado de jamón selección, (2020)

ILUSTRACIÓN 28

Autor: Empacadora Fritz., (2025)

1.7 Tang zhong

El tang zhong, también conocido como roux de agua es una técnica asiática que consiste en una pasta de harina cocida en agua o leche que se utiliza para mejorar la textura de un pan, La mezcla de harina y líquido se cocina a 65ºC hasta que la harina absorbe toda la humedad y se forma una masa cremosa y suave al tacto.

> A diferencia de las masas de alta hidratación, esta masa es fácil de trabajar, ya que la cocción ha creado una estructura que retiene la humedad. Esta humedad se mantiene dentro de la masa, lo que crea una maravillosa elasticidad al hornearse. (OVENTales, 2020.)

En una técnica recomendada para realizar masas de panadería simples, pues la masa obtiene una mayor capacidad de hidratación, haciéndola más húmeda, pero no pegajosa como normalmente son las preparaciones que contienen un alto porcentaje de hidratación. Según Fuchs (2018), esto se debe a que “el almidón gelatinizado absorbe y retiene más cantidades de líquido, y eso tiene consecuencias fantásticas en el pan.”

El uso del tang-zhong no solo mejora la elasticidad de la masa, sino que también produce un pan con una miga más suave y húmeda con mejor estructura, los panes crecen más durante la fermentación y el horneado, logrando una miga ligera y sedosa con sabores más dulces y aromas más agradables, además de alargar la conservación ya que la miga se mantiene fresca durante más tiempo

Su origen comienza a finales de la segunda guerra mundial cuando el comercio e interacción entre occidente y oriente provoca un intercambio de culturas y conocimiento, provocando que países asiáticos, especialmente China y Japón comenzaran a utilizar nuevas técnicas e ingredientes en sus preparaciones. Según Fuchs (2018), "Durante la recuperación de la postguerra el país recibió los excedentes de trigo y otros cereales enviados por Estados Unidos, así que se estimuló la producción y consumo de pan."

Aunque se originó en Asia, la técnica ha sido adoptada en amplias panaderías y pastelerías occidentales que buscan recrear la esponjosidad de estas preparaciones, de hecho, una de las preparaciones más populares es el shokupan o pan de leche japonés que se caracteriza por su textura similar o comparada con una nube que se utiliza en diversas preparaciones debido a su sabor altamente compatible con otros productos.

Dado que el tang-zhong se incorpora en pequeñas cantidades a la masa total y no se consume por separado, se optó por presentar el valor nutricional del pan elaborado con la técnica presentada. A continuación, se muestra la tabla nutricional del shokupan o brioche japonés.

VALOR NUTRICIONAL DEL SHOKUPAN.

Componente	**Cantidad**
Calorías	1587.05 kcal
Grasas totales	38.73 g
Grasas saturadas	19.92 g

Carbohidratos totales	276.34 g
Fibra dietética	9.03 g
Carbohidratos netos	267.32 g
Azúcares	43.45 g
Proteína	54.9 g
Sodio	2118.95 mg
Colesterol	259.32 mg
Humedad (estimada)	38 %

TABLA 6

Nota: Elaboración propia en base a datos calculados a partir de los ingredientes utilizados en la receta de Milk Bread publicada en Yasmeen's Kitchen Diary. (2022)

ILUSTRACIÓN 29

Autor: Holy., (s.f)

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

La presente propuesta culinaria se inspira en la cocina emocional y en el simbolismo de las flores, más allá de ser una experiencia gastronómica, busca convertirse en un jardín comestible donde cada elemento cuenta una historia y evoca memorias a través de los sentidos. El menú propuesto se extiende hasta la base que contiene los alimentos: platillos únicos que florecen sobre una vajilla adornada con trazos dorados, inspirados en el Kintsugi, técnica artesanal japonesa que repara objetos de cerámica fracturados con polvo de oro como metáfora de la belleza de las cicatrices, donde en lugar de ocultarlas las transforma en una parte visible y valiosa.

Este ensayo busca resaltar la historia, el patrimonio y el valor cultural del menú, presentando la relevancia de las flores comestibles seleccionadas y el aspecto emocional de la cocina como lenguaje simbólico y poético. Por medio de este enfoque, se busca mostrar cómo la gastronomía puede convertirse en un medio de expresión y proceso de sanación emocional.

