



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Arianna Nicole Narváez
Maldonado.

TUTOR: Lic. David Rodolfo
Guambi Espinosa.

“LA QUINUA COMO PROTAGONISTA DE LA COCINA
CONTEMPORÁNEA”

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

Yo, Arianna Nicole Narváez Maldonado, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “LA QUINUA COMO PROTAGONISTA DE LA COCINA MODERNA” como requisito para optar al grado de Licenciad (a) 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 16 días del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Arianna Nicole Narváez Maldonado.

Firma: 

Número de Cédula: 1753067162

Dirección: Machala y Rigoberto Heredia

Teléfono: 0985734095

Correo electrónico: arnarvaezma@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Arianna Nicole Narváez Maldonado 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.



.....
Arianna Nicole Narváez Maldonado.

Autor del proyecto de investigación

Yo, David Rodolfo Guambi Espinosa, 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.



.....

David Rodolfo Guambi Espinosa.

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “LA QUINUA COMO PROTAGONISTA DE LA COCINA MODERNA.” presentado por Arianna Nicole Narváez Maldonado, 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, 16 de julio de 2025



.....

David Rodolfo Guambi Espinosa.

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, 07 de Julio del 2025



.....

Arianna Narváez M.

CÉDULA: 1753067162

DEDICATORIA

A mis papás, por su presencia constante, por acompañarme con orgullo y ser testigos de mis logros, mis esfuerzos y mis aprendizajes a lo largo de estos años. Gracias por impulsarme a seguir mis sueños con valentía.

A mis abuelitas, cuya pasión por la cocina despertó la mía. Gracias por compartir conmigo sus recetas, historias y ese amor tan profundo.

Son la raíz de este sueño.

A mi hermana, porque siempre será la fuente de mi esfuerzo. Quiero ser tu ejemplo y deseo que te sientas orgullosa de mí, como yo lo estoy de ti.

AGRADECIMIENTO

Al finalizar esta etapa tan importante, quiero expresar mi sincero agradecimiento a todas las personas que hicieron posible este momento.

A mi familia, por su amor incondicional, por ser mi base y mi constante motivación. Gracias por apoyarme en cada paso, por confiar en mí y por enseñarme a no rendirme.

A mis profesores, por compartir su conocimiento con entrega y por acompañarme con exigencia y compromiso a lo largo de mi formación. Sus enseñanzas han dejado una huella importante en mi desarrollo profesional.

A mis amigos, por estar presentes con su compañía, su apoyo emocional y su energía positiva en los momentos más desafiantes. Gracias por ayudarme a mantener el equilibrio entre el estudio y la vida.

A mi equipo de trabajo, por su colaboración, dedicación y esfuerzo compartido. Gracias por acompañarme en este proceso con compromiso, esta experiencia no habría sido la misma sin ustedes.

Este logro también es el reflejo de las personas que me rodean.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1 Contenido

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	III
Declaración de originalidad	IV
Aprobación del tutor	VI
2 RESUMEN	18
3 ABSTRACT	19
4 DESARROLLO DEL CONCEPTO	20
5 MENÚ APROBADO ESPAÑOL	22
5.1 PAN:	22
5.2 COCTEL DE BIENVENIDA:	22
5.3 AMOUSE BOUCHE:	22
5.4 ENTRADA:	22
5.5 PLATO FUERTE:	23
5.6 BEBIDA:	23
5.7 POSTRE:	23
5.8 BOMBÓN:	23
5.9 BAJATIVO:	23
6 MENU APROBADO EN INGLÉS	23

6.1	BREAD:.....	23
6.2	WELCOME COCKTAIL:	24
6.3	AMOUSE BOUCHE:	24
6.4	STARTER:.....	24
6.5	MAIN COURSE:	24
6.6	BEVERAGE:	24
6.7	DESSERT:	24
6.8	BOMBÓN:.....	24
6.9	DIGESTIF:.....	24
7	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	26
7.1	Amouse Bouche	26
7.2	Pan:	31
7.3	Coctél de Bienvenida:	34
7.4	Entrada	35
7.5	Sidra de Manzana- Maridaje	39
7.6	Plato Fuerte:	40
7.7	Postre:	45
7.8	Bombón:.....	52
7.9	Bajativo:.....	55
8	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	56

8.1	Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>).....	56
Figura 1		56
7.1.1	Producción Primaria y almacenamiento:	57
7.1.2	Procesamiento:	57
7.1.3	Distribución y Comercialización:	57
7.1.4	Consumo:	58
8.2	Uvilla (<i>Physalis peruviana</i>):	58
Figura 2		59
7.2.1	Producción Primaria y prácticas agrícolas:	59
7.2.2	Postcosecha y Procesamiento:	59
7.2.3	Comercialización y Exportación:	60
8.3	Atún Rojo (<i>Thunnus thynnus</i>):	61
Figura 3		62
7.3.1	Captura y registro:	62
7.3.2	Transporte, procesamiento y etiquetado:	62
7.3.3	Distribución y Comercialización:	63
8.4	Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>):	65
Figura 4		65
7.4.1	Procesamiento y Empaque:	65
7.4.2	Distribución y Exportación:	65

8.5	Comino (<i>Cuminum cyminum</i>):	67
Figura 5		67
7.5.1	Origen y Producción:	67
7.5.2	Cosecha y Postcosecha	68
7.5.3	Transporte, Almacenamiento y Procesamiento	68
7.5.4	Comercialización	69
9	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	70
9.1	Historia ancestral:	70
9.2	La Quinoa como patrimonio alimentario y cultural:.....	71
9.3	Valor cultural:	71
10	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	72
10.1	Cóctel de Bienvenida- Maracuyá, jengibre y menta:	73
10.2	Bebida Principal- Sidra de manzana:	73
10.3	Bajativo- Licor de crema irlandesa (Baileys):	73
11	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	74
11.1	Servicio:	74
Figura 6		75
11.2	Montaje de Mesa:.....	75

Figura 7	76
12 DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 76	
Figura 8	78
Figura 9	78
.....	78
13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	78
13.1 Conclusiones:	78
13.2 Recomendaciones:	79
14 ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	80
15 Referencias.....	82

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: <i>TABLA NUTRICIONAL DE LA QUINUA (CHENOPODIUM QUINOA)</i>	58
---	----

TABLA 2: <i>TABLA NUTRICIONAL DE LA UVILLA (PHYSALIS PERUVIANA)</i>	60
TABLA 3: <i>TABLA NUTRICIONAL DEL ATÚN ROJO (THUNNUS THYNNUS)</i>	63
TABLA 4: <i>TABLA NUTRICIONAL DE LA ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM)</i>	66
TABLA 5: <i>TABLA NUTRICIONAL DEL COMINO (CUMINUM CYMINUM)</i>	69
TABLA 6: <i>TABLA DE REFERENCIA JUSTIFICACIÓN DE LA DECORACIÓN Y MONTAJE</i>	76

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1.....	56
---------------	----

FIGURA 2.....	59
FIGURA 3.....	62
FIGURA 4.....	65
FIGURA 5.....	67
FIGURA 6.....	75
FIGURA 7.....	76
FIGURA 8.....	78
FIGURA 9.....	78

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1.....	80
--------------	----

ANEXO 2.....	80
ANEXO 3.....	81

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

2 RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo revalorizar la quinua como ingrediente ancestral y fundamental de las cocinas contemporáneas y modernas, se busca destacar su alto valor nutricional, su potencial versatilidad culinaria y, por su puesto, sus raíces culturales en la región andina. A pesar de que su consumo es extremadamente bajo en Ecuador en comparación a los demás países de producción, la quinua contiene un gran valor alimenticio y cultural que merecen ser más vistos y promovidos.

En este documento se hace un recorrido sobre la historia, cultura y manejo de la quinua, desde su cultivo por las civilizaciones cañaris, hasta su redescubrimiento como un superalimento moderno. Dentro de la investigación se destacan las variedades de quinua que se cultivan en el país como la quinua blanca Tunkahuan, que es la de mayor producción y consumo, cada una presenta diversas características que las hacen únicas en sabor, tamaño e incluso dependiendo del nivel de saponina que contengan.

Este proyecto termina con el diseño y la presentación de un menú completo en el que la quinua es la protagonista, desde el pan hasta el postre, acompañando cada plato con una cuidadosa selección de bebidas que maridarán bien cada sabor. Este menú fusiona técnicas contemporáneas con ingredientes locales, y destaca la riqueza de la biodiversidad ecuatoriana. Se presenta también un análisis a detalle sobre la trazabilidad de los ingredientes clave que se utilizan dentro del menú, desde su origen hasta su consumo final, con el objetivo de garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de estos alimentos.

Como punto final se justifica el tipo de servicio escogido y la ambientación propuesta para espacio de defensa del menú, se busca reflejar el equilibrio perfecto entre la rusticidad, ancestral y por su puesto lo moderno, se destaca la sencillez y la elegancia.

Palabras clave: quinua, cocina moderna, cocina andina, ingredientes ancestrales, sostenibilidad alimentaria, biodiversidad ecuatoriana, nutrición, menú de degustación, trazabilidad de ingredientes, identidad cultural.

3 ABSTRACT

The present thesis aims to revalue quinoa as an ancestral and fundamental ingredient of contemporary and modern cuisines, it seeks to highlight its high nutritional value, its potential culinary versatility and, of course, its cultural roots in the Andean region. Although its consumption is extremely low in Ecuador compared to the other countries of production, quinoa contains a great nutritional and cultural value that deserves to be more seen and promoted.

In this document, we take a tour of the history, culture and management of quinoa, from its cultivation by the Cañari civilization to its rediscovery as a modern superfood. Within the research we highlight the varieties of quinoa grown in the country as the white quinoa Tunkahuan, which is the highest production and consumption, each has different characteristics that make them unique in taste, size and even depending on the level of saponin they contain.

This project ends with the design and presentation of a complete menu in which quinoa is the protagonist, from bread to dessert, accompanying each dish with a careful selection of drinks that will match every taste. This menu fuses contemporary techniques with local ingredients and highlights the richness of Ecuadorian biodiversity. A detailed analysis is also presented on the traceability of key ingredients used in the menu, from origin to final consumption, with the aim of ensuring the quality and food safety of these foods.

As a final point, the type of service chosen and the setting proposed for the defense space of the menu are justified; they seek to reflect the perfect balance between rusticity, ancestral and, of course, modern, simplicity and elegance.

Keywords: quinua, modern cuisine, Andean cuisine, ancestral ingredients, food sustainability, Ecuadorian biodiversity, nutrition, tasting menu, traceability of ingredients, cultural identity.

4 DESARROLLO DEL CONCEPTO

La Quinoa como protagonista de la cocina moderna

Nuestros ancestros solían cultivar una variedad de plantas y alimentos que formaron parte de su dieta durante muchos años. En la región andina se cultivaban varios cereales como trigo, maíz, cebada y quinua, que constituían la base de la alimentación dentro de los hogares. Muchos de estos cultivos se mantienen hasta la actualidad en nuestro país, y con el tiempo se han incluido productos vegetales y tubérculos, demostrando así que nuestras tradiciones culturales no se han perdido por completo y se mantiene viva la memoria de nuestros antepasados a través de la alimentación. Entre los alimentos más representativos de esa época se encuentran el chocho, la papa, la oca, el melloco, la zanahoria blanca, la yuca y el maní, ricos en aceites y grasas naturales. Sin embargo, en la actualidad su cultivo y consumo ha reducido notablemente, dejando de lado las vitaminas y minerales que estos grandes alimentos aportaban a nuestro cuerpo y sobre todo a nuestra salud.

En este trabajo se busca profundizar sobre uno de los alimentos más tradicionales de nuestro país: La Quinoa, un grano versátil, fácil de adaptar a cualquier tipo de cocina y sus necesidades. Es reconocida por su alto valor nutricional, su delicado sabor y textura tan única. “Esta es una planta de la región andina que se desarrollan en valles con riego” (Organización de

las naciones unidas para la alimentación y la agricultura, 2025). Se dice que fue principalmente cultivada en los Andes de Bolivia, Perú y Ecuador hace más de 5.000 años, este cereal ha sido de los principales alimentos de civilizaciones prehispánicas, los datos sobre su historia destacan que su domesticación se centra hace 3.000 años a. C.

“Los cañaris, un pueblo originario de nuestro país ubicado en la actual zona de Azuay y Cañar, fueron la civilización encargada de cultivar esta planta justo antes de la llegada de los españoles” (I., 2011), aproximadamente entre en siglo XVI y XVII. Un siglo después aparece Juan de Velasco, sacerdote, escritor y científico ecuatoriano y es más conocido por sus labores como documentalista y observador de la flora y fauna, asociando así varias de sus investigaciones hacia los indígenas y el uso de recursos naturales.

Velasco tuvo mayor importancia gracias a su aporte en la diferenciación entre dos variedades de quinua: la blanca que se caracteriza más por su grano que por lo general es blanco y no contiene piel, y la colorada, que a pesar de que sus granos son muy similares en la forma, esta se diferencia porque su única forma de consumo es tostada.

