



# **GASTRONOMÍA**

## **STREET FOOD POPULAR QUITENÑO**

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

**AUTOR: ISABELLA SILVA**

**TUTOR: CARLOS GARRIDO**

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

Yo, Isabella Brighth Silva Cumba, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre **STREET FOOD POPULAR QUITEÑO**, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 16 días del mes de agosto de 2025, firmo conforme:

Autor: Isabella Silva

Firma: 

Número de Cédula: 1728431881

Dirección: Calacalí calle Bolívar y Pichincha

Teléfono: 0988421035

Correo electrónico: isabelasilvaa10@gmail.com

### **Declaración de originalidad**

Yo, Isabella Brigith Silva Cumba 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.



.....

**Isabella Brigith Silva Cumba**

**Autor del proyecto de investigación**

Yo, (Tutor) , 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.

.....

**Nombre completo del Tutor**

**Tutor del proyecto de investigación**

**Aprobación del tutor**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Nombre del proyecto ” presentado por  
Nombre completo del estudiante, 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, de agosto del 2023

.....

**Nombre del Tutor**

**Tutor del proyecto de investigación**

**DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

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

Quito, 28 de julio del 2025

A handwritten signature in black ink, enclosed within a hand-drawn oval. The signature is cursive and appears to read 'Isabella'. Below the signature is a horizontal dotted line.

ISABELLA BRIGITH SILVA CUMBA

CEDULA: 1728431881

### **DEDICATORIA**

A mi familia, especialmente a mis padres y hermanos, gracias por su amor incondicional, por cada sacrificio y por enseñarme a no rendirme. Han sido mi base y mi fuerza en todo momento.

A mi novio, quien ha estado a mi lado en cada paso, celebrando mis logros y sosteniéndome en mis caídas, por creer siempre en mí. Tu compañía fue fundamental en este proceso.

A mis amigos, por comprender mis ausencias, por alentarme y celebrar cada logro conmigo. Su apoyo hizo este camino más llevadero y valioso.

### **AGRADECIMIENTO**

Este camino ha estado lleno de esfuerzo, aprendizajes y emociones. Al mirar atrás, reconozco con gratitud a quienes fueron mi mayor inspiración y apoyo. Mis padres, mis hermanos y mi novio, gracias por ser parte de este capítulo tan importante en mi vida. Este logro no es solo mío: es de quienes me han acompañado con amor, apoyo y paciencia incondicional durante todo este proceso.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Contenido

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación .....	II
Declaración de originalidad .....	III
Aprobación del tutor .....	V
ÍNDICE DE TABLAS .....	XIII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	XV
INDICE DE ANEXOS .....	XVII
1. RESUMEN .....	18
2. ABSTRACT EN INGLÉS .....	20
3. DESARROLLO DEL CONCEPTO .....	21
3.1 CONCEPTO .....	21
4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	25
5. MENU APROBADO EN INGLÉS .....	26
6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS .....	27
7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	44
1.1 Tabla 1 .....	48
1.2 Tabla 2 .....	52
1.3 Tabla 3 .....	55

1.4	Tabla 4 .....	58
1.5	Tabla 5 .....	62
1.6	Tabla 6 .....	64
8.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	65
9.	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES. ....	71
1.7	Tabla 7 .....	72
1.8	Tabla 8 .....	73
10.	DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE SERVICIO.....	74
1.9	Ilustración 1: <i>Servicio francés, obtenido de (Pinterest, 2025)</i> .....	76
1.10	Ilustración 2: <i>Servicio americano, obtenido de (Pinterest, 2025)</i> .....	76
11.	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	77
1.11	Ilustración 3: <i>Estilo de mesa, obtenido de (IA, 2025)</i> .....	78
1.12	Ilustración 4: <i>Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)</i> .....	78
1.13	Ilustración 5: <i>Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)</i> .....	79
1.14	Ilustración 5: <i>Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)</i> .....	79
12.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	80
12.1	<i>Conclusiones.</i> .....	80