El uso de flores en la gastronomía ha estado presente a lo largo de la historia desde el inicio de las civilizaciones, aunque la mayoría se usaban netamente con bienes medicinales, es a principios del siglo XXI cuando las flores comienzan a utilizarse por su belleza en ciertos platillos a modo de decoración. Estas flores se caracterizaban por sus colores vivos y brillantes que resaltaban las preparaciones y llamaban la atención del comensal. En la actualidad, el uso de flores comestibles ha evolucionado y se ha consolidado como parte de una experiencia sensorial y aromática, donde su presencia no solo aporta color y delicadeza, sino también sabor, textura, identidad y emoción, de hecho, en cocinas contemporáneas inspiradas por corrientes emocionales y más poéticas

influenciadas por el arte culinario, las flores adquieren un significado. A continuación, se presenta el lenguaje y el significado simbólico de las flores comestibles utilizadas en el menú.

Flor comestible	Perfil sensorial	Significado	Uso
Fucsia (Fuchsia)	Dulce, ligeramente calmante.	Energía y autoestima.	Almíbar y garnish.
Begonia) (begonia)	Acida	Obediencia, vitalidad y protección.	Espuma y emulsión
Caléndula (Calendula officinalis)	Cítrica	Positividad, paciencia y afecto.	Vinagreta
Rosa (rosa spp)	Suave, ligeramente dulce	Bondad, delicadeza, simpatía y amor.	Infusión
Orquídea (Vainilla)	Delicado y floral	Aprecio, gracia y amor puro.	Mousse
Bugambilia (Bougainvillea sp.)	Ligero, suave y vegetal.	Expresión creativa y fortaleza.	Infusión

TABLA 7

En paralelo, el kintsugi, es una técnica japonesa desarrollada a mediados del siglo XV que simboliza el embellecimiento de las cicatrices, en una filosofía basada en la mentalidad en que las fracturas no deben ocultarse, sino repararse para hacerlas visibles y valiosas. Esta técnica se ha convertido en un símbolo de resistencia, aceptación y empatía donde se celebra la imperfección y la memoria de las heridas, no como tal, si no como proceso de superación y renacimiento. Se

incorpora la técnica del Kintsugi no solamente por la estética, sino como mensaje de superación personal donde cada platillo cuenta una historia de ruptura y restauración.

La fusión entre flores y Kintsugi es la mezcla de dos herencias culturales distintas, pero complementarias: una que florece desde lo íntimo y otra que sana desde la fractura.

La propuesta planteada no busca presentar en su totalidad preparaciones y técnicas culinarias que demuestren lo complejo de la gastronomía, busca conectar con el comensal con elementos que recuerden la fragilidad humana y la belleza de lo imperfecto a través de lo comestible.

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

El maridaje es el arte de combinar alimentos y bebidas con el fin de potenciar sabores y aromas para crear una experiencia gastronómica más placentera. Como lo expresa Bovinos Steakhouse (2024):

> El maridaje es mucho más que simplemente elegir una bebida para acompañar un plato. Es una disciplina gastronómica que busca resaltar las cualidades de los alimentos y las bebidas, creando una experiencia sensorial completa. Cada combinación tiene el potencial de contar una historia única en el paladar, despertando emociones y llevando al comensal a un viaje culinario inolvidable.

En el presente trabajo "Uso de flores de jardín como ingrediente en la cocina" se optó por presentar tres bebidas seleccionadas con la finalidad de convertirse en una extensión líquida del concepto:

1.8 Mojito de fucsia y menta.

El mojito es un cóctel refréscate de origen cubano que alcanzó gran popularidad a partir del siglo XIX. Se caracteriza por su frescura y versatilidad, ya que posee la capacidad de adaptarse fácilmente a una amplia gama de sabores, especialmente aquellos con perfiles más tropicales o cítricos. Su preparación tradicional incluye ron blanco, hojas de menta, zumo de limón, azúcar y en algunos casos algún tipo de bebida carbonatada.

El mojito de fucsia y menta fue seleccionado por su equilibrio entre frescura y delicadeza. La menta aporta notas refrescantes y ligeramente dulces, mientras que la fucsia aporta aromas intensos y florales que armoniza con la propuesta del menú, trasmitiendo una brisa nostálgica que deja una sensación agradable en el paladar.

ILUSTRACIÓN 30

Autor: Shutterstock., (s.f)

1.9 Limonada rosa de bugambilia

La limonada rosa de bugambilia es una bebida refrescante que combina la acidez del zumo de limón con la suavidad aromática de las hojas de bugambilia. Su color natural de tonalidades moradas y rosas nos recuerdan a un paseo por las calles donde una que otra bugambilia adornaba los jardines de muchas casas. Esta bebida no solamente cumple la función de hidratar, si no que

también aporta un matiz botánico e integra la flor como un ingrediente no solo aromático, si no también como pigmento.