En la actualidad, a pesar de todas las cualidades que este alimento posee, su consumo per cápita es de media libra al año. "Un ecuatoriano consume apenas media libra de quinua al año mientras que un peruano consume 2 libras y media anualmente, es decir, 5 veces más. ¿Qué ocurre con los bolivianos? Ellos consumen 5 libras y media: 11 veces más" (B., 2016)

“La quinua en comparación a otros granos cuenta con mayor porcentaje de aminoácidos esenciales para el cuerpo, como: el calcio, fósforo y el hierro” (Bjarnadottir, 2023) Además, este es un producto netamente alimenticio, se le ha podido encontrar otro propósito, que funciona bien en productos cosméticos o de belleza.

Dentro del país tenemos alrededor de 4 variedades de quinua de producción, entre ellas siendo la INIAP Tunkahuan la variedad con más cultivo de todas, se caracteriza por su ligero sabor dulce y su bajo porcentaje de saponina; la Chimborazo se caracteriza por su sabor más amargo y seco; la Excelencia, es una variedad mejorada con mayor porcentaje de precocidad que es lo que la hace más característica de las demás, su producción se da a una altura menor, y por último la conocida como “pata de venado” por su tamaño que rebasa al estándar de las demás, teniendo esta la mayor oportunidad de demanda dentro del mercado nacional e internacional (Hinojosa, y otros, 2021).

5 MENÚ APROBADO ESPAÑOL

5.1 PAN:

Pan artesanal de quinua, servido con una delicada compota de zapallo y naranja que equilibra de manera delicada lo dulce y lo cítrico para abrir el paladar.

5.2 COCTEL DE BIENVENIDA:

Cóctel refrescante de maracuyá, jengibre y menta, una combinación vibrante que estimula los sentidos.

5.3 AMOUSE BOUCHE:

Crocante de Quinua y queso parmesano acompañado de un cremoso queso labneh, mermelada de pimienta morrón, aire de hojas verdes, brotes frescos y un gel cítrico de limón que aporta equilibrio y frescura al bocado

5.4 ENTRADA:

Delicado timbal de quinua tropical con camarón, servido sobre una salsa criolla de tomate de árbol. Se acompaña con una delicada mayonesa de ají, aceite aromático de cilantro, flores comestibles y brotes frescos.

5.5 PLATO FUERTE:

Tataki de atún sellado, acompañado de un crocante de quinua dorada, sobre una base de puré de camote, realzando con una reducción agridulce de uvilla y ají. Se completa con vegetales frescos de temporada.

5.6 BEBIDA:

Sidra de Manzana artesanal, ligeramente efervescente y con notas frutales que armonizan con los sabores del menú.

5.7 POSTRE:

Delicado cremoso de chocolate blanco con núcleo de confit tropical, acompañado de biscuit joconde, crumble crocante de quinua y panela, salsa de maracuyá y una ganache sedosa de chocolate negro al 60%.

5.8 BOMBÓN:

Bombón de chocolate negro república del cacao al 60%, con un interior de praliné de quinua tostada y ganache de chocolate blanco aromatizada con naranja.

5.9 BAJATIVO:

Licor de crema irlandesa (Baileys), servido frío para cerrar con elegancia la experiencia.

6 MENU APROBADO EN INGLÉS

6.1 BREAD:

Artisanal quinoa bread served with a delicate pumpkin and orange compote, gently balancing sweetness and citrus to awaken the palate.

6.2 WELCOME COCKTAIL:

A refreshing cocktail of passion fruit, ginger and mint, a vibrant combination that stimulates the senses.

6.3 AMOUSE BOUCHE:

Crispy quinoa and parmesan served with creamy labneh cheese, roasted red bell pepper jam, green leaf foam, fresh sprouts, and a citrusy lemon gel that brings balance and freshness to the bite.

6.4 STARTER:

Delicate tropical quinoa timbale with shrimp, served over a tree tomato criolla sauce. Accompanied by a subtle ají mayo, aromatic cilantro oil, edible flowers, and fresh sprouts.

6.5 MAIN COURSE:

Seared tuna tataki accompanied by golden crispy quinoa, set on a sweet potato purée and enhanced with a tangy uvilla and chili reduction. Finished with fresh seasonal vegetables.

6.6 BEVERAGE:

Craft apple cider, lightly sparkling with fruity notes that harmonize beautifully with the flavors of the menu.

6.7 DESSERT:

Delicate white chocolate crèmeux with a tropical confit center, served with joconde biscuit, crunchy quinoa and panela crumble, passion fruit sauce, and a silky 60% dark chocolate ganache.

6.8 BOMBÓN:

60% dark chocolate bonbon made with República del Cacao, filled with toasted quinoa praline and white chocolate ganache infused with orange.

6.9 DIGESTIF:

Chilled Irish cream liqueur (Baileys), served to elegantly conclude the experience.



Semilla eterna

SAMAY WAYRA

Cóctel refrescante de maracuyá, jengibre y menta.

CRISOL ANDINO

Crocante de quinua y parmesano, mermelada de pimiento morrón, aire de hojas verdes y gel cítrico.

RAÍCES QUE FLORECEN

Timbal de quinua y camarón con mayonesa de ají, salsa criolla y hojas frescas.

OCASO DORADO

Tataki de atún cubierto con quinua crocante, servido con un puré de camote, salsa ponzu y acompañado de vegetales.

MAYARI

Mousse de chocolate blanco con centro tropical, sobre un biscuit joconde, crumble de quinua, con salsa de maracuyá y ganache de chocolate negro al 65%.

MIKUNTA

Bombón al 65% relleno de praliné de quinua y ganache de naranja.

CREMA IRLANDESA

Licor cremoso irlandés con whisky y haba tonka.

ARIANNA N.

COMPARTIMOS RAÍCES

7 RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

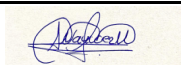
7.1 Amouse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Gel de Limón						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 8 porción						FICHA No. SUB-001				
PESO CADA PORCIÓN 31 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agar agar	1,00	g	\$ 0,08080	\$ 0,0808		\$ 2,02	g	25	g
2	Zumo de limón	250,00	ml	\$ 0,00150	\$ 0,3750	Zumo de limón	\$ 0,75	ml	500	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN En una olla agregar el zumo de limón junto con la ralladura y el agar agar Revolver hasta disolver el agar Llevar la mezcla a fuego medio hasta que alcance la ebullición Revolver constantemente Una vez hervido, retirar del fuego Verter la mezcla en un recipiente plano Dejar enfriar y luego refrigerar Procesar hasta obtener un gel suave			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,46 EXTRAS 5% \$ 0,02 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,48 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,06 COSTO POR GRAMO \$ 0,0019			PUNTOS CRÍTICOS Usar la cantidad exacta de agar Exceso de agar- textura muy firme Deficiencia- el gel no cuaja				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El gel es una preparación que se aplica dentro de las técnicas de cocina modernas, es una texturización mediante una gelificación, el agar-agar el cual es extraído de las algas, su función es aportar frescura y el contraste de texturas en el plato.			MÉTODOS Y TÉCNICAS Cocción Texturización Gelificación				
ELABORADO POR:  Arianna Narváez			REVISADO POR:  Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 16-abr-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
Queso Labneh				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		140 gramo		FICHA No. SUB-002																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Yogurt Griego natural	340,00	g	\$ 0,00649	\$ 2,2064		\$ 3,05	g	470	g																			
2	Zumo de limón	15,00	ml	\$ 0,00150	\$ 0,0225		\$ 0,75	ml	500	ml																			
3	Sal	5,00	g	\$ 0,00029	\$ 0,0015		\$ 0,29	g	1.000	g																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
Agregar la sal al yogurt Colocar en una chuspa muy fina o una gasa sobre un bowl Verter el yogurt sobre la gasa y agregar el limón Amarrar la gasa haciendo un nudo suave Dejar escurrir el yogurt en refrigeración de 12 a 24h.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,23</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,11</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,34</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,34</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0167</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,23	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,34	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,34	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0167	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Calidad del Yogurt</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Higiene de la gasa o chuspa</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Tiempo y temperatura de escurrido</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Nivel de la sal y limón</td> </tr> </table>			Calidad del Yogurt	Higiene de la gasa o chuspa	Tiempo y temperatura de escurrido	Nivel de la sal y limón
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,23	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,34	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,34	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0167	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Calidad del Yogurt																													
Higiene de la gasa o chuspa																													
Tiempo y temperatura de escurrido																													
Nivel de la sal y limón																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																													
El Queso labneh es una preparación artesanal que emplea métodos de filtración y conservación por lo cítrico y salado. Su valor culinario se destaca por su textura cremosa y su equilibrada acidez, excelente opción base para dips, rellenos o acompañantes.																													
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN																					
								16-abr-25																					
								FECHA ACTUALIZACIÓN																					
								7-jul-25																					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Mermelada pimiento morrón				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 12 porción				PESO CADA PORCIÓN 50 gramo		FICHA No. SUB-003					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Pimiento rojo	500,00	g	\$ 0,00141	\$ 0,7071	Cortar en brunoise	\$ 0,99	g	700	g	
2	Azúcar	200,00	g	\$ 0,00089	\$ 0,1780		\$ 0,89	g	1.000	g	
3	Vino blanco	100,00	ml	\$ 0,00397	\$ 0,3970		\$ 3,97	ml	1.000	ml	
4	Zumo de limón	15,00	ml	\$ 0,00150	\$ 0,0225	Zumo de limón	\$ 0,75	ml	500	ml	
5	Sal	5,00	g	\$ 0,00029	\$ 0,0015		\$ 0,29	g	1.000	g	
PROCESO DE PREPARACIÓN Asar los pimientos directamente al fuego Colocarlos en una funda plástica para sudarlos Pelar, desvenar y retirar las semillas Cortar en brunoise la mitad y la otra mitad licuar hasta obtener un puré fino Colocar en una olla el puré y los pimientos cortado Agregar los líquidos, el azúcar y la sal Cocinar lentamente, removiendo constantemente hasta obtener el punto nape Colocar en un bowl o en un frasco limpio Conservar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,31 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,07 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,37 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0023 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS Puntos de cocción Proporción de azúcar Nivel de acidez			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Esta mermelada combina técnicas de cocción para conservar y concentrar sabores, es un producto versátil e ideal como acompañamiento de quesos, carnes o panes aportando un contraste diferente de sabores y texturas.				MÉTODOS Y TÉCNICAS Cocción por concentración Tatemado Conservación			
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 16-abr-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-25			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía													
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA															
Masa de Quinua y Queso Parmesano				Básica o de Venta																	
NÚMERO PORCIONES		12 porción		X Complementaria o Subreceta																	
PESO CADA PORCIÓN		25 gramo		FICHA No. SUB-004																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta											
1	Harina de trigo	120,00	g	\$ 0,00196	\$ 0,2352	Tamizar	\$ 1,96	g	1.000	g											
2	Harina de quinua	30,00	g	\$ 0,00500	\$ 0,1500	Tamizar	\$ 2,50	g	500	g											
3	Mantequilla sin sal	80,00	g	\$ 0,00875	\$ 0,7000	Derretir	\$ 1,05	g	120	g											
4	Queso parmesano	40,00	g	\$ 0,01908	\$ 0,7632		\$ 4,77	g	250	g											
5	Agua	50,00	ml	\$ 0,00024	\$ 0,0122	Tibia	\$ 1,46	ml	6.000	ml											
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS													
Tamizar las harinas Mezclar con el resto de secos Derretir la mantequilla y colocar Agregar el agua tibia Mezclar hasta que los ingredientes se integren sin generar gluten Estirar, cortar y hornear				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,86</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em; vertical-align: top;"> Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,09</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,95</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,16</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0065</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,86	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,09	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,95	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0065	Derretir la mantequilla Porcentaje de harina de quinua Agua tibia, no muy caliente ni muy fría		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,86	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																			
EXTRAS 5%	\$ 0,09																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,95																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0065																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
La masa de quinua y queso parmesano aportará al plato la crocancia necesaria				Cocción en seco o medio aéreo																	
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 16-abr-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-25													

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Recognized By Arianna Stone University®		Escuela de Gastronomía													
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA															
AMUSE-BOUCHE				X Básica o de Venta																	
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																	
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo		FICHA No. VTA-001																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta											
1	Gel de Limón	5.00	g	\$ 0.00193	\$ 0.0096	Gelificar	\$ 0.0598	g	31	g											
2	Queso Labnhe	25.00	g	\$ 0.01673	\$ 0.4182		\$ 2.3418	g	140	g											
3	Mermelada pimiento morrón	10.00	g	\$ 0.00229	\$ 0.0229		\$ 0.11	g	50	g											
4	Masa de Quinua y Queso Parmesano	25.00	g	\$ 0.00651	\$ 0.1628	Homear	\$ 0.16	g	25	g											
5	Aire de hojas verdes	5.00	g	\$ 0.00559	\$ 0.0280	Airear	\$ 0.08	g	15	g											
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS													
Se prepara el crocante, en la base se coloca una gota del gel de limón solo para que sirva como soporte. Se coloca el queso, sobre el se agrega la mermelada. Se decora con brotes, flore. Y por último se agrega el aire de hojas verdes, ya que este tiene poca estabilidad y se puede caer con rapidez.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.64</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em; color: red;"> Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.03</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.67</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.67</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0135</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.64	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0.03	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.67	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.67	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0135	Temperaturas Porcentajes y cantidades		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.64	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																			
EXTRAS 5%	\$ 0.03																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.67																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.67																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0135																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
El amuse bouche tiene notas frescas y terrosas que abran el apetito y realzará los sabores de las siguientes preparaciones, es una pre entrada ligera y fresca.				Aireacion Cocción en medio seco Refrigeración Conservación																	
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">16-Apr-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-Jul-24</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	16-Apr-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-Jul-24							
FECHA ELABORACIÓN																					
16-Apr-24																					
FECHA ACTUALIZACIÓN																					
7-Jul-24																					