- La comida callejera popular quiteña es un reflejo de identidad y resiliencia cultural. A través de sus ingredientes, técnicas y presentaciones, se evidencia la memoria viva de los barrios, la adaptación a contextos económicos diversos y el ingenio del pueblo quiteño para transformar insumos locales en platos significativos..... 80
- 12.2 Recomendaciones. .... 81
- 13. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)..... 84
  - Figura 1 ..... 84
  - Figura 2 ..... 84
  - Figura 3 ..... 85
  - Figura 4 ..... 85
  - Figura 5 ..... 85
  - Figura 6 ..... 86



## ÍNDICE DE TABLAS

<u>1.1</u>	<u>Tabla 1</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<u>1.2</u>	<u>Tabla 2</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<u>1.3</u>	<u>Tabla 3</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<u>1.4</u>	<u>Tabla 4</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<u>1.5</u>	<u>Tabla 5</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<u>1.6</u>	<u>Tabla 6</u> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>



## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

1.9 Ilustración 1: Servicio francés, obtenido de (Pinterest, 2025);**Error! Marcador no definido.**

1.10 Ilustración 2:Servicio americano, obtenido de (Pinterest, 2025) **¡Error!**  
**Marcador no definido.**

1.11 Ilustración 3:Estilo de mesa, obtenido de (IA, 2025);**Error! Marcador no definido.**

1.12 Ilustración 4: Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025) .....**¡Error!**  
**Marcador no definido.**

1.13 Ilustración 5: Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025) .....**¡Error!**  
**Marcador no definido.**

1.14 Ilustración 5: Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025) .....**¡Error!**  
**Marcador no definido.**



## INDICE DE FIGURAS

<u>Figura 1</u> .....	84
<u>Figura 2</u> .....	84
<u>Figura 3</u> .....	85
<u>Figura 4</u> .....	85
<u>Figura 5</u> .....	85
<u>Figura 6</u> .....	86

## UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

### LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

#### 1. RESUMEN

Este proyecto se fundamenta en la valorización de la comida callejera popular quiteña como un patrimonio cultural vivo y accesible. La propuesta gira en torno a un menú representativo, que integra preparaciones emblemáticas como el cevichocho, mini tamales de papa, salchicha de balde y rosero, elaborados con ingredientes autóctonos de alta calidad, como la papa chola, el chocho y el tomate de árbol.

El concepto reconoce la importancia de la trazabilidad de los insumos, garantizando la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, al tiempo que fortalece la conexión con la cultura y el territorio. Además, se destaca el papel social y económico que la comida callejera desempeña, especialmente para mujeres y familias que encuentran en esta actividad una fuente digna de ingreso. La propuesta promueve una experiencia culinaria que no solo satisface necesidades básicas, sino que también fomenta el sentido de pertenencia y la valoración de lo popular como expresión auténtica del pueblo.

En resumen, este proyecto busca recuperar y valorar la comida callejera de Quito de manera integral, tomando en cuenta su calidad, su tradición, su significado cultural y su aporte al desarrollo sostenible. La idea es que esta comida, aunque adaptada a los tiempos actuales, mantenga una fuerte conexión con la historia y la identidad de la comunidad quiteña.



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR****LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****2. ABSTRACT EN INGLÉS**

This project is based on the appreciation of popular Quito Street food as a living and accessible cultural heritage. The proposal revolves around a representative menu that includes iconic dishes such as cevichocho, mini potato tamales, balde sausage, and rosero, made with high-quality local ingredients such as chola potatoes, chocho beans, and tree tomatoes.

The concept recognizes the importance of traceability of ingredients, ensuring food safety and sustainability, while strengthening the connection with culture and territory. In addition, it highlights the social and economic role that street food plays, especially for women and families who find in this activity a dignified source of income. The proposal promotes a culinary experience that not only satisfies basic needs but also fosters a sense of belonging and appreciation for popular culture as an authentic expression of the people.