ILUSTRACIÓN 31

Autor: Diego M., (2025)

1.10 Lobo con piel de cordero – Malbec

La Malbec es una variedad de uva que nace en Francia y posteriormente llega a Argentina a mediados del siglo 1800, esta variedad de uva de piel gruesa, color púrpura oscuro y rica en taninos es utilizada para la elaboración de vinos tintos y blancos. Se caracteriza por su alta intensidad aromática a frutos rojos y a especias suaves como la vainilla, su cuerpo redondo y astringencia la hacen ideal para acompañar chocolate, quesos y carnes rojas.

Se justifica la presencia de un vino Malbec en el quinto tiempo debido a que sus taninos suaves y elegantes cumplen la función de limpiar la boca de la grasa y su perfil frutal/especiado acompaña la brocheta de carne de res sellada.

1.11 Bajativo – Infusión de flores

El té resulta ser una bebida beneficiosa después de las comidas, especialmente porque ayuda a mejorar la digestión, reducir la acidez y evitar la sensación de pesadez en el cuerpo. El consumo de infusiones puede contribuir a la salud, siempre y cuando se lo consuma después de 15 a 30 minutos terminada la alimentación, para permitir al cuerpo absorber los nutrientes y evitar efectos no desdeñados, como la absorción del hierro provocado por los taninos presentes en la mayoría de las infusiones

El té de flores o “blooming tea” es una infusión que consiste en un manojo de hojas de té secas envueltas alrededor de flores secas que se caracteriza por su sabor ligero con notas frutales y florales que ayuda a digerir mejor la grasa y activar la circulación después de comer, se justifica su presencia en el menú porque sus notas florales cierran el concepto de jardines florales de casa y sus compuestos evitan la sensación de pesadez después de los 7 tiempos presentados.

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio americano o servicio de plato se caracteriza por ser un método eficiente, rápido y popular de servicio en restaurantes donde los platillos son preparados y servidos directamente a los clientes por los meseros. Se caracteriza por su uniformidad, flexibilidad y control de porciones, al mismo tiempo genera dirección, orden y reduce el tiempo de servicio. Según Ingeniería de Menú (2024.), el servicio americano permite ofrecer una experiencia culinaria que combina la simplicidad, la eficiencia y la autenticidad. Independientemente de que se trate de un almuerzo rápido o una cena tranquila, este tipo de servicio garantiza eficiencia y comodidad en la atención

A continuación, se muestra una tabla detallada acerca del proceso de servicio y otros aspectos relacionados escogidos para el presente trabajo.

ASPECTO	**DESCRIPCIÓN**
Tipo de servicio	Servicio americano, Los platillos salen de cocina emplatados, el personal de servicio sirve por la derecha y retira por la izquierda.
Vajilla	Vajilla presentada con la filosofía del Kintsugi. La vajilla se muestra con trazos de pintura dorada, que simulan grietas y que destacan la conexión emocional de la propuesta.
Menú	Inspirado en las flores que se cultivan en los jardines de casa Quito-Norte, aplicando técnicas de reinterpretación y complementando con productos cultivados en jardines.

Bebidas	Las Las bebidas seleccionadas para acompañar se sirven como bienvenida, acompañante y bajativo. Todas se sirven desde el área de barra, a excepción de la bebida acompañante del quinto tiempo que se servirá frente al comensal.
Ambientación	• Música instrumental. • Juego de luces. • Decoración con elementos florales, priorizando las flores seleccionadas en el menú.
Secuencia	1. Cóctel de bienvenida, servido a la par con el amouse bouche. 2. Pan 3. Entrada acompañada con una reducción que se servirá una vez, el platillo esté frente al comensal. 4. Plata fuerte, acompañado con un maridaje que se presentará y se servirá frente al comensal. 5. Postre. 6. Bebida bajativa preparada desde cocina, donde uno de los meseros verdura el té en la taza frente al comensal. 7. Búsqueda del bombón.

TABLA 8

ILUSTRACIÓN 32

Autor: Pinterest., (s.f)

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

ILUSTRACIÓN 33

Autor: Pinterest., (s.f)

ILUSTRACIÓN 34

Autor: Pinterest., (s.f)

ILUSTRACIÓN 35

Autor: Pinterest., (s.f)

ILUSTRACIÓN 36

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- La incorporación de elementos florales aptos para el consumo humano y tradicionales de jardín en la cocina, permite ampliar el lenguaje sensorial del plato, aportando matices que recorren todos los sentidos, como: sabor, aroma, textura y estética, siempre y cuando se emplean de manera equilibrada y con conocimiento de sus características organolepticas.