7.2 Pan:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Pan de Quinua				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 2 porción		PESO CADA PORCIÓN 465 gramo		FICHA No. SUB-006						
#	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	400.00	g	\$ 0.00196	\$ 0.7840	Tamizar	\$ 1.96	g	1,000	g
2	Harina de quinua	100.00	g	\$ 0.00500	\$ 0.5000	Tamizar	\$ 2.50	g	500	g
3	Raspadura	40.00	g	\$ 0.00262	\$ 0.1046		\$ 1.19	g	455	g
4	Agua	150.00	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0365	Tibia	\$ 1.46	ml	6,000	ml
5	Mantequilla sin sal	125.00	g	\$ 0.00875	\$ 1.0938	Derretir	\$ 1.05	g	120	g
6	Levadura fresca	10.00	g	\$ 0.00582	\$ 0.0582	Diluir con el agua y el azúcar	\$ 2.91	g	500	g
7	Sal	10.00	g	\$ 0.00029	\$ 0.0029		\$ 0.29	g	1,000	g
8	Huevo	2.00	u	\$ 0.13333	\$ 0.2667		\$ 4.00	u	30	u
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Pesar y colocar todos los secos en un bowl En otro bowl agregar el agua, la levadura y el azúcar para disolver Extender sobre la mesa los secos y formar un rollo en la mitad Agregar los líquidos y mezclar todo con precaución hasta formar una masa uniforme Colocar en un bowl, tapar y reposar por 30min Dar dobleces a la masa y volver a reposar 30min Colocar en la laudadora por 45min Poner en el horno a 160° por 30min				SUBTOTAL RECETA \$ 2.85		$\sum$ Precios totales de cada ingrediente		Tiempo de leudado Manejo de temperaturas Horneado Tiempos de reposo		
				EXTRAS 5% \$ 0.14		Subtotal * % Extras				
				COSTO TOTAL RECETA \$ 2.99		Subtotal + Extras				
				COSTO POR PORCIÓN \$ 1.49		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0032		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
				El pan de molde es un clásico de la gastronomía, en esta ocasión se ha buscado innovar con productos locales y de alto valor nutricional.						
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 16-Apr-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 4-Jun-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Compota de zapallo y naranja				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X						Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		800 gramo		FICHA No.						SUB-007	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Zapallo	500.00	g	\$ 0.00238	\$ 1.1900	pelar y cocinar	\$ 1.19	g	500	g	
2	Naranja americana	750.00	g	\$ 0.00083	\$ 0.6188	Zumo y ralladura	\$ 0.99	g	1,200	g	
3	Azúcar	300.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.2670		\$ 0.89	g	1,000	g	
4	Pectina	10.00	g	\$ 0.05900	\$ 0.5900	mezclar con la mitad del azúcar	\$ 1.18	g	20	g	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
Pelar y cortar en zapallo en cubos pequeño Colocar el zapallo en agua y cocinar a fuego medio Retirar y colocar en otra olla junto con el zumo de naranja, la ralladura Mezclar la pectina junto con la mitad del azúcar Agregar la otra mitad de azúcar a la preparación Finalmente colocar la pectina junto con el azúcar Mezclar todo, batir y reposar hasta enfriar				SUBTOTAL RECETA		\$ 2.67		Temperaturas Uso correcto de la pectina			
				EXTRAS 5%		\$ 0.13					
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 2.80		Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 2.80					
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0035					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS							
La compota es una técnica de conservación y aprovechamiento para frutas y/o vegetales, aportara frescura, aroma y un balance perfecto de dulzor para acompañar el pan de quinua.				Cocción por reducción							
				Infusión							
				Texturizar							
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN			
								16-Apr-25			
								FECHA ACTUALIZACIÓN			
								4-Jun-25			

7.3 Coctel de Bienvenida:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Cóctel de bienvenida				X		Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		1 porción		FICHA No.		SUB-001																			
PESO CADA PORCIÓN		245 gramo		SUB-001																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Maracuyá	60.00	g	\$ 0.00141	\$ 0.0849	Licuo sin pepas	\$ 0.99	g	700	g															
2	Jengibre	15.00	g	\$ 0.00735	\$ 0.1103	Rallado	\$ 1.47	g	200	g															
3	Menta fresca	15.00	g	\$ 0.00780	\$ 0.1170		\$ 0.39	g	50	g															
4	Zumo de limón	20.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0300	Exprimir	\$ 0.75	ml	500	ml															
5	Azúcar	15.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0134		\$ 0.89	g	1,000	g															
6	Agua tónica	60.00	ml	\$ 0.00760	\$ 0.4560		\$ 1.52	ml	200	ml															
9	Vodka	60.00	ml	\$ 0.02189	\$ 1.3136		\$ 16.42	ml	750	ml															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Licuar y tamizar la maracuyá En una coctelera agregar la pulpa de maracuyá Colocar el jengibre rallado, las hojas de menta el zumo de limón y el azúcar Por último agregar el vodka y mezclar bien Servir al vaso y colocar el agua tónica, decorar el vaso para una mejor presentación				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.13</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.11</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.23</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0.01</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.13	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.11	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.23	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.23	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0.01	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Cstidades Agua tónica		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.13	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.11	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.23	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.23	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0.01	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
El coctél está echo para estimular el paladar al empezar con la experiencia gastronómica, la mezcla de maracuyá, jengibre y menta es apta para crear una sinergia de sabores, refresca y es versátil para acompañarlo.				Shaking Infusión en frío Licuado																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 9-Apr-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 20-Jun-25																	

7.4 Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA Tímbal de Quinua				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																						
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 gramo		FICHA No. SUB-008																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Quinua	500.00	g	\$ 0.00610	\$ 3.0500	Cocinar	\$ 3.05	g	500	g																		
2	Mango	400.00	g	\$ 0.00083	\$ 0.3300	Cortar en brunoise	\$ 0.99	g	1,200	g																		
3	Aguacate	400.00	g	\$ 0.00143	\$ 0.5714	Cortar en brunoise	\$ 1.00	g	700	g																		
4	Cebolla Perla	200.00	g	\$ 0.00083	\$ 0.1650	Cortar en brunoise	\$ 0.99	g	1,200	g																		
5	Zumo de limón	100.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.1500		\$ 0.75	ml	500	ml																		
6	Sal	15.00	g	\$ 0.00029	\$ 0.0044		\$ 0.29	g	1,000	g																		
7	Aceite de oliva	20.00	ml	\$ 0.01556	\$ 0.3112		\$ 3.89	ml	250	ml																		
8	Cilantro	20.00	g	\$ 0.00417	\$ 0.0833	Picar	\$ 0.50	g	120	g																		
9	Almendras	30.00	g	\$ 0.01653	\$ 0.4960	Trocear	\$ 2.48	g	150	g																		
10	Rúcula	20.00	g	\$ 0.00986	\$ 0.1971	Blanquear	\$ 0.69	g	70	g																		
11	Camarón	400.00	g	\$ 0.00849	\$ 3.3956	Blanquear	\$ 3.82	g	450	g																		
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
Lavar y cocinar la quinua, dejar enfriar y reservar Picar el mango en cuadros, mezclar con la cebolla y el limón Picar el aguacate y colocar sal Sazonar la quinua con sal, aceite de oliva Picar el perejil, las almendras y colocar en la quinua sazonada Servimos al gusto		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 8.75</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.44</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 9.19</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.77</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0077</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 8.75	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.44	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 9.19	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.77	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Equilibrio de sabores y texturas</td> </tr> <tr> <td>Cocción de la quinua y camarones</td> </tr> <tr> <td>Moldeado y montaje</td> </tr> </table>					Equilibrio de sabores y texturas	Cocción de la quinua y camarones	Moldeado y montaje
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.75	Σ Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 0.44	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 9.19	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.77	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
Equilibrio de sabores y texturas																												
Cocción de la quinua y camarones																												
Moldeado y montaje																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
Esta es una preparación que busca aportar equilibrio entre una proteína magra y un cereal andino, generando un plato equilibrado y nutritivo.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Cocción por absorción</td></tr> <tr><td>Brunoise</td></tr> <tr><td>Montaje</td></tr> </table>									Cocción por absorción	Brunoise	Montaje															
Cocción por absorción																												
Brunoise																												
Montaje																												
 ELABORADO POR: Arianna Narváez		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Mayonesa de ají				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. SUB-009						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevo	1.00	u	\$ 0.13333	\$ 0.1333		\$ 4.00	u	30	u
2	Ají	20.00	g	\$ 0.00333	\$ 0.0667	Cortar en trozos medianos	\$ 0.50	g	150	g
3	Mostaza	15.00	g	\$ 0.00505	\$ 0.0758		\$ 1.01	g	200	g
4	Zumo de limón	30.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0450		\$ 0.75	ml	500	ml
5	Aceite de girasol	120.00	ml	\$ 0.00279	\$ 0.3346		\$ 2.27	ml	814	ml
6	Sal	15.00	g	\$ 0.00029	\$ 0.0044		\$ 0.29	g	1,000	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Quitar al ají las semillas, venas y cortar en trozos grandes Colocarlos en una licuadora y agregar el limón, la sal, el ají y el huevo Luego colocar en forma de hilo el aceite con cuidado de que se corte Colocar poco a poco hasta obtener la textura deseada, ni muy líquida ni muy espesa				SUBTOTAL RECETA		\$ 0.66		Limpieza del Ají Aceite en forma de hilo Evitar que se corte		
				EXTRAS 5%		\$ 0.03				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 0.69				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0.09				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0043				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				La mayonesa de ají es una emulsión fría que combina sabor y textura para el timbal, contrasta a la perfección con el sabor terroso de la quinua generando el balance perfecto entre la neutralidad y lo picante, se implementan ingredientes locales al plato.				Emulsión		
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Salsa criolla de tomate de árbol				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		300 gramo		FICHA No.	SUB-010					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate de árbol	300.00	g	\$ 0.00125	\$ 0.3750	Pelar	\$ 1.00	g	800	g
2	Cebolla perla	40.00	g	\$ 0.00083	\$ 0.0330		\$ 0.99	g	1,200	g
3	Ajo	10.00	g	\$ 0.00430	\$ 0.0430		\$ 0.99	g	230	g
4	Zumo de limón	15.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0225		\$ 0.75	ml	500	ml
5	Agua	40.00	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0097		\$ 1.46	ml	6,000	ml
6	Aceite	30.00	ml	\$ 0.00279	\$ 0.0837		\$ 2.27	ml	814	ml
7	Sal	5.00	g	\$ 0.00029	\$ 0.0015		\$ 0.29	g	1,000	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Pelar y quitar las semillas del tomate				SUBTOTAL RECETA \$ 0.57 Σ Precios totales de cada ingrediente				Acidez para la salsa		
En una licuadora incorporar el tomate y de más ingredientes a excepción del aceite				EXTRAS 5% \$ 0.03 Subtotal * % Extras				Emulsión		
Colocar el aceite en forma de hilo, hasta obtener la textura deseada				COSTO TOTAL RECETA \$ 0.60 Subtotal + Extras				Higiene y manejo de alimentos		
Colar para obtener una mejor textura y más pura				COSTO POR PORCIÓN \$ 0.60 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0020 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				Esta salsa es una variante que incorpora ingredientes de la región andina del Ecuador, el tomate de árbol le aporta a la salsa acidez natural, dulzor y un perfil aromático único que acompaña bien con los sabores del tímbal.				Licuado		
								Emulsión		
								Refrigeración		
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
ENTRADA				X Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo		FICHA No. VTA-003																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Timbal de Quinua	65.00	g	\$ 0.00766	\$ 0.4979	Emplatar	\$ 0.7660	g	100	g																			
2	Mayonesa de ají	5.00	g	\$ 0.00433	\$ 0.0216	Emulsionar	\$ 0.09	g	20	g																			
3	Salsa criolla de tomate de árbol	10.00	g	\$ 0.00199	\$ 0.0199	Tamizar	\$ 0.60	g	300	g																			
4	Brotes	2.00	g	\$ 0.02520	\$ 0.0504		\$ 2.52	g	100	g																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
En un plato llano colocar la salsa de ají criollo como base Emplatar el timbal Colocar la mayones Decorar con brotes y servir 				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">\$ 0.59</td> <td style="color: red;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">\$ 0.03</td> <td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">\$ 0.62</td> <td style="color: red;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">\$ 0.62</td> <td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">\$ 0.0077</td> <td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.59	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.62	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.62	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Manejo de alimentos</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Temperaturas</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Emulsiones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Cocción de proteínas</td> </tr> </table>			Manejo de alimentos	Temperaturas	Emulsiones	Cocción de proteínas
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.59	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.03	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.62	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.62	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Manejo de alimentos																													
Temperaturas																													
Emulsiones																													
Cocción de proteínas																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
Este plato presenta elementos de la cocina contemporánea con ingredientes tradicionales andino, resalta el uso de técnicas modernas de presentación y equilibrio sensorial.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Emulsión</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Cocción en medio líquido</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">Licuar</td> </tr> </table>				Emulsión	Cocción en medio líquido	Licuar																			
Emulsión																													
Cocción en medio líquido																													
Licuar																													
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">14-May-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">7-Jul-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	14-May-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-Jul-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
14-May-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
7-Jul-25																													