In short, this project seeks to recover and value Quito's street food in a comprehensive manner, considering its quality, tradition, cultural significance, and contribution to sustainable development. The idea is that this food, although adapted to modern times, maintains a strong connection with the history and identity of the Quito community.

### 3. DESARROLLO DEL CONCEPTO

#### 3.1 CONCEPTO

La comida callejera, conocida también como *Street food*, es un fenómeno gastronómico y cultural presente en muchas ciudades del mundo como Londres, donde surgió un movimiento que buscaba rescatar la movilidad y la riqueza cultural propia de la comida callejera. Consiste en la preparación y venta de alimentos y bebidas listos para el consumo inmediato, ofrecidos generalmente en espacios públicos como plazas, mercados o esquinas transitadas. Este tipo de alimentación se caracteriza por ser accesible, económica y adaptada al ritmo de la vida urbana. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2010), se considera comida callejera a aquella que es preparada y comercializada por vendedores ambulantes, y que cumple un papel importante en la nutrición diaria de amplios sectores de la población.

La comida callejera tiene un gran valor cultural porque está estrechamente relacionada con lo popular, es decir, con las costumbres y formas de vida del pueblo. No se trata solo de preparar alimentos, sino de mantener vivas prácticas que forman parte de la identidad de una comunidad.

Las expresiones culturales que se transmiten de generación en generación, como la preparación y venta de comida en las calles, son parte del patrimonio cultural inmaterial, ya que reflejan la manera en que una sociedad se relaciona, comparte y mantiene sus creencias. En este

caso, lo popular no significa únicamente que sea consumido por muchas personas, sino que nace del pueblo y se mantiene gracias a él (UNESCO, 2010).

En el caso de Quito, la capital del Ecuador, la comida callejera ocupa un lugar destacado dentro del panorama gastronómico. No solo cumple una función alimentaria, sino que representa una expresión viva de la identidad local. Lo "popular" en este contexto hace referencia a las preparaciones que han sido transmitidas por generaciones, de manera oral y práctica, dentro de las familias y comunidades (Beltrán, 2019). Estas recetas reflejan costumbres, saberes y modos de vida propios del pueblo quiteño, y conservan ingredientes y técnicas con profundo valor patrimonial.

Las raíces de la comida callejera en Quito se remontan a la época colonial, cuando las bulliciosas plazas y mercados ofrecían comida sencilla y accesible a comerciantes y viajeros.

Como destaca (Espín Moreno, 2020), estos espacios no solo eran centros de comercio, sino también lugares de interacción cultural, lo que contribuyó a la construcción de una identidad compartida. El Centro Histórico de Quito se convirtió en un crisol de culturas, donde los platos tradicionales comenzaron a fusionarse con influencias coloniales, sentando las bases de la diversa cultura de comida callejera que conocemos hoy.

Un momento clave en la evolución de la comida callejera quiteña fue la aparición de los "carritos" o puestos de comida móviles a mediados del siglo XX. BF Herrera Jaramillo (2018) señala que "Inka Burger", uno de los primeros puestos de comida, desencadenó una tendencia que transformó la comida callejera en un fenómeno urbano moderno. Estos puestos permitieron a los vendedores llegar a un público más amplio, mejorando la accesibilidad y popularidad de la

comida callejera, y propiciando innovaciones tanto en la oferta de menús como en las técnicas culinarias.

Desde la experiencia personal, recorrer los mercados y barrios de esta hermosa ciudad, me ha permitido ver cómo estos espacios son también lugares de encuentro. Personas de distintos orígenes y edades se reúnen en torno a una receta sencilla pero llena de significado. Esta práctica demuestra que la comida popular no solo nutre el cuerpo, sino también el sentido de pertenencia y comunidad.

La finalidad de este tema es rescatar, valorizar y desarrollar propuestas culinarias a partir de este tema, entendida no solo como una oferta alimentaria accesible y cotidiana, sino también como una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de la ciudad.