- Durante el desarrollo del proyecto, se comprobó que flores como la fucsia, capuchina y geranio, poseen compuestos volátiles y notas amargas/ ácidas que pueden saturar el perfil sensorial del plato de no ser dosificadas con esa actitud, bajo estos perfiles se evidencia que el consumo de estas flores debe realizarse en una cantidad menor a la esperada.

- La manipulación de elementos delicados, como lo son las flores comestibles, exige control térmico y de texturas en todas sus etapas de producción, se verificó que decoraciones como pétalos, geles o emulsiones, aromatizadas requieren condiciones de refrigeración o de servicio inmediato para mantener la integridad visual y de sabor. Se destaca la importancia del manejo del mise en place en frío para conservar la estructura del producto.

Recomendaciones

- Implementar el proceso de producción y estandarización por ingredientes no convencionales como flores y hierbas de jardín, mediante la creación de fichas, técnicas

detalladas que incluyen el origen, el método de conservación, la intensidad de sabor y su comportamiento en diferentes técnicas, con el fin de regular el el sabor y conservar la seguridad alimentaria.

- Perfeccionar el control de textura, sin temperaturas en los platillos donde se utilice las flores como ingrediente, debido al uso de estos elementos a través de geles, florales, pétalos frescos o mermeladas, es esencial trabajador con termómetros de contacto y placas frías para evitar la migración de humedad que den paso a la oxidación y pérdida de estructura de la materia prima.

- Desarrollar habilidades que permitan la planificación del flujo de trabajo, debido a que el menú propuesto incluye preparaciones con elementos delicados, es fundamental dominar el “timing del pase” permitiendo que cada preparación esté segmentada por minutos para mejorar la eficiencia y reducir los errores provocados por el tiempo de espera que resultan en flores marchitas o húmedas.