7.5 Sidra de Manzana- Maridaje

							
Ficha de cata #	Fecha:	26-06-2025					
Grado alcohólico:	5.50%						
Nombre:	Gaitero Spanish Cider						
Precio:	2.8						
Notas de Cata/Visual							
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia			
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo			Púrpura
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado			Ámbar
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa claro	Salmón	Rosa franco			Rosa frambuesa
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas gruesas	Burbujas delgadas	Ordenadas	Desordenadas	
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece			
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas	
Olfato							
Sin despertar	Frutas frescas apenas perceptibles, manzana verde y pera						
Despierto	Aromas cítricos, levaduras frescas, manzana madura y miel ligera						
Gusto							
Primer Ataque	Refrescante, acidez marcada, burbuja viva						
Segundo Ataque	Sabor a manzana madura, notas cítricas, toques florales						
Tercer Ataque	Final ligero seco, persistente, sensación limpia						
Observaciones	Sidra equilibrada y muy agradable, ideal para maridar el timbal de quinoa con camarón, el tataki de atún y el postre. Se percibe natural y artesanal, con buena frescura.						

7.6 Plato Fuerte:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA Tataki de atún				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																							
NÚMERO PORCIONES 1 porción				FICHA No. SUB-011																									
PESO CADA PORCIÓN 400 gramo																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Lomo de atún fresco	400.00	g	\$ 0.01756	\$ 7.0222		\$ 7.90	g	450	g																			
2	Aceite de ajonjolí	15.00	ml	\$ 0.02704	\$ 0.4056		\$ 6.76	ml	250	ml																			
3	Zumo de limón	30.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0450		\$ 0.75	ml	500	ml																			
4	Jengibre	15.00	g	\$ 0.00735	\$ 0.1103		\$ 1.47	g	200	g																			
5	Salsa de soya	45.00	ml	\$ 0.04574	\$ 2.0584		\$ 6.77	ml	148	ml																			
6	Pimienta negra molida	5.00	g	\$ 0.01620	\$ 0.0810		\$ 0.81	g	50	g																			
7	Salsa de ostras	30.00	ml	\$ 0.01070	\$ 0.3210		\$ 2.14	ml	200	ml																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
Mezclar todos los ingredientes líquidos para la marinada Verter el atún y dejar marinado en refrigeración Dejar reposar mínimo 2h Sacar y en un sartén caliente con aceite sellar por todos sus lados con un cuchillo filoso cortar en rebanadas de 1.5 cm				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 10.04</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.50</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 10.55</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 10.55</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0264</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 10.04	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.50	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 10.55	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 10.55	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0264	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Calidad del atún</td> </tr> <tr> <td>Tiempo de marinado</td> </tr> <tr> <td>Temperaturas</td> </tr> <tr> <td>Higiene y manejo de los alimentos</td> </tr> </table>			Calidad del atún	Tiempo de marinado	Temperaturas	Higiene y manejo de los alimentos
SUBTOTAL RECETA	\$ 10.04	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.50	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 10.55	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 10.55	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0264	Costo por Porción ÷ Peso cada porción																											
Calidad del atún																													
Tiempo de marinado																													
Temperaturas																													
Higiene y manejo de los alimentos																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
El tataki de atún es una preparación de estilo japones que aplica un marinado y sellado superficial a proteínas frescas. Esta técnica permite respetar la pureza del producto, crea un equilibrio entre textura y temperatura.				Sellar Marinado																									
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25																					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Puré de camote				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		650 gramo		FICHA No. SUB-012						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camote amarillo	500.00	g	\$ 0.00139	\$ 0.6950	cortado y pelado	\$ 1.39	g	1,000	g
2	Fanta	250.00	ml	\$ 0.00090	\$ 0.2250		\$ 0.45	ml	500	ml
3	Sal	4.00	g	\$ 0.00029	\$ 0.0012		\$ 0.29	g	1,000	g
4	Crema de leche	100.00	ml	\$ 0.00458	\$ 0.4580		\$ 2.29	ml	500	ml
5	Mantequilla sin sal	40.00	g	\$ 0.00875	\$ 0.3500		\$ 1.05	g	120	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Pelar y cortar el camote en cubos medianos Agregar el camote a una olla junto con la fanta Incorporar la sal Cocinar a fuego medio hasta que el camote este suave Licuar el camote hasta obtener un puré fino Pasar por un colador para eliminar grumos Agregar en un sartén y colocar la mantequilla y la crema hasta obtener una textura firme Ajustar la sal al gusto				SUBTOTAL RECETA \$ 1.73 Σ Precios totales de cada ingrediente				Control de cocción Reducción de la fanta Incorporación de materia grasa		
				EXTRAS 5% \$ 0.09 Subtotal * % Extras						
				COSTO TOTAL RECETA \$ 1.82 Subtotal + Extras						
				COSTO POR PORCIÓN \$ 1.82 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0028 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				Este puré fusiona la suavidad y el dulzor natural del camote con el ácido dulce de la fanta, crea un perfil aromático diferente, la mantequilla le aporta brillo y mejora mucho más su textura.				Cocción Prensado Emulsión		
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Salsa ponzu				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. SUB-013						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Salsa de Soya	80.00	ml	\$ 0.04574	\$ 3.6595		\$ 6.77	ml	148	ml
2	Zumo de limón	40.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0600		\$ 0.75	ml	500	ml
3	Vinagre de arroz	25.00	g	\$ 0.01660	\$ 0.4150		\$ 4.98	g	300	g
4	Azúcar	15.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0134		\$ 0.89	g	1,000	g
5	Zumo de naranja	30.00	ml	\$ 0.00290	\$ 0.0870		\$ 1.45	ml	500	ml
6	Jengibre	10.00	g	\$ 0.00735	\$ 0.0735		\$ 1.47	g	200	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Mezclar todos los ingredientes líquidos en un bowl. Añadir el azúcar y el jengibre. Mezclar hasta que todo esté disuelto. Dejar reposar para que el jengibre infusione. Colar para obtener una textura más fina.				SUBTOTAL RECETA \$ 4.31 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0.22 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 4.52 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0.45 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0.0226 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				Homogeneización Alimentos frescos Infusión		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								Emulsión		
								Infusión		
								Mezcla en frío		
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN		
								14-May-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
								7-Jul-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
PLATO FUERTE				X Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES				Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN				FICHA No.																					
1 porción				VTA-004																					
250 gramo																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Tataki de atún	120.00	g	\$ 0.02636	\$ 3.1637	Marinar y sellar	\$ 10.5457	g	400	g															
2	Quinua crocante	30.00	g	\$ 0.00610	\$ 0.1830	Cocinar y deshidratar	\$ 3.05	g	500	g															
3	Puré de camote	60.00	g	\$ 0.00279	\$ 0.1676		\$ 1.82	g	650	g															
4	Salsa ponzu	20.00	g	\$ 0.02262	\$ 0.4524		\$ 0.45	g	20	g															
5	Vegetales salteados	50.00	g	\$ 0.00288	\$ 0.1438	Blanquear	\$ 1.90	g	660	g															
15																									
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Retirar del marinado al atún, colocar en un sartén caliente a fuego alto Sellar el atún de cada lado, colocar la quinua Cortar y colocar en el plato Realizar una cama de camote Servir los vegetales Colocar la salsa ponzu sobre el atún				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #007bff; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #007bff; color: white;">\$ 4.11</td> <td style="color: red;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #007bff; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #007bff; color: white;">\$ 0.21</td> <td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #007bff; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #007bff; color: white;">\$ 4.32</td> <td style="color: red;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #007bff; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #007bff; color: white;">\$ 4.32</td> <td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #007bff; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #007bff; color: white;">\$ 0.0173</td> <td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4.11	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.21	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.32	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4.32	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0173	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Temperaturas Ingredientes frescos Salsa		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4.11	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.21	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.32	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4.32	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0173	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
Este plato representa una fusión entre técnicas de la cocina japonesa contemporánea y elementos de cocina latinoamericana, ofrece una experiencia gastronómica armoniosa, moderna y balanceada.				Cocción Saltear Sellar Marinar																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 14-May-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-Jul-25																	

7.7 Postre:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA							
Crema Chocolate Blanco				Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X						Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		294 gramo		FICHA No.						SUB-015			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta			
1	Crema de leche	70.00	ml	\$ 0.00458	\$ 0.3206	Fría	\$ 2.29	ml	500	ml			
2	Azúcar	18.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0160		\$ 0.89	g	1,000	g			
3	Glucosa líquida	12.00	ml	\$ 0.00194	\$ 0.0233		\$ 1.94	ml	1,000	ml			
4	Chocolate blanco	55	g	\$ 0.02040	\$ 1.1220		\$ 5.10	g	250	g			
5	Crema de leche	115.00	ml	\$ 0.00458	\$ 0.5267	Semi montada	\$ 2.29	ml	500	ml			
6	Gelatina sin sabor	4.00	g	\$ 0.00968	\$ 0.0387		\$ 2.42	g	250	g			
7	Agua	20.00	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0049		\$ 1.46	ml	6,000	ml			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
Hidratar la gelatina sin sabor				SUBTOTAL RECETA \$ 2.05				Σ Precios totales de cada ingrediente					
En una olla colocar la crema de leche, el azúcar y la glucosa				EXTRAS 5% \$ 0.10				Subtotal * % Extras					
Agregar la crema caliente sobre el chocolate blanco y revolver hasta emulsionar				COSTO TOTAL RECETA \$ 2.15				Subtotal + Extras					
Fundir la gelatina hidratada e incorporar				COSTO POR PORCIÓN \$ 2.15				Costo Total Receta ÷ No. porciones					
Batirla crema a punto medio				COSTO POR GRAMO \$ 0.0073				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
Colocar la crema a la mezcla anterior				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS					
Verter en moldes y congelar								Esta crema busca aportar al postre ligereza, cremosidad, su textura se caracteriza por ser estable, untuosa, delicado y con un aroma inigualable, ideal para combinar con frutas ácidas, masas o preparaciones amargas que hacen buen contraste.			Hidratación de la gelatina		
											Temperatura de la crema		
											Emulsión del chocolate		
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN					
								18-Jun-25					
								FECHA ACTUALIZACIÓN					
								2-Jul-25					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
Biscuit Joconde				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		625 gramo		FICHA No. SUB-016																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Huevo	3.00	u	\$ 0.13333	\$ 0.4000		\$ 4.00	u	30	u																			
2	Azúcar	93.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0828		\$ 0.89	g	1,000	g																			
3	Claras	3.00	u	\$ 0.01000	\$ 0.0300		\$ 0.30	u	30	u																			
4	Harina de almendra	140.00	g	\$ 0.02250	\$ 3.1500		\$ 6.75	g	300	g																			
5	Harina de trigo	140.00	g	\$ 0.00196	\$ 0.2744		\$ 1.96	g	1,000	g																			
6	Mantequilla sin sal	100.00	g	\$ 0.00875	\$ 0.8750	Derretida	\$ 1.05	g	120	g																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
Batir los huevos junto con el azúcar a punto de nieve Agregar la harina con movimientos envolventes Derretir la mantequilla e incorporar al batido Realizar un merengue con las claras Incorporar el merengue a la mezcla aereada Extender la masa sobre una lata con silpat hornear por 10min a 180º				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4.81</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.24</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 5.05</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 5.05</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0081</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4.81	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.24	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 5.05	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 5.05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0081	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Temperaturas</td></tr> <tr><td>Tiempo</td></tr> <tr><td>Enfriado</td></tr> <tr><td>Manipulación</td></tr> </table>			Temperaturas	Tiempo	Enfriado	Manipulación
SUBTOTAL RECETA	\$ 4.81	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.24	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5.05	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5.05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0081	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Temperaturas																													
Tiempo																													
Enfriado																													
Manipulación																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
Este biscuit es un bizcocho flexible, ligero y con alta capacidad de absorción, se destaca por su versatilidad en la pastelería, ya que puede adaptarse a diversos tipos de postres.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Cocción en horno seco</td></tr> <tr><td>Aireado</td></tr> <tr><td>Emulsión</td></tr> </table>				Cocción en horno seco	Aireado	Emulsión																			
Cocción en horno seco																													
Aireado																													
Emulsión																													
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr style="background-color: #0070C0; color: white;"> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">18-Jun-25</td> </tr> <tr style="background-color: #0070C0; color: white;"> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-Jul-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
18-Jun-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
2-Jul-25																													