La alimentación callejera popular es mucho más que una respuesta rápida a las necesidades alimentarias diarias representa un sistema culinario que combina tradición, creatividad, economía y vínculos sociales. A través de preparaciones como el cevichocho, los tamales de papa, las salchipapas, los roseros y otros productos emblemáticos, se transmiten prácticas que han sido perfeccionadas por generaciones de cocineras y comerciantes informales que dominan técnicas artesanales y el uso estratégico de ingredientes locales.

Además, el Street food quiteño cumple funciones esenciales en la seguridad alimentaria de la ciudad, ya que proporciona comidas completas y económicas a una amplia población. Estas comidas, cuando son elaboradas con ingredientes de calidad, técnicas seguras y manejo higiénico, pueden conservar su valor nutricional y aportar beneficios significativos a la dieta diaria. En este contexto, la trazabilidad de los ingredientes, la valorización de insumos locales

como el chocho, la papa, el maíz, el tomate de árbol, entre otros, cobra especial relevancia para garantizar tanto la calidad como la sostenibilidad de estos alimentos.

Además de su valor simbólico, la venta de comida en la calle es también una actividad económica fundamental. Muchas familias viven de esta labor, especialmente mujeres jefas de hogar o personas mayores que encuentran en esta actividad una forma digna de ganarse la vida. Como explican Gómez y Rivadeneira (2020), la comida callejera en Quito permite el sustento diario de muchas personas y refleja una forma de economía popular que debería ser reconocida y apoyada.

Finalmente, como señala Rodríguez (2015), la cocina popular quiteña es resultado de una mezcla cultural que incluye raíces indígenas, influencias coloniales y aportes modernos. La comida callejera recoge esta mezcla y la ofrece cada día a través de sabores que son parte de la memoria colectiva de la ciudad.

#### 4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

##### 1. Cóctel de bienvenida:

Rosero con trozos de fruta

(Bebida tradicional ecuatoriana de mote especiado servida con trozos pequeños de fruta.)

##### 2. Amuse-bouche:

Mini tamal de papa con mermelada de ají

##### 3. Pan:

Pan estilo Carlitos servido con nata para untar

##### 4. Entrada

Cevichocho - versión tradicional y con chicharrón de cerdo

(Chochos acompañados con tostado, canguil y chifles con o sin chicharrón de cerdo cocido).

##### 5. Plato principal:

Salchichas estilo balde con papas amarillas

(Salchichas artesanales de cerdo servidas con papas cholas amarillas.)

##### 6. Postre /Trilogía Quiteña:

Quesadilla (masa dulce relleno de queso)

- Helado de paila (Tradicional helado hecho en paila de bronce)

- Espumilla (Espuma de merengue de guayaba)

##### 7. Bombón Quiteño:

(Bombón de chocolate relleno de una mezcla de maíz tostado y panela inspirado en un dulce tradicional callejero llamado caca de perro).

## 5. MENU APROBADO EN INGLÉS

### 1. Welcome Cocktail:

Rosero with pieces of fruit

(Traditional Ecuadorian spicy mote drink served with small pieces of fruit.)

### 2. Amuse-bouche:

Mini potato tamale with chili jam

### 3. Bread:

Carlitos style bread served with cream spread

### 4. Entrée

Cevichocho - traditional version and with pork crackling

(Chochos accompanied with tostado, canguil and chifles with or without cooked pork crackling).

### 5. Main course:

Salchichas estilo balde con papas amarillas

(Handmade pork sausages served with yellow potatoes.)

### 6. Dessert /Trilogía Quiteña:

Quesadilla (sweet dough stuffed with cheese)

Helado de paila (traditional ice cream made in a bronze paila).

Espumilla (Guava meringue foam)

### 7. Bombón Quiteño:

(Chocolate bonbon filled with a mixture of roasted corn and panela inspired by a traditional street candy called caca de perro).