ANEXOS

ILUSTRACIÓN 37

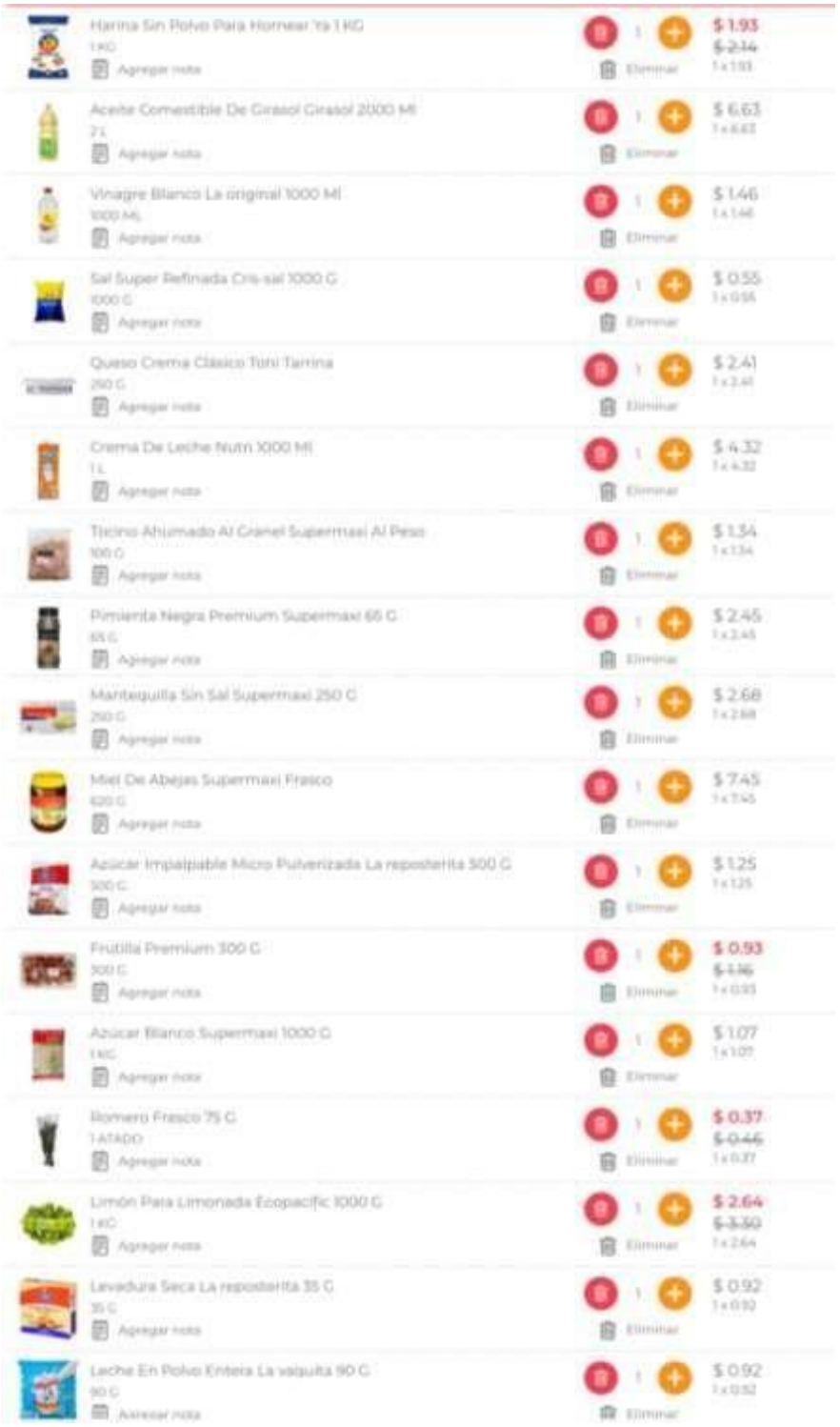