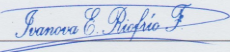
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
Confit Tropical				Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		350 gramo		FICHA No. SUB-017																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Mango	150.00	g	\$ 0.00083	\$ 0.1238	Cortar en brunoise	\$ 0.99	g	1,200	g																			
2	Zumo de naranja	50.00	ml	\$ 0.00290	\$ 0.1450		\$ 1.45	ml	500	ml																			
3	Vainilla en rama	1.00	u	\$ 1.30000	\$ 1.3000		\$ 1.30	u	1	u																			
4	Maracuyá	50.00	g	\$ 0.00141	\$ 0.0707		\$ 0.99	g	700	g																			
5	Zumo de limón	25.00	ml	\$ 0.00150	\$ 0.0375		\$ 0.75	ml	500	ml																			
6	Puré de Banano	50.00	g	\$ 0.00097	\$ 0.0485		\$ 0.97	g	1,000	g																			
7	Pectina	3.00	g	\$ 0.05900	\$ 0.1770		\$ 1.18	g	20	g																			
8	Azúcar	30.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0267		\$ 0.89	g	1,000	g																			
9	Gelatina sin sabor	3.00	g	\$ 0.00968	\$ 0.0290	Hidratar	\$ 2.42	g	250	g																			
10	Agua	15.00	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0037		\$ 1.46	ml	6,000	ml																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
Hidratar la gelatina sin sabor con el agua fría En una olla agregar el mango troceado, el zumo de naranja, la pulpa de maracuyá, el puré de banana y vainilla en rama Cocinar a fuego bajo, mezclar la mitad del azúcar con la pectina y añadir a la olla Cocinar por 2min, retirar del fuego y añadir la gelatina hidratada Agregar en moldes y refrigerar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1.96</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.10</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.06</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0059</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1.96	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.06	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0059	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Mezcla de pectina y azúcar</td></tr> <tr><td>Hidratación de la gelatina</td></tr> <tr><td>Temperatura de cocción</td></tr> <tr><td>Enfriado y gelificación</td></tr> </table>			Mezcla de pectina y azúcar	Hidratación de la gelatina	Temperatura de cocción	Enfriado y gelificación
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.96	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.10	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.06	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.06	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0059	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Mezcla de pectina y azúcar																													
Hidratación de la gelatina																													
Temperatura de cocción																													
Enfriado y gelificación																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
El confit tropical es una preparación semigelificada que combina frutas ácidas y dulces, la confitura moderna será ideal como relleno para el postre.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Cocción directa</td></tr> <tr><td>Gelificación</td></tr> <tr><td>Activación de pectina</td></tr> </table>				Cocción directa	Gelificación	Activación de pectina																			
Cocción directa																													
Gelificación																													
Activación de pectina																													
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanna Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">18-Jun-25</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-Jul-25</td></tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
18-Jun-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
2-Jul-25																													

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Ganache cremosa de chocolate Negro				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		224 gramo		FICHA No. SUB-018																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Crema de leche	50.00	ml	\$ 0.00458	\$ 0.2290	Calentar	\$ 2.29	ml	500	ml															
2	Zumo de naranja	30.00	ml	\$ 0.00290	\$ 0.0870		\$ 1.45	ml	500	ml															
3	Azúcar	5.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0045		\$ 0.89	g	1,000	g															
4	Ralladura de naranja	2.00	g	\$ 0.00290	\$ 0.0058		\$ 1.45	g	500	g															
5	Glucosa líquida	10.00	ml	\$ 0.00194	\$ 0.0194		\$ 1.94	ml	1,000	ml															
6	Chocolate República 65%	100.00	g	\$ 0.01860	\$ 1.8600	Derretir	\$ 4.65	g	250	g															
7	Crema de leche	20.00	ml	\$ 0.00458	\$ 0.0916		\$ 2.29	ml	500	ml															
8	Gelatina sin sabor	2.00	g	\$ 0.00968	\$ 0.0194	Hidratar	\$ 2.42	g	250	g															
9	Agua	10.00	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0024		\$ 1.46	ml	6,000	ml															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Hidratar la gelatina Calentar los 50g de crema con el zumo, el azúcar, glucosa y ralladura Agregar la mezcla caliente sobre el chocolate Incorporar la gelatina hidratada Aligerar la crema con la crema fría Cubir con film y refrigerar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.32</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.12</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.43</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.43</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0109</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.32	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.12	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.43	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.43	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0109	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Hidratación de la gelatina Temperaturas Refrigeración		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.32	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.12	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.43	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.43	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0109	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
El ganache cremoso es una mezcla equilibrada de sabores y texturas, aporta cuerpo y textura al postre.				Gelificación Emulsión Conservación																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 18-Jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-Jul-25																	

FOTO RECETA

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

FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25

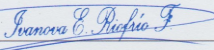
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																								
Glaseado Espejo				Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																										
PESO CADA PORCIÓN		630 gramo		FICHA No. SUB-020																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
	Agua	75	ml	\$ 0.00024	\$ 0.0183		\$ 1.46	ml	6,000	ml																				
	Azúcar	150	g	\$ 0.00089	\$ 0.1335		\$ 0.89	g	1,000	g																				
	Glucosa líquida	150	g	\$ 0.00194	\$ 0.2910		\$ 1.94	ml	1,000	ml																				
	Leche condensada	100	g	\$ 0.00819	\$ 0.8190		\$ 3.44	ml	420	ml																				
	Chocolate blanco	200	g	\$ 0.02040	\$ 4.0800		\$ 5.10	g	250	g																				
	Manteca de cacao	30	g	\$ 0.02652	\$ 0.7956		\$ 6.63	g	250	g																				
	Colapez	10	g	\$ 0.96000	\$ 9.6000		\$ 0.96	u	1	u																				
	Colorante amarillo	15	g	\$ 0.32500	\$ 4.8750		\$ 3.25	g	10	g																				
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																								
Colocar el colapez en un bowl pequeño a hidratar con el agua Una vez hidratado retirar del agua Los de más ingredientes agregar en una olla Llevar a fuego bajo asta que se incorporen Retirar del fuego y colocar el colapez mixear y dejar que baje un poco la temperatura Colocar sobre el postre hasta cubrirlo 		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 14.48</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.72</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 15.20</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 15.20</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0241</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 14.48	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.72	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 15.20	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 15.20	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0241	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Temperaturas</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Hidratación del colapez</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Porcentaje de colorante</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>					Temperaturas	Hidratación del colapez	Porcentaje de colorante		
SUBTOTAL RECETA	\$ 14.48	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0.72	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 15.20	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 15.20	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0241	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
Temperaturas																														
Hidratación del colapez																														
Porcentaje de colorante																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																												
El glaseado espejo le aporta brillo y color al postre, su color amarillo contrasta con la temática y busca dar otra presentación al plato 		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">Mixear</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>									Mixear																			
Mixear																														
 Arianna Narváez		 Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">18-Jun-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">2-Jul-25</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25																
FECHA ELABORACIÓN																														
18-Jun-25																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																														
2-Jul-25																														

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
POSTRE				X Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		180 gramo		FICHA No. VTA-005																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Crema Chocolate Blanco	80.00	g	\$ 0.00733	\$ 0.5863		\$ 2.1548	g	294	g															
2	Biscuit Joconde	20.00	g	\$ 0.00808	\$ 0.1617	Hornear	\$ 5.05	g	625	g															
3	Confit Tropical	30.00	g	\$ 0.00589	\$ 0.1766		\$ 2.06	g	350	g															
4	Ganache cremosa de chocolate Negro	30.00	g	\$ 0.01087	\$ 0.3261		\$ 2.43	g	224	g															
5	Crocante de Quinoa Dulce	20.00	g	\$ 0.00467	\$ 0.0934	Hornear	\$ 1.78	g	380	g															
6	Glaseado Espejo	50.00	g	\$ 0.02413	\$ 1.2063		\$ 15.20	g	630	g															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Colocar el postre en el centro del plato Aún lado agregar la quinoa crocante Sobre la quinoa agregar la ganache en forma de quenel Para decorar agregar salsa de maracuyá Flores				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 2.55</td> <td style="color: red;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0.13</td> <td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 2.68</td> <td style="color: red;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 2.68</td> <td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0.0149</td> <td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.55	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.68	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.68	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0149	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Temperaturas de montaje Porciones Emplatado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.55	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.68	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.68	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0149	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
Este postre tiene un equilibrio clave entre sabores, texturas y temperaturas, integrando técnicas modernas con ingredientes tradicionales y tropicales				Refrigeración Horneado																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 18-Jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-Jul-25																	

7.8 Bombón:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Praliné de Quinua				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		150 gramo		FICHA No. SUB-020																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Azúcar	50.00	g	\$ 0.00089	\$ 0.0445		\$ 0.89	g	1,000	g															
3	Quinua	100.00	g	\$ 0.00610	\$ 0.6100	Cocinar y deshidratar	\$ 3.05	g	500	g															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.65</td> <td style="font-size: small;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.03</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.69</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.69</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0046</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.65	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.69	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.69	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0046	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.65	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.03	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.69	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.69	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0046	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
				1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 18-Jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-Jul-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Ganache de naranja</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">390 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Ganache de naranja		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	390 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-020</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-020	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="height: 100px;"></td> </tr> </table>		FOTO RECETA					
NOMBRE RECETA																													
Ganache de naranja																													
NÚMERO PORCIONES	1 porción																												
PESO CADA PORCIÓN	390 gramo																												
TIPO RECETA																													
	Básica o de Venta																												
X	Complementaria o Subreceta																												
FICHA No.	SUB-020																												
FOTO RECETA																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
	Yemas	2	u	\$ 0.21893	\$ 0.4379		\$ 6.57	u	30	u																			
	Crema de leche	15	g	\$ 0.00458	\$ 0.0687		\$ 2.29	g	500	g																			
	Glucosa líquida	6	g	\$ 0.00194	\$ 0.0116		\$ 1.94	g	1,000	g																			
	Ralladura de naranja	0.5	g	\$ 0.00290	\$ 0.0015		\$ 1.45	g	500	g																			
	Chocolate Blanco	190	g	\$ 0.02040	\$ 3.8760		\$ 5.10	g	250	g																			
	Mantequilla sin sal	20	g	\$ 0.00875	\$ 0.1750		\$ 1.05	g	120	g																			
	Azúcar	8	g	\$ 0.00089	\$ 0.0071		\$ 0.89	g	1,000	g																			
	Zumo de naranja	110	g	\$ 0.00290	\$ 0.3190		\$ 1.45	g	500	g																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>Colocar el zumo y la ralladura junto a la glucosa y la crema de leche en una olla</td></tr> <tr><td>Calentar pero no que hierva</td></tr> <tr><td>Aparte mezclar las yemas con el azúcar</td></tr> <tr><td>Temperar las yemas con la mezcla anterior poco a poco</td></tr> <tr><td>Colocar la mezcla de nuevo a la olla y calentar a punto nape</td></tr> <tr><td>Luego incorporarla al chocolate derretido</td></tr> <tr><td>mezclar y esperar a que la temperatura baje</td></tr> <tr><td>Cuando llegue a 40° agregar la mantequilla</td></tr> <tr><td>Mixear para evitar que queden grumos</td></tr> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN	Colocar el zumo y la ralladura junto a la glucosa y la crema de leche en una olla	Calentar pero no que hierva	Aparte mezclar las yemas con el azúcar	Temperar las yemas con la mezcla anterior poco a poco	Colocar la mezcla de nuevo a la olla y calentar a punto nape	Luego incorporarla al chocolate derretido	mezclar y esperar a que la temperatura baje	Cuando llegue a 40° agregar la mantequilla	Mixear para evitar que queden grumos									
PROCESO DE PREPARACIÓN																													
Colocar el zumo y la ralladura junto a la glucosa y la crema de leche en una olla																													
Calentar pero no que hierva																													
Aparte mezclar las yemas con el azúcar																													
Temperar las yemas con la mezcla anterior poco a poco																													
Colocar la mezcla de nuevo a la olla y calentar a punto nape																													
Luego incorporarla al chocolate derretido																													
mezclar y esperar a que la temperatura baje																													
Cuando llegue a 40° agregar la mantequilla																													
Mixear para evitar que queden grumos																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">\$ 0.33</td> <td style="width: 40%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0009</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>											COSTO MATERIA PRIMA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">\$ 0.33</td> <td style="width: 40%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0009</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0.33	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.34	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.34	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0009	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	
COSTO MATERIA PRIMA																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">\$ 0.33</td> <td style="width: 40%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.34</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0009</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0.33	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.34	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.34	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0009	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción														
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.33	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.34	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.34	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0009	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>Temperaturas</td></tr> <tr><td>Salsa Inglesa</td></tr> <tr><td>Punto nape</td></tr> <tr><td>Chocolate, no sucedáneo</td></tr> </table>											PUNTOS CRÍTICOS	Temperaturas	Salsa Inglesa	Punto nape	Chocolate, no sucedáneo														
PUNTOS CRÍTICOS																													
Temperaturas																													
Salsa Inglesa																													
Punto nape																													
Chocolate, no sucedáneo																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>Mixear</td></tr> <tr><td>Refrigerar</td></tr> <tr><td>Punto nape</td></tr> </table>											MÉTODOS Y TÉCNICAS	Mixear	Refrigerar	Punto nape															
MÉTODOS Y TÉCNICAS																													
Mixear																													
Refrigerar																													
Punto nape																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">  Arianna Narváez </td> <td style="width: 33%; text-align: center;">  Ivanova Riofrío </td> <td style="width: 33%;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">18-Jun-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-Jul-25</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>											 Arianna Narváez	 Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">18-Jun-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-Jul-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25												
 Arianna Narváez	 Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">18-Jun-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-Jul-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	18-Jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-Jul-25																							
FECHA ELABORACIÓN																													
18-Jun-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
2-Jul-25																													