## AMUSE BOUCHE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Powered by Arizona State University</small>				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
<b>NOMBRE RECETA</b> MASA TAMAL DE PAPA				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10	porción	<b>FICHA No.</b>		SUB-001				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		25	gramos							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa chola cruda	450,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 0,5400	Cocida, pelada y prensada	\$ 1,20	Kilogramo	1.000	gramo
2	Manteca de cerdo	20,00	gramo	\$ 0,00190	\$ 0,0380	Derretida	\$ 1,90	Kilogramo	1.000	gramo
3	Cebolla paitaña	15,00	unidad	\$ 0,00100	\$ 0,0150	Picada fina	\$ 1,00	Unidad	1.000	unidad
4	Achiote en aceite	8,00	mililitros	\$ 0,01000	\$ 0,0800	Caliente	\$ 1,00	Mililitros	100	mililitros
5	Sal	4,00	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,0016		\$ 0,40	Kilogramos	1.000	gramo
6	Pimienta	1,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 0,0200		\$ 1,00	Kilogramos	50	gramo
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Cocinar la papa chola y aplastar.			<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 0,69			$\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente				
2. Sofreír cebolla en manteca y achiote.			<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,03			Subtotal * % Extras				
3. Mezclar el sofrito con el puré de papa.			<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 0,73			Subtotal + Extras				
4. Sazonar, enfriar y dividir en 10 porciones de 40 g.			<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,07			Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,00			Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
			Tecnica tradicional andina preservando el sabor co textura suave			1. Sofreír				
						2. Método: Hervido				
						3. Técnica: Cocción en medio húmedo				
						<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25				
						<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA			<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO							

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de Ingeniería en  
 Tecnol. de la Información  
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
MERMELADA DE AJI CON TOMATE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	4 gramos

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate riñon	80,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 0,0960	Pelado sin semillas	\$ 1,20	Kilogramo	1.000	gramo
2	Aji amarillo	16,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,0640	Picado fino sin semillas	\$ 1,00	Kilogramo	250	gramo
3	Azúcar	50,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,0550		\$ 1,10	Unidad	1.000	gramo
4	Limón	12,00	mililitros	\$ 0,20000	\$ 2,4000	Exprimido	\$ 0,20	Unidad	1	mililitros
5	Agua	15,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -	mililitros	-	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar a fuego medio los tomates y el aji
2. Incorpora poco a poco el azúcar mientras lo remueves
3. Añade limón para equilibrar sabores
4. Deja enfriar y almacena en un lugar fresco

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,62
EXTRAS 5%	\$ 0,13
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,75
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27
COSTO POR GRAMO	\$ 0,07

PUNTOS CRÍTICOS
1. Textura y punto de mermelada
2. Punto de ebullición constante

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Reducción y Caramelización controlada para evitar el amargor y generar una textura uniforme y brillante

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Técnica: Escaldado y pelado manual
2. Método: Cocción rápida en agua caliente y choque térmico

*Isabella Silva*  
 ELABORADO POR:  
 ISABELLA SILVA

*Ivanova Riofrío*  
 REVISADO POR:  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jul-25

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de Ingeniería en  
 Tecnol. de la Información  
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
RELLENO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramos

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	pollo	908,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 1,0896		\$ 1,20	kilogramos	1.000	gramo
2	zanahoria	2,00	gramo	\$ 0,15000	\$ 0,3000		\$ 0,15	kilogramos	1	gramo
3	arveja	80,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,1762		\$ 1,00	kilogramos	454	gramo
4	huevo cocido	2,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,3000		\$ 0,15	unidad	1	unidad
5	pimienta	5,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0500		\$ 0,50	kilogramos	50	gramo
6	comino	5,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0400		\$ 0,40	kilogramos	50	gramo
7	sal	5,00	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,0020		\$ 0,40	kilogramos	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
Cocer el pollo en agua con sal y especias hasta que esté bien cocido, luego desmenuzarlo.
Preparar agua para la cocción de la arveja y zanahoria
Agregar el pollo desmenuzado y sazonar con comino, sal y pimienta.
Cocinar unos minutos más para integrar sabores y añadir un poco de caldo si está seco.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,96
EXTRAS 5%	\$ 0,10
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,06
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,21
COSTO POR GRAMO	\$ 0,02