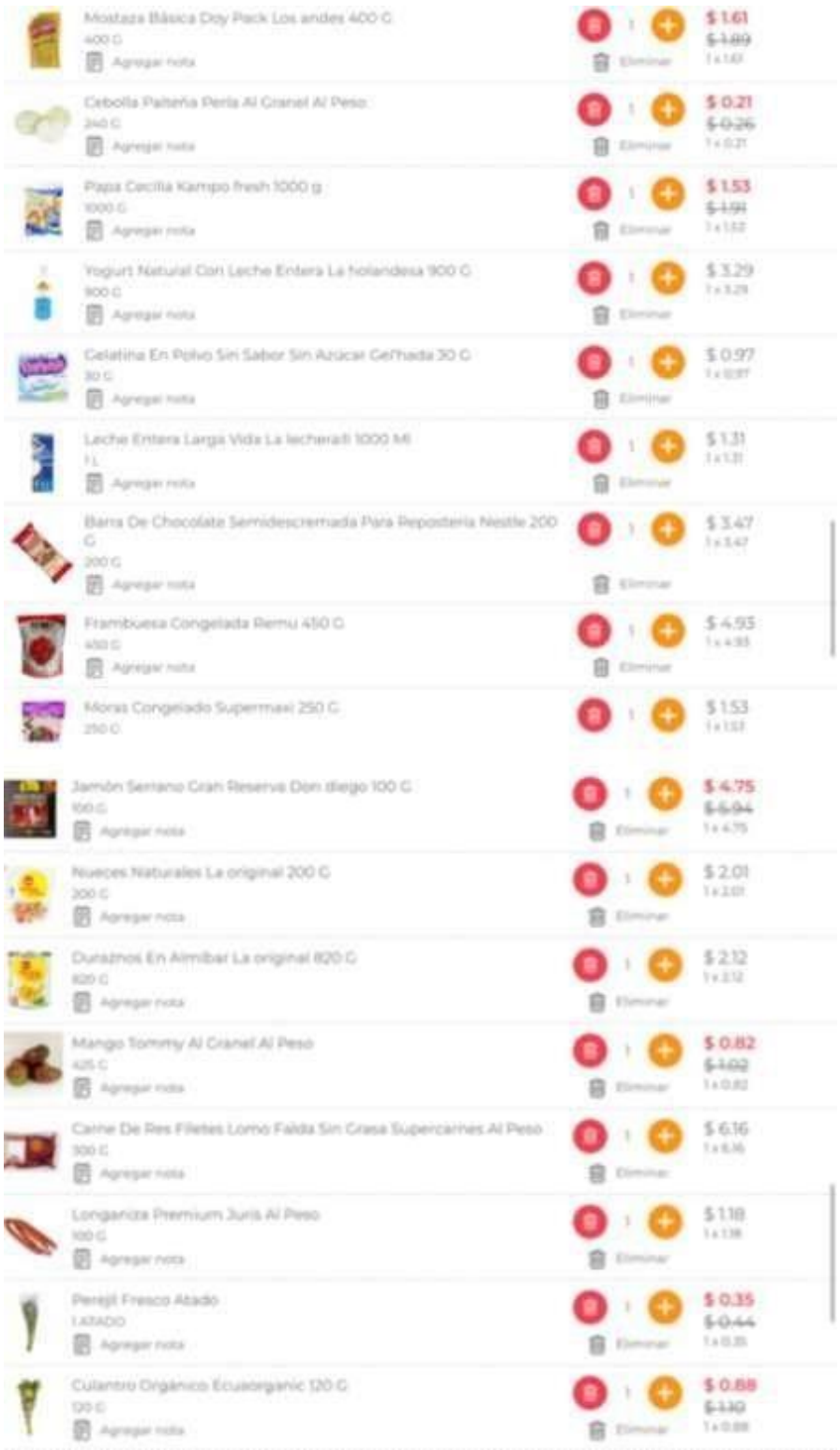
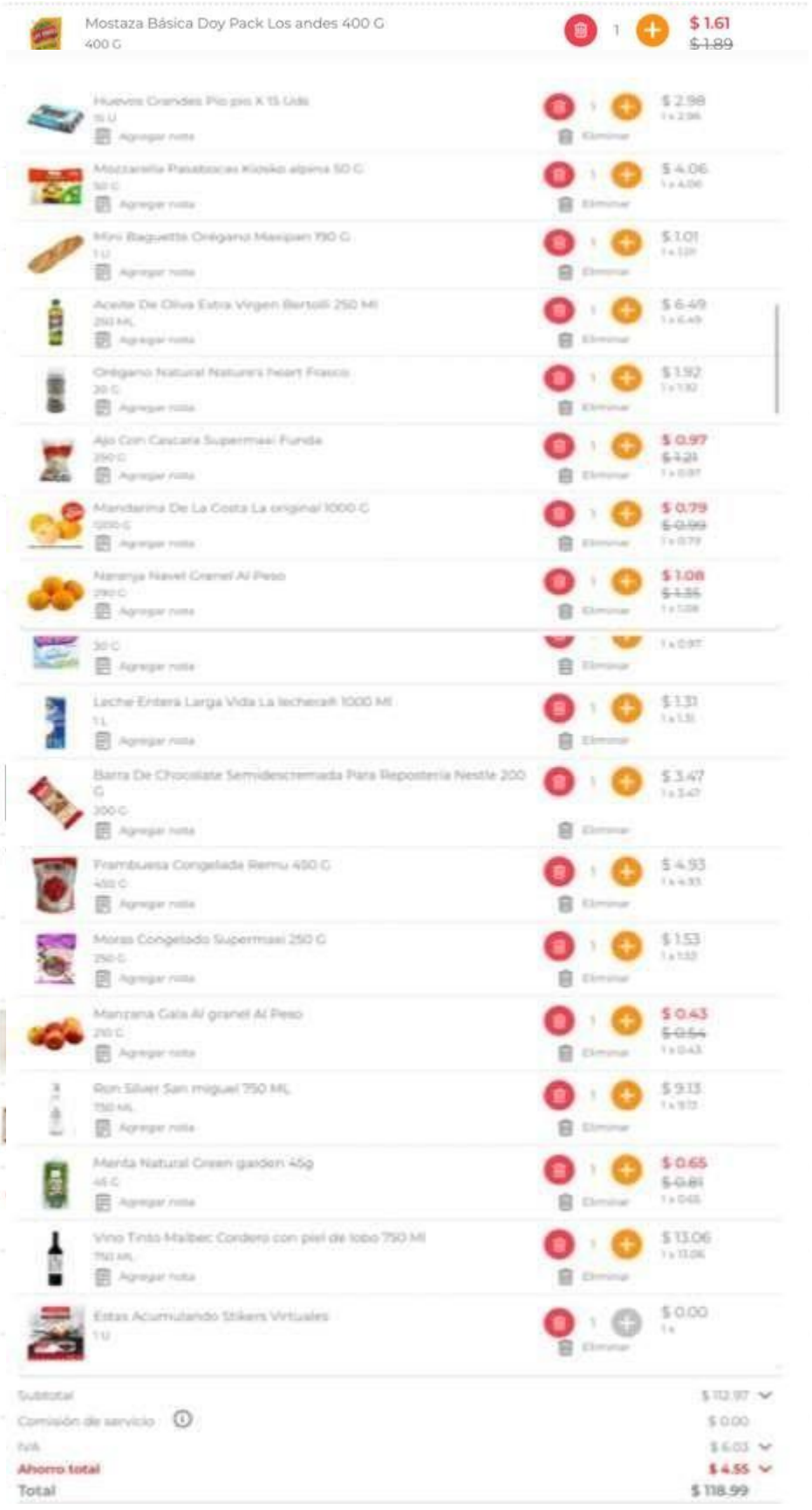