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA BOMBÓN				TIPO RECETA ☒ Básica o de Venta ☐ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 16 porción		PESO CADA PORCIÓN 17 gramo		FICHA No. VTA-006																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
	Chocolate República 65%	500.00	g	\$ 0.01860	\$ 9.3000		\$ 4.65	g	250	g															
	Manteca de cacao	100.00	g	\$ 0.02652	\$ 2.6520		\$ 6.63	g	250	g															
	Ganache de naranja	150.00	g	\$ 0.00088	\$ 0.1317		\$ 0.34	g	390	g															
	Praliné de Quinoa	150.00	g	\$ 0.00458	\$ 0.6872		\$ 0.69	g	150	g															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Colocar el chocolate templado en el molde Dejar que el casco se enfríe Agregar la ganache y el praliné crocante tapar los bombones, dejar enfriar y desmoldar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11.95</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.60</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12.55</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.78</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0461</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 11.95	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.60	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12.55	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.78	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0461	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Temperaturas Cantidades		
SUBTOTAL RECETA	\$ 11.95	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.60	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12.55	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.78	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0461	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
El bombón busca proyectar dulzor y destacar la continua integración de la quinoa como el ingrediente principal dentro del menú, su sabor es delicado y evoca una explosión de sabores impresionante.				Refrigeración Temperado																					
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 18-Jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-Jul-25																	

7.9 Bajativo:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																							
Baileys				X Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		1,300 gramo		FICHA No. SUB-002																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Crema de leche	360.00	ml	\$ 0.00458	\$ 1.6488		\$ 2.29	ml	500	ml																			
2	Licor de café	80.00	ml	\$ 0.01096	\$ 0.8768		\$ 8.22	ml	750	ml																			
3	Leche condensada	390.00	ml	\$ 0.00819	\$ 3.1943		\$ 3.44	ml	420	ml																			
4	Sirope de chocolate	50.00	ml	\$ 0.00474	\$ 0.2370		\$ 1.09	ml	230	ml																			
5	Esencia de vainilla	10.00	ml	\$ 0.00450	\$ 0.0450		\$ 0.45	ml	100	ml																			
6	Whisky	420.00	ml	\$ 0.01400	\$ 5.8800		\$ 9.80	ml	700	ml																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
Agregar en la licuadora la crema, el licor de café, el sirope y la esencia de vainilla Licuar y poco a poco agregar la leche condensada Verter la mezcla en una coctelera e incorporar el whisky Guardar en una botella de vidrio y refrigerar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 11.88</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.59</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 12.48</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$12.48</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">0.00960</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 11.88	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.59	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12.48	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$12.48	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	0.00960	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Temperatura</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Porcentaje de alcohol</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Conservación</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;"> </td> </tr> </table>			Temperatura	Porcentaje de alcohol	Conservación	
SUBTOTAL RECETA	\$ 11.88	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0.59	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12.48	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$12.48	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	0.00960	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Temperatura																													
Porcentaje de alcohol																													
Conservación																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
El baileys es un licor que sirve como bajativo, y cumple con la función digestiva sensorial para el final del servicio, su perfil es dulce, aromático y ayuda a limpiar el paladar, realza los sabores de la quinua sin opacarlos.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Emulsión</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Conservación</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Refrigeración</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Envasado</td> </tr> </table>							Emulsión	Conservación	Refrigeración	Envasado															
Emulsión																													
Conservación																													
Refrigeración																													
Envasado																													
 ELABORADO POR: Arianna Narváez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-Apr-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">20-Jun-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	9-Apr-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	20-Jun-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
9-Apr-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
20-Jun-25																													

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
# REF	RECETA DE VENTA	# REF	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-BOUCHE	\$ 0.67	\$ 15.64	47.4%	\$ 33.00	\$ 4.95	\$ 3.30	\$ 41.25
VTA-002	PAN	\$ 0.17	\$ 15.64	32.6%	\$ 48.00	\$ 7.20	\$ 4.80	\$ 60.00
VTA-003	ENTRADA	\$ 0.62	\$ 15.64	25.0%	\$ 62.54	\$ 9.38	\$ 6.25	\$ 78.18
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 4.32						
VTA-005	POSTRE	\$ 2.68						
VTA-006	BOMBÓN	\$ 0.78						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 6.39						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 15.64						

8 ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

8.1 Quinua (*Chenopodium quinoa*)

Variedades: Roja, Blanca y Negra

Origen: Región Andina

La Quinua es el producto de mayor uso dentro del menú. También es un componente clave dentro de la producción, tanto para destinos nacionales como también los internacionales. El interés por el consumo de la quinua ha ido incrementando con el tiempo, aumentando así su sistema de trazabilidad permitiendo reportar su proceso desde su origen hasta su consumidor final.

Figura 1



Mujer en un campo de quinua. (Li & Manzano, 2021)

La Federación de Organizaciones Productoras de Granos Andinos del Norte “FEGRANDINOS”, busca optimizar su calidad, los estándares de sanidad y la preservación del medio ambiente, ofrece productos de calidad y garantizados, su producción se realiza mediante última tecnología y se busca alcanzar un alto impacto económico para los

pequeños productores, se centra en satisfacer las necesidades de los potenciales clientes. (Fegrandinos , 2018)

7.1.1 Producción Primaria y almacenamiento:

En esta etapa se analiza el proceso de cultivo que lleva la quinua: una vez cosechada se transporta a diversos centros de acopio en los que pasarán por un estricto proceso de selección, clasificación y limpieza; encargándose de eliminar las impurezas o rastros orgánicos no útiles, se controla su temperatura, humedad y que no contenga plagas, durante el proceso se codifica el lote para su registro y posterior seguimiento. (Agrocalidad, 2015)

7.1.2 Procesamiento:

En esta etapa la trazabilidad se analiza mediante el reconocimiento del centro de procesamiento, sus registros, condiciones y el lote. La quinua pasa por un proceso de desaponificación para eliminar la saponina, que es el compuesto que genera espuma y es riesgoso en altas cantidades para la salud, luego pasa por su proceso de secado y clasificación por tamaño y finalmente es envasada. (INPhO- Compendio de Poscosecha 3, s.f.)

7.1.3 Distribución y Comercialización:

La quinua una vez procesada, clasificada y envasada correctamente es distribuida a diversos puntos para su venta. Puede ser de exportación o a mercados locales, incluso a la venta directa. Aquí se analiza el lote que se envía y su método de transporte para garantizar la durabilidad del producto manteniendo las condiciones de almacenamiento óptimas. Cada envase debe contener su origen, lote, fecha de vencimiento y las certificaciones que el producto tenga.

7.1.4 Consumo:

Para este punto el producto debe llegar al consumidor, que será quien accederá a la información de su contenido mediante el etiquetado, sistemas de verificación y a sus certificaciones agrícolas que afirmen que el producto es orgánico y su comercio es justo.

Tabla 1: Tabla nutricional de la Quinoa (*Chenopodium Quinoa*)

Quinoa (<i>Chenopodium Quinoa</i>)		
(100 g)		
Nutrientes	Cantidad	Unidad
Proteína Total	14,12	G
Energía	368	Kcal
Grasas Totales	6,07	G
Hidratos de carbono	64,16	G
Fibra	7	G
Calcio	47	Mg
Hierro	4,57	Mg
Magnesio	197	Mg

Nota: Elaborado por el Autor. Junio (2025). En base a la información (Carreira, 2022)

8.2 Uvilla (*Physalis peruviana*):

Origen: Andes Sudamericanos

La uvilla, también conocida como uchuva, es una fruta característica por su sabor agrisado y su alto valor nutricional. En el país su cultivo ha ido en incremento gracias a su popularidad

en las provincias del Carchi, Imbabura, Pichincha y Cotopaxi. El sistema de trazabilidad dentro de su producción es de suma importancia ya que garantiza la calidad del producto y el cumplimiento de estándares nacionales e internacionales para su comercialización.

Figura 2



Cosecha de la uvilla (Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador , 2019)

7.2.1 Producción Primaria y prácticas agrícolas:

Según los datos del ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) en el 2015 se registraron datos de su cultivo en Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo. El uso de buenas prácticas para el cultivo se basa en la selección optima del terreno y la preparación del suelo, el uso de semillas de buena calidad que garanticen sus cualidades, y el manejo integrado de plagas y diversas enfermedades que puedan afectar su producción. (El telégrafo , 2015)

7.2.2 Postcosecha y Procesamiento:

Diversas empresas de producción de uvilla que se encuentran en el país han ido desarrollando con el tiempo habilidades y diversas características específicas de clasificar la uvilla de acuerdo a su tamaño, categorizándola como grande a aquellas que llegan a medir desde 20 a

22mm, como medianas a las que cumplan con los 18 a 20mm y pequeñas aquellas que midan menos de 18mm, permitiendo al comercializador estandarizarlas para su posterior distribución. (Rivadeneira, 2021)

La Agencia de Regulación y Agrocalidad es la encargada de proporcionar los certificados que cumplen con los reglamentos fitosanitarios adecuados para la comercialización de la uvilla, asegurándose de que el producto cumpla con las normas establecidas y con los requisitos solicitados por cada país importador.

7.2.3 Comercialización y Exportación:

La exportación de uvilla ha sido gradual, pero con el tiempo se logró aprobar el proceso de su exportación a Estados Unidos. En 2022 la cantidad de uvilla que se exportó a diferentes países fue de 9.650kg, especialmente a EEUU, Canadá y países europeos. Los exportadores de este producto deben registrarse en el sistema Guía de Agrocalidad y el SENAE (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador) permitiendo el control de la distribución y manejo de los lotes que serán exportados. (Actores Productivos , 2023)

La implementación de un correcto sistema de trazabilidad para la cadena de producción de la uvilla y de más productos es de suma importancia para respaldar la calidad de los alimentos y el cumplimiento de los estándares que se solicitan para su distribución, contribuyendo en el crecimiento económico de las zonas productoras.

Tabla 2: Tabla nutricional de la Uvilla (*Physalis Peruviana*)

Uvilla (<i>Physalis Peruviana</i>)		
100g		
Nutrientes	Cantidad	Unidad

Energía	53	Kcal
Carbohidratos	11.20	G
Grasas	0.70	G
Proteínas	1.90	G
Agua	85.40	MI
Retinol (Vitamina A)	36.00	Mg
Tiamina (Vitamina B1)	0.11	Mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.04	Mg
Niacina (Vitamina B3)	2.80	Mg
Vitamina C	11.00	Mg
Calcio	9.00	Mg
Hierro	1.00	Mg
Fósforo	40.00	Mg

Nota: Elaborado por el Autor. Junio (2025). En base a la información (Fitia, 2025)

8.3 Atún Rojo (*Thunnus thynnus*):

Las empresas pesqueras de atún de nuestro país son consideradas las segundas con mayor valoración y demanda después de Tailandia.

El atún rojo al ser una especie altamente valorada corre el riesgo de desaparecer, es por ello por lo que las empresas y el país completo ha implementado sistemas de trazabilidad seguros para la conservación de la especie, incorporando tecnología que garantizará el desarrollo del animal y su seguimiento desde su captura hasta su consumo final.

Figura 3

Corte de atún (Iglesias, 2021)

7.3.1 Captura y registro:

Existen diferentes métodos de pesca en las que se implementan técnicas como el cerco o el anzuelo que son los más conocidos y utilizados. Cada atún recogido es asociado a un código único que presenta la información de su captura, desde la fecha hasta sus características.

7.3.2 Transporte, procesamiento y etiquetado:

Una vez capturados los atunes son llevados a diversas instalaciones para su engorde, en donde se realizará el seguimiento sobre su alimentación y su proceso de crecimiento. Se calcula cuánto será su tiempo de permanencia dentro de las instalaciones, cuál será su condición de agua y su tipo de alimentación, garantizarán el cuidado y sobre todo el bienestar del pez para una buena calidad en el producto final.

El sacrificio y su procesamiento llevan estrictas normas de sanidad en donde es importante el constante mantenimiento y supervisión de las cadenas de frío para preservar el producto.

Una vez realizado este proceso, se lleva a cabo el etiquetado en el que se incluye un código QR que les permite a los consumidores conocer todo el proceso y la información pertinente del producto, incluso sus certificados.

7.3.3 Distribución y Comercialización:

La comercialización del atún está orientada con mayor fuerza al mercado internacional, en la actualidad su consumo local abarca apenas el 10%, y la exportación se basa principalmente de las conservas y lomos de atún, en el 2016 esto representó en 80,02%.

En el 2024 la exportación del atún rojo a destinos internacionales rompió el récord alcanzando los 1,600 millones fortaleciendo la rentabilidad y competitividad del producto.

Los sistemas que se emplean de trazabilidad para la comercialización de este producto garantizan la sostenibilidad del animal y su especie, cumpliendo con las regulaciones que el mercado internacional pide, ofreciendo productos de alta calidad con procedencia verificable posicionando al Ecuador como un gran líder en la sostenibilidad y trazabilidad de la industria atunera a nivel global.

Tabla 3: Tabla nutricional del Atún Rojo (*Thunnus Thynnus*)

Atún Rojo (<i>Thunnus thynnus</i>)		
(100g)		
Nutrientes	Cantidad	Unidad
Energía	200	Kcal
Proteína	23	G
Hidratos de carbono	0	G
Fibra	0	G
Grasas Totales	12	G
Colesterol	38	Mg

Agua	65	G
Calcio	38	Mg
Hierro	1,3	Mg
Yodo	8	Mg
Magnesio	28	Mg
Zinc	1,1	Mg
Selenio	82	Mg
Sodio	43	Mg
Potasio	40	Mg
Fósforo	200	Mg
Vitamina B1	0,05	Mg
Vitamina B2	0,2	Mg
Niacina	17,8	Mg
Vitamina B6	0,46	Mg
Ácido fólico	17	Mg
Vitamina B12	5	Mg
Vitamina C	Trazas	Mg
Retinol	34,8	Mg
Vitamina D	25	Mg
Vitamina E	1	Mg

Nota: Elaborado por el Autor, Junio (2025). En base a la información ((Pesca 21,

2025)

8.4 Albahaca (*Ocimum basilicum*):

Cada empresa o cultivo de producción de albahaca dentro del país debe contar con referencias de sus coordenadas de ubicación y deben registrar las fechas de siembra y cosecha de cada uno de sus lotes. Cada productor debe obtener de forma legal y justa su certificado de BPMS, certificando el uso adecuado y responsable de químicos y la implementación de métodos para la prevención de plagas dentro de los cultivos.

Figura 4



Cosecha de Albahaca (Karpenko, 2024)

7.4.1 Procesamiento y Empaque:

Se realiza un control de calidad exhaustivo durante el procesamiento, asegurándose de que la albahaca cumpla con los requisitos de calidad que pide cada uno de los mercados internacionales. Dentro de su sistema de etiquetado se agregan diferentes códigos como el SSCC (Serial Shipping Container Code) que aseguran y permiten rastrear el producto desde su cosecha hasta su destino final.

7.4.2 Distribución y Exportación:

La albahaca al ser un producto delicado debe exportarse en condiciones adecuadas para evitar que se estropee, este producto debe ser movilizado a temperaturas entre los 5° a 10°C

evitando temperaturas menores para prevenir daños por el frío extremo. Los exportadores deberán asegurarse de que su producto cumpla con los estándares de calidad que los países importadores soliciten, incluyendo las normas de sostenibilidad y trazabilidad vigentes.

El establecimiento de nuevas medidas de trazabilidad para la producción de la albahaca en Ecuador garantiza la calidad y la seguridad del alimento, aportando oportunidades en nuevos mercados internacionales, aumentando la posición del producto ecuatoriano en mercados globales.

Tabla 4: *Tabla nutricional de la Albahaca (Ocimum basilicum)*

Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)		
(100g)		
Nutrientes	Cantidad	Unidad
Grasas	3.98	G
Carbohidratos	20.5	G
Proteína	14.4	G
Agua	6.4	G
Fibra	40.5	G
Sodio	34	Mg
Calcio	154	Mg
Hierro	42	Mg
Potasio	295	Mg
Calorías	178	G

8.5 Comino (*Cuminum cyminum*):

El comino es una especia de uso frecuente en la cocina y la gastronomía ecuatoriana, con prioridad en platos más tradicionales y hogareños como los secos, el hornado, sopas. Su sabor es predominante y muy aromático convirtiéndolo en un ingrediente constante y prioritario en las cocinas de los hogares ecuatorianos y cocinas profesionales.

Figura 5



Comino en grano (Cebraián, 2022)

El comino es una especia introducida del Oeste de Asia, su producción es frecuente en Indonesia, Irán y China, se da en regiones altas y montañosas. En Ecuador se cultiva y se comercializa hace varios siglos, ingresando este ingrediente al sistema de Agrocalidad.

Tener en cuenta la elaboración de trazabilidad para este ingrediente garantizará su calidad y cumplirá con los estándares de seguridad alimenticia.

7.5.1 Origen y Producción:

“En el Ecuador el comino se cultiva en zonas de climas secos o templados como Chimborazo, Tungurahua y Loja y parte de la costa, pero con observación agroecológica constante” (INEN, 2010)

Estas semillas se cultivan en los meses de agosto hasta octubre, su proceso comienza con la selección de las mejores semillas, semillas certificadas, se controlan y se mantienen en constante revisión las BPMS como el uso adecuado de fertilizantes, estos deben ser orgánicos y naturales para el control de plagas dentro de los cultivos, se registra desde el día se siembra, tipo de semilla, calidad de la tierra, el clima, se da un seguimiento periódico de cada uno de estos puntos hasta la fecha final de la cosecha.

7.5.2 Cosecha y Postcosecha

El comino se cosecha cuando la planta ya obtiene un color marrón y se realiza de manera manual seleccionando con cuidado cada semilla y evitando perdidas del producto, seguido de eso pasan a un proceso de limpieza cuidadoso en el que se retiran impurezas como tierra, ramas o las semillas que no están completamente maduras, pasan por un proceso de secado natural o sintético para que la semilla logre conservar sus aceites naturales.

Cuando el proceso de clasificación se acerca, las semillas se ordenan de acuerdo al tamaño y color para asegurar que sean distribuidas todas por iguales y que exista homogeneidad dentro de los lotes para la exportación.

7.5.3 Transporte, Almacenamiento y Procesamiento

Cuando el comino está completamente seco se lo almacena en sacos de yute o propileno con etiquetas que contienen sus características, se transportan en camiones correctamente sanitizados, limpios y secos que tengan control permanente de la temperatura interna y la humedad para evitar que el producto se dañe con rapidez o que se proliferen hongos y exista contaminación cruzada.

Por lo general el comino es transportado a centros de acopio de molinos para su procesamiento, se utiliza maquinaria especial para conservar sus compuestos inestables, se

realiza un análisis sensorial minucioso, se observa a detalle su color, la humedad y el olor que presente y así se determina si el producto está apto para la exportación o solamente para el consumo nacional.

7.5.4 Comercialización

El comino ecuatoriano se distribuye a mercados nacionales, tiendas o mercados locales, supermercados, pequeñas tiendas y marcas artesanales. Gran parte de la producción es enviada a mercados internacionales latinos. El sistema de trazabilidad que se aplica permite al consumidor o al distribuidor identificar su lugar de procedencia, procesamiento y fechas exactas de la elaboración del comino, incluyendo las normas de sanidad y bioseguridad para su consumo.

La trazabilidad del producto ayuda a mantenernos informados a cerca de su proceso de elaboración, desde la siembra hasta la cosecha, garantiza la calidad del producto al consumidor y promueve su competitividad frente a mercados extranjeros de elaboración del mismo producto.

Tabla 5: Tabla nutricional del comino (*cuminum cyminum*)

Comino (<i>Cuminum cyminum</i>)		
(100g)		
Nutrientes	Cantidad	Unidad
Grasas	22	G
Hidratos de carbono	44	G
Fibra alimentaria	11	G
Proteínas	18	G
Hierro	66.4	Mg

Potasio	1788	Mg
Sodio	168	Mg
Calcio	931	Mg
Magnesio	366	Mg
Vitamina C	7.7	Mg

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

Dentro de la gastronomía existen alimentos que han ido retomando valorización gracias a la cocina contemporánea que busca generar protagonismo en ingredientes que habrían dejado de ser relevantes. La quinua (*Chenopodium quinoa*), es un grano originario de los andes y ha sido cultivado desde hace más de 5,000 años, posicionando a este alimento como un gran símbolo de la identidad, sostenibilidad y la cultura. Este proyecto tiene como objetivo analizar la historia y la trascendencia de la quinua, basándonos en su sustentabilidad dentro de la gastronomía y sus usos versátiles para aumentar su consumo, implementándola en un menú que sustenta su propuesta, comprendida no solo como un alimento si no también como un emblema de la cocina con grandes raíces.

9.1 Historia ancestral:

La quinua es un alimento domesticado en Perú, Ecuador, Bolivia y el norte de Chile, por sus civilizaciones preincaicas. En el pasado era considerado como un alimento sagrado de los pueblos, mayormente era conocida como “el grano de oro” a causa de su alto valor nutricional, su resistencia y su gran capacidad por adaptarse a los climas más extremos de estas regiones. Con la llegada de los europeos a nuestras civilizaciones el cultivo de la quinua

fue reemplazándose por el maíz, el trigo y la cebada, alimentos considerados como “superiores” en las civilizaciones.

En los últimos años la quinua ha vuelto a ser el alimento revalorizado que era antes a nivel global, gracias a la apreciación de sus nutrientes y sus grandes propiedades nutricionales (tiene grandes cantidades de proteínas, hierro y es libre de gluten) es un alimento resistente a la escasez de agua y suelos secos y pobres.

9.2 La Quinua como patrimonio alimentario y cultural:

La quinua hace parte del patrimonio alimentario de aquellos pueblos andinos que la consumían, aparte de ser un gran producto agrícola es un símbolo que representa la resistencia cultural y la sabiduría ancestral. Su producción se relaciona a tradiciones espirituales, ciclos lunares y festividades ancestrales que han ido de generación en generación sin dejar morir la esencia del alimento y sus grandes beneficios.

Implementar la quinua en nuevos avances gastronómicos es más que solo una elección de valor nutricional se trata del acto de la reivindicación cultural, representándola a un nivel gastronómico mucho más elevado y homenajeándola como protagonista de la cocina contemporánea y moderna, mezclando tradición e innovación, manteniendo la esencia de sus pueblos originarios.

9.3 Valor cultural:

La cocina contemporánea tiene como característica principal la implementación e integración de elementos ancestrales con innovadores, buscando resaltar lo mejor de cada uno creando una experiencia sensorial única para los clientes y llevándolo a una profunda conexión con el origen de los ingredientes y sus historias. En este apartado buscamos

profundizar la versatilidad que tiene la quinua como ingrediente, la habilidad de adaptarse a diversos métodos, técnicas y presentaciones.

El uso de este maravilloso ingrediente dentro de la gastronomía no es tan valorado, integrarlo en menús contemporáneos abrirá nuevas puertas a presentaciones más atractivas, equilibradas y nutricionales. La quinua puede añadirse a entradas, platos fuertes, bebidas, postres y todo aquello que se pueda imaginar, demostrando que la cocina autóctona puede mezclarse con la modernidad culinaria.

Nos encontramos en pleno siglo XXI en el que la conciencia ambiental y social frente a la alimentación son más importantes y con más impacto, la quinua se representa sola como un alimento sostenible haciendo de la cocina un compromiso de responsabilidad, sustentabilidad e identidad.

La quinua más que un alimento, es un compromiso de identidad, memoria y cultura. Agregarla en esta rama la vuelve un eje central de nuevas propuestas para menús dentro de la cocina contemporánea, es innovación y creatividad. Se permite resaltar su valor culinario y profundizar su significado patrimonial convirtiéndola en la protagonista de la cocina, se destaca el presente proyectando un pedacito del pasado y presentando en un futuro diverso y cultural.

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

El maridaje para un menú es de suma importancia para la cocina moderna y toda la gastronomía. Cuando la gente escucha la palabra maridaje instantáneamente lo asocian a la combinación de vinos con los platos de un menú, y aunque no se encuentran equivocados, lo cierto es que el maridaje va más allá de los vinos, es la combinación de cualquier tipo de

bebidas con diversos platos, se combinan sabores, aromas, texturas e incluso colores, creando armonía entre sí.

El maridaje no solo se trata de emplear bebidas alcohólicas si no que se busca priorizar la combinación de ingredientes y de la forma en la que se sirven y combinan con cada plato creando magia para el paladar.

En este menú se busca destacar la presencia de la quinua en cada plato, es por ello que se han escogido bebidas que refresquen el paladar y mantenga ligera la comida al ingerirla.

10.1 Cóctel de Bienvenida- Maracuyá, jengibre y menta:

Esta bebida de bienvenida brinda una experiencia de entrada refrescante al menú, diseñada para estimular los sentidos y preparar al paladar. La acidez que aporta el maracuyá combina a la perfección con lo refrescante de la menta, el picante sutil del jengibre despierta las pupilas gustativas, ideal para dar paso a los sabores complejos que presentará el menú gracias a los aportes de la quinua. Su perfil tropical crea una conexión entre lo local y lo contemporáneo, revalorizando los productos del entorno con técnicas más actuales.