ILUSTRACIÓN 38




Mostaza Básica Doy Pack Los andes 400 G
400 G
$ 1.61
$ 1.89
Huevos Grandes Pio pio X 15 Uds
15 U
Agregar nota
Eliminar
$ 2.98
Mozzarella Pasabocas Kiosko alpina 50 G
50 G
$ 4.06
Mini Baguette Orégano Maxipan 190 G
1 U
$ 1.01
Aceite De Oliva Extra Virgen Bertolli 250 Ml
250 ML
$ 6.49
Orégano Natural Nature's heart Frasco
20 G
$ 1.92
Ajo Con Cascara Supermaxi Funda
250 G
$ 0.97
$ 1.21
Mandarina De La Costa La original 1000 G
1000 G
$ 0.79
$ 0.99
Naranja Navel Granel Al Peso
290 G
$ 1.08
$ 1.35
30 G
Leche Entera Larga Vida La lechera® 1000 Ml
1 L
$ 1.31
Barra De Chocolate Semidescremada Para Reposteria Nestle 200 G
200 G
$ 3.47
Frambuesa Congelada Remu 450 G
450 G
$ 4.93
Mora Congelado Supermaxi 250 G
250 G
$ 1.53
Manzana Gala Al granel Al Peso
210 G
$ 0.43
$ 0.54
Ron Silver San miguel 750 ML
750 ML
$ 9.13
Menta Natural Green garden 45g
45 G
$ 0.65
$ 0.81
Vino Tinto Malbec Condero con piel de lobo 750 Ml
750 ML
$ 13.06
Estas Acumulando Stikers Virtuales
1 U
$ 0.00
Subtotal
$ 112.97
Comisión de servicio
$ 0.00
IVA
$ 6.03
Ahorro total
$ 4.55
Total
$ 118.99

Bibliografía

1. Lara-Cortés, E., Osorio-Díaz, P., Jiménez-Aparicio, A., & Bautista-Baños, S. (2013). Contenido nutricional, propiedades funcionales y conservación de flores comestibles. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 63(3), 197–208.
2. Ediciones Lea. (2012). Especias y hierbas aromáticas. Ediciones Lea S.A.
3. Gordillo, R., Ayora-Talavera, T., Castañeda-Valbuena, D., Pacheco-López, N., & Cuevas-Bernardino, J. C. (2022). Las plantas como aliados de belleza: Uso de plantas en cosmeceútica. En J. del S. Cano Sosa (Ed.), Las plantas en la ciencia y nuestra vida: Inspírate, anímate y descúbrelas (pp. 103). Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.
4. Ávila Ortiz, C. A. (2022). Desarrollo de una bebida a base de frutas tropicales y verduras e inclusión de un extracto de capuchina (Tropaeolum majus) [Trabajo de grado, Universidad Nacional de Colombia]. Repositorio Institucional UNAL. https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/83487
5. Briz, J., & de Felipe, I. (s.f.). Seguridad alimentaria y trazabilidad. Universidad Politécnica de Madrid. ETSI Agrónomos. https://www.upm.es/
6. Expoflores. (2024). Resumen anual 2024. https://www.expoflores.com
7. Hidalgo ALA. Estudio de cuatro flores comestibles y su aplicación en la gastronomía [disertación]. Facultad de turismo y preservación ambiental, hotelería y gastronomía. Quito, Abril, 2008.

8. Rodríguez LM. Determinación de la actividad antioxidante de pétalos comestibles [disertación]. Departamento de Ingeniería Química (DEQ) Universitat Politècnica de Catalunya (UPC). Barcelona, España, 2009.
9. Castañeda-Sandoval, A., Galeano-Díaz, L. J., & Suárez-Torres, J. J. (2019). Composición química de pétalos de flores de rosa, girasol y caléndula para su uso en la alimentación humana. Ciencia y Tecnología Agropecuaria, 20(1), 91–101. https://doi.org/10.21930/rcta.vol20_num1_art:1252
10. Mora Dután, Y. E. (2014). Modelación cinética de la fermentación alcohólica del zumo de pomarrosa [Tesis de grado, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Digital. https://doi.org/10.21930/rcta.vol20_num1_art:125
11. Instituto Charles Darwin. (s.f.). Información sobre la distribución de la pomarrosa en las Galápagos. https://www.darwinfoundation
12. Mayhuasque Hernández, C. (2019). Mermelada de Syzygium malaccense (pomarrosa), enriquecida con camu camu (Myrciaria dubia) [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana].
13. Flores-Villa, E., Sáenz-Galindo, A., Oliva Castañeda-Facio, A., & Narro-Céspedes, R. I. (2020). Romero (Rosmarinus officinalis L.): su origen, importancia y generalidades de sus metabolitos secundarios. Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas, 51(3), 45–57. https://doi.org/10.3932/RMCSF.2020.51.3.45
14. Región de Murcia. (s.f.). Rosmarinus officinalis (romero). Portal Región de Murcia Digital. https://www.regmurcia.com/servlet/s.Sl?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19847-DETALLE_REPORTAJESPADRE