10.2 Bebida Principal- Sidra de manzana:

La Sidra de manzana fue escogida como el acompañante principal para el servicio del plato fuerte, sus sabores vibrantes y frutales aportan frescura y una efervescencia sutil que refrescará al paladar en cada bocado. Este maridaje está adaptado para equilibrar el plato fuerte, realzando cada sabor sin sobreponerse a ellos.

10.3 Bajativo- Licor de crema irlandesa (Baileys):

Para cerrar la experiencia de manera elegante, como bajativo se escogió un suave Baileys. Este licor aporta una sensación aterciopelada que armoniza con los sabores intensos del bombón, especialmente por el chocolate oscuro y lo tropical de la ganache. Su elección

fue en base a la necesidad de ofrecer un final sofisticado y accesible que se alinee con el objetivo del menú: elevar la quinua.

11 CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

11.1 Servicio:

El tipo de servicio que se aplicara es el americano, este estilo se originó desde el servicio a la rusa, se le agrega rapidez y versatilidad, haciéndolo mucho más sencillo y satisfaciendo las necesidades adecuadas en los establecimientos de comida. Se trata de brindar rapidez al comensal y disminuir lo que más se pueda su tiempo de espera, es una forma de ofrecer sencillez y simplicidad.

Este es un estilo en el que los alimentos son emplatados de forma directa desde la cocina, se pasan al mesero o persona encargada del servicio y se sirven de manera directa al comensal una vez listo para su consumo. Este tipo de servicio busca ser eficiente, rápido y estandariza las porciones de cada comida, es de los servicios más comunes y mayormente conocidos en restaurantes, hoteles o eventos formales.

“Este servicio permitió a los comensales tener más libertad y agilidad en la elección de su comida, permitió un flujo más rápido de los platillos a la mesa”. (Reina, 2024)

El servicio se realiza desde el primer contacto que tiene el comensal con el mesero en su recibimiento, este causará la primera impresión, su proceso en mesa comienza desde el lado derecho del comensal sirviendo primero a mujeres desde la mayor y seguido de los hombres desde el mayor hasta el menor, procurando cumplir con el sentido de las manecillas del reloj, los platos de retiran por la parte izquierda de las personas.

Figura 6



Muestra del servicio americano (Sciré, s.f.)

11.2 Montaje de Mesa:

Dentro del servicio americano, el montaje de la mesa se caracteriza por ser práctico y sobre todo elegante, sin objetos llamativos o excesivos. Se hace uso de manteles limpios y sin arrugas de preferencia de colores neutros, se verifica que cubran la mesa por completo, las servilletas son puestas sobre el plato con figuras llamativas pero pulcras o se las coloca dobladas de manera sencilla en la parte izquierda del plato base, dependerá del tipo de ambientación y decoración que el espacio tenga.

La organización de cubiertos es de suma importancia, estos deben ir acorde a la comida que se servirá, los tenedores se colocan en la parte izquierda del plato base, sobre un centímetro del filo de la mesa desde el más chiquito por fuera hasta el tenedor para el plato fuerte pegado al plato base, los cuchillos se colocan en la parte derecha con su cuchilla hacia dentro, la cuchara grande va junto al cuchillo y la de postre frente al plato base, la cristalería como

copas y vasos se colocan en la parte superior derecha, primero la de agua, luego la de vino tinto y finalmente la de vino blanco o espumante.

Figura 7



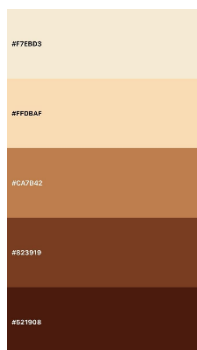
Ejemplo del montaje de una mesa (Sciré, s.f.)

12 DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

De acuerdo con el tema, “La Quinua como protagonista de la cocina moderna” la decoración y ambientación del espacio irá acorde a una temática más rustica y campestre, con colores neutros, amaderados y pasteles que conecten con el símbolo de la quinua y represente su identidad y tradición de sus alrededores manteniendo una conexión con lo ancestral, se busca crear un espacio cómodo y acogedor para el público, se utilizaran cosas como el yute, pallets y manualidades.

Tabla 6: *Tabla de referencia justificación de la decoración y montaje*

<i>Elemento</i>	<i>Descripción</i>	<i>Justificación</i>
Mantel Blanco	Base color blanco	Representa la elegancia y la simplicidad.
Bajo Plato	Base para platos en tonos claros	Presenta simplicidad y elegancia contrastando con la decoración del espacio
Platos blancos o en tonos suaves	Vajilla de cerámica o porcelana	Realza el color y le da protagonismo a cada plato manteniendo la elegancia
Servilletas de lino o algodón en tono beige o blanco	Irá doblada y llevará en el centro un anillo de yute o una cuerda rústica	Aporta elegancia y coherencia a la temática
Cristalería simple pero elegante	Copas y vasos sin grabados	Sencillez y naturalidad sin saturar la vista
Centro de mesa natural	Arreglo con flores silvestres, ramas y velas para aportar luminosidad	Conecta y crea un espacio visual directo con el producto estelar, representando un poquito de los campos andinos.

Figura 8

Paleta de Colores (Syanno)

Figura 9

Ejemplo del montaje de mesa (Barba)

13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 Conclusiones:

- La quinua es un cereal andino con alto impacto nutricional y cultural.
- A pesar de su alto valor nutricional y su gran riqueza, el consumo de quinua en Ecuador es significativamente bajo.

- La cocina contemporánea permite que podamos involucrar y revalorizar ingredientes ancestrales y tradicionales.
- Dentro del menú se demuestra la versatilidad que tiene la quinua en la cocina y su mayor utilización
- La trazabilidad es un sistema de suma importancia que garantiza seguridad y calidad dentro de las cadenas alimentarias.
- Integrar ingredientes locales aporta y fortalece la identidad gastronómica del Ecuador.
- Escoger un correcto maridaje potencia la experiencia completa de cada plato y del menú completo.
- La decoración y ambientación mejoran y aportan valor al discurso, brindando una experiencia más que únicamente la comida.
- La quinua es un producto de gran adaptabilidad climática, eso quiere decir que es un producto sostenible y sustentable.
- En base al menú realizado se busca mantener la cultura y agregarle innovación a su valor.

13.2 Recomendaciones:

- Fomentar el consumo de la quinua mediante campañas educativas sobre sus múltiples beneficios.
- Incluir con mayor porcentaje a la quinua en la alimentación diaria.
- Incentivar más al cultivo y producción de más variedades de quinua en zonas rurales.
- Potenciar el uso de la quinua en las cocinas actuales capacitando a los chefs sobre su utilización.
- Promover diversas alianzas entre empresas y productores de comida gourmet.

- Aplicar la trazabilidad para todos los productos ancestrales y patrimoniales.
- Diseñar menús que incluyan variedad de alimentos ancestrales como granos y cereales, por ejemplo, la quinua como base.
- Potencializar la quinua como producto dentro de alimentos más procesados con mayor accesibilidad.

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

Anexo 1



Asociación de productores de quinua del Carchi

Anexo 2



Planta de Quinua

Anexo 3

PROMO BUGATTI O STICKERS VIRTUALES ACUMULADOS

----- CUPOS -----

CREDITO: 0.00

Pinpad

AUTORI PINPAD =508505

* SUPERMAXI SAN CARLOS *

DIRECCION SUCURSAL:

CALLE ANGEL LUDENA SN

CALLE PEDRO DE MENDOZA

QUITO - ECUADOR

MATRIZ:

CORPORACION FAVORITA C.A.

AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA

SANGOLQUI - ECUADOR

RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
0.99 LIMON MEYER H	1	0.7900	0.79
ECUAHORT ENELDO 10	1	0.7200	0.72
HORTILISTO JENGIBR	1	1.1800	1.18
SUQUINI AMARILLO G	0.195K	0.6154	0.12
SUQUINI GRANEL	0.205K	0.7805	0.16
CEBOLLA PAITENA RO	0.180K	0.8333	0.15
MARACUYA GRANEL	0.835K	1.4491	1.21
LO.GRANOLA PASAS A	1	1.0783	1.08I
SPEZIA PIMIENTA NE	1	1.9400	1.94
SX.OREGANO	1	0.7100	0.71
SEMBRAO MENTA	1	0.6200	0.62
NATURES HEART CURC	1	1.0900	1.09
CONDIMENSA MIEL DE	1	2.0800	2.08
MCCORMICK MOSTAZA	1	1.3500	1.35
4PACK TONI LECHE C	1	2.4000	2.40I
MAYADOR SIDRA ROSA	1	3.1130	3.11I
ORANGINE AGUA TONI	1	1.0174	1.02I
REYCREMA DE LECHE	1	2.3826	2.38I
ICELAND VODKA	1	6.8261	6.83I
SNOB VINAGRE DE MA	1	1.8435	1.84I
SX.MERMELADA FRUTI	2	0.9478	1.90I
ALPEN SWISS LECHE	1	1.6522	1.65I
EL ARTESANAL ESENC	1	0.3913	0.39I
GUSTADINA SIROPE C	1	1.0783	1.08I
3PACK MIRAFLORES B	1	4.6783	4.68I
1408 PILAS ENGY AL	1	1.3478	1.35I

Tarifa 0	:	12.12
Tarifa 15	:	29.70
Subtotal sin IVA	:	41.82
15% IVA	:	4.46
TOTAL	:	46.28

CamScanner

Factura de compra de ingredientes para las pruebas

15 Referencias

- Actores Productivos . (09 de Septiembre de 2023). *Actores Productivos* . Obtenido de <https://actoresproductivos.com/uvilla-ingresa-a-las-importaciones-no-tradicionales-de-ecuador/?com>
- Agrocalidad. (25 de Mayo de 2015). Obtenido de Guía de buenas prácticas agrícolas para la quinua : https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-de-BPA-para-Quinoa.pdf?utm_source=chatgpt.com
- B., A. R. (2016). El ecuatoriano consume apenas media libra de quinua al año. págs. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/el-ecuatoriano-consume-apenas-media-libra-de-quinua-al-ano?.com>.
- Barba, A. (s.f.). Pinterest.
- Bjarnadottir, A. (18 de Agosto de 2023). Quinoa 101: Nutrition Facts and Health Benefits. *Healthline*.
- Cebraián, J. (2022). Beneficios del comino . <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/que-es-el-comino-donde-se-encuentra-y-principios-activos>.
- El telégrafo . (30 de Enero de 2015). *El telégrafo* . Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/2015/8/40-personas-cultivan-quinua-en-cotopaxi-con-semillas-certificadas?.com>
- Fegrandinos . (2018). Obtenido de Fegrandinos: <https://fegrandinos123.wixsite.com/fegrandinosnorte/trabajos>
- Fitia. (2025). Obtenido de <https://fitia.app/es/calorias-informacion-nutricional/uvilla-16634/>
- Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador . (2019). Manual del cultivo de uvilla . *Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador*, 6.

- Hinojosa, L., Leguizamo, A., Carpio, C., Muñoz, D., Mestanza, C., Ochoa, J., . . . Murphy, K. (2021). *Quinoa in Ecuador: Recent Advances under Global Expansion*. Obtenido de PubMed Central: <https://doi.org/10.3390/plants10020298>
- I., E. P. (2011). *La quinua en ecuador "estado del arte"*. Quito, Ecuador : <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/805/1/iniapsclgaq1.pdf>.
- Iglesias, J. I. (15 de Noviembre de 2021). *Campusa* . Obtenido de <https://www.ehu.eus/es/web/campusa/-/%C2%BFpor-que-la-carne-de-los-atunes-es-roja-y-la-de-los-lenguados-blanca->
- INEN. (2010). Obtenido de https://studylib.es/doc/6417389/nte-inen-2532--especias-y-condimentos.-requisitos?utm_source
- INPhO- Compendio de Poscosecha 3. (s.f.). Obtenido de Quinoa Operaciones de Poscosecha : <https://www.fao.org/4/ar364s/ar364s.pdf?.com>
- Karpenko, V. (2024). Jardinero cosecha fresco albahaca .
- Li, F., & Manzano, B. (2021). Quinoa and Small-Scale Agriculture in Times of COVID-19. *Anthropology Now*, 54-64. Obtenido de <https://doi.org/10.1080/19428200.2021.1973278>
- Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. (2025). *Biodiversidad de la Quinoa*. <https://www.fao.org/in-action/quinoa-platform/quinoa/biodiversidad-de-la-quinua/es/>.
- Pesca 21. (2025). Obtenido de <http://www.pesca21.com/?p=770>
- Reina, F. J. (02 de 02 de 2024). *IngenieríadeMenú.com*. Obtenido de <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>
- Rivadeneira, C. A. (09 de Julio de 2021). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/514956175/NTE-INEN-Uvilla-2485?.com>

Sciré, J. (s.f.). *Qamarero*. Obtenido de <https://qamarero.com/blog/que-es-el-servicio-americano-sus-caracteristicas/>

Syanno. (s.f.). *Pinterest*.