15. Fundación Española de la Nutrición (FEN). (s.f.). Composición de alimentos: Datos de alimentos. Recuperado de https://www.fen.org.es/
16. Consorcio del Jamón Serrano Español. (s.f.). *Historia y tradición del jamón serrano*. https://consorcioserrano.es/jamon-consorcio-serrano/historia-y-tradicion/
17. Jamonarium. (s.f.). *El jamón serrano*. Recuperado de https://www.jamonarium.com/es/cms/88/jamon-serrano-curado-gran-reserva-teruel-trevelez
18. García Rodríguez, M. (2022). *Proceso de elaboración del jamón serrano* [Trabajo fin de grado, Universidad de Jaén]. Repositorio CREA. https://crea.ujaen.es/server/api/core/bitstreams/e53dffc3-134f-4bda-9e7d-88006dba592c/content
19. Andreu. (s.f.). *El proceso de elaboración del jamón serrano*. https://andreu.shop/blog/el-proceso-de-elaboracion-del-jamon-serrano
20. Jamón Selección. (s.f.). Calorías del jamón serrano: Valor nutricional. https://www.jamonseleccion.es/calorias-del-jamon-serrano-valor-nutricional/
21. Fuchs, L. (2018, 16 de octubre). Tang zhong: qué es y por qué se va a convertir en tu técnica favorita para hacer un pan mucho más tierno y esponjoso. Directo al Paladar. https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-tang-zhong-que-se-va-a-convertir-tu-tecnica-favorita-para-hacer-pan-mucho-tierno-esponjoso
22. OVENtales. (2020). Tangzhong – The secret to soft fluffy bread. https://oventales.com/tangzhong/
23. Yasmeen's Kitchen Diary. (s.f.). Milk Bread (Shokupan). Recuperado el 2 de junio de 2025, de https://www.yasmeenskitchendiary.com/recipe/milk-bread-shokupan

24. Santini, C. (2019). *Kintsugi: Encontrando fuerza en la imperfección*. Andrews McMeel Publishing.
25. Hammill, S. (2016). Técnico: Kintsugi. *La Revista de Cerámica Australiana, 55* (3), 70-73.
26. Bovinos Steakhouse. (2024, octubre 30). La importancia del maridaje: Vinos, cortes de carne y mariscos. Recuperado de https://bovinos.restaurant/importancia-maridaje/
27. Carranza Aponte, M. A. (2023). Manejo y producción de la orquídea vainilla como especie promisoria para la región Caribe [Trabajo de grado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia]. Repositorio Institucional UNAD. https://repository.unad.edu.co/handle/10596/58136
28. Ingeniería de Menú. (2024.). Servicio americano. https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/
29. Berry, P. E., & al. (2004). Fuchsia sp. (Onagraceae) diversity in tropical and subtropical America and Oceania. Darwiniana, 52(1–4), 45–67. Recuperado de https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1667-782X2019000200003&script=sci_arttext&tlng=en
30. Opineiro. (s. f.). 7 plantas de temporada con flor para colorear tu jardín. https://www.opineiro.es/7-plantas-temporada-flor-colorear-jardin/
31. La Vanguardia. (2022, octubre 19). Cómo el romero ayuda a potenciar la memoria. https://www.lavanguardia.com/participacion/las-fotos-de-los-lectores/20221019/8571157/como-romero-ayuda-potenciar-memoria.html
32. Pontificia Universidad Javeriana. (s. f.). La capuchina: El tesoro escondido para el desarrollo de productos alimenticios. Pesquisa Javeriana.

https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/la-capuchina-el-tesoro-escondido-para-el-desarrollo-de-productos-alimenticios/

33. Weleda Chile. (s. f.). Perfil botánico de la caléndula. https://www.weleda.cl/blog/naturaleza/perfil-botanico-de-la-calendula
34. Gobierno de México. (2017.). Vainilla: Antes del extracto, una bella orquídea. https://www.gob.mx/firco/articulos/vainilla-antes-del-extracto-una-bella-orquidea
35. Picris. (2024). Orquídea chocolate. https://picris.com/tienda/plantas/plantas-de-interior/orquidea-chocolate/
36. Orchidable. (2020.). Dendrobium anosmum. https://orchidable.ch/it/product/dendrobium-anosmum/
37. Empacadora Fritz. (2025.). Jamón serrano. https://www.empacadora-fritz.com.mx/products/jamon-serrano