PUNTOS CRÍTICOS
Cocción adecuada del pollo

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Hervido o cocción húmeda

*Isabella Silva*  
 ELABORADO POR:  
 ISABELLA SILVA

*Ivanova Riofrío*  
 REVISADO POR:  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jul-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Powered by Arizona State University</small>		30
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>						
MINI TAMAL DE PAPA CON MERMELADA DE AJI CON TOMATE				X Básica o de Venta								
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10	porción									
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		30	gramos	<b>FICHA No.</b>		VTA - 001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Masa Base (subreceta)	450,00	gramo	\$ 0,00292	\$ 1,3128		\$ 0,07	Kilogramo	25	gramo		
2	Relleno	20,00	gramo	\$ 0,02056	\$ 0,4111		\$ 0,21	Kilogramo	10	gramo		
3	Mermelada de ají (subreceta)	15,00	unidad	\$ 0,06864	\$ 1,0297		\$ 0,27	Kilogramo	4	gramo		
4	Hoja de achira (no comestible)	8,00	mililitros	\$ 0,00500	\$ 0,0400		\$ 0,25	Kilogramo	50	gramo		
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Tomar 25 g de masa y rellenar con 6 g de queso fresco.				<b>SUBTOTAL RECETA</b>		\$ 2,79		Σ Precios totales de cada ingrediente				
2. Formar el tamal miniatura y envolver con hoja de achira (5 g).				<b>EXTRAS 5%</b>		\$ 0,14		Subtotal * % Extras				
3. Cocinar al vapor 12-15 minutos.				<b>COSTO TOTAL RECETA</b>		\$ 2,93		Subtotal + Extras				
4. Servir con 4 g de mermelada encima o como base.				<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		\$ 0,29		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				<b>COSTO POR GRAMO</b>		\$ 0,01		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
				El tamal de papa es una preparación popular que emplea como base la papa chola, variedad de alto contenido de almidón y textura harinosa, ideal para desarrollar una masa suave y cohesiva				1. Armado del tamal sin dejar vacíos 2. Técnica: Brunoise o picado fino				
 <b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA				 <b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25				
								<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

## ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Powered by Arizona State University</small>		
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>						
JUGO DE CEVICHOCO				X Básica o de Venta								
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10	porción									
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		40	mililitros	<b>FICHA No.</b>		SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Tomate riñón	300,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 0,3600	Licuada y colado	\$ 1,20	Kilogramo	1.000	gramo		
2	Limón	150,00	ml	\$ 0,00667	\$ 1,0000	Exprimido	\$ 0,20	Kilogramo	30	ml		
3	Mostaza	60,00	gramo	\$ 0,00280	\$ 0,1680		\$ 0,70	Unidad	250	gramo		
4	Sal	8,00	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,0032		\$ 0,40	Mililitros	1.000	gramo		
5	Pimienta	2,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0200		\$ 0,50	Kilogramos	50	gramo		
6	Comino	1,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0080		\$ 0,40	Kilogramos	50	gramo		
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
Licuar tomates maduros con un poco de agua hasta obtener un jugo.				<b>SUBTOTAL RECETA</b>		\$ 1,56		Σ Precios totales de cada ingrediente				
Colar el jugo para eliminar semillas y piel.				<b>EXTRAS 5%</b>		\$ 0,08		Subtotal * % Extras				
Sazonar con sal, comino, limón.				<b>COSTO TOTAL RECETA</b>		\$ 1,64		Subtotal + Extras				
Mezclar el jugo con los chochos en un bol y refrigerar hasta servir.				<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		\$ 0,16		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				<b>COSTO POR GRAMO</b>		\$ 0,00		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
				Uno de los elementos más importantes del proceso es el tratamiento previo del chocho,				Técnica: Tamizado o filtrado Técnica: Almacenamiento en refrigeración				
 <b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA				 <b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25				
								<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																								
<table border="1"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">MIX</td></tr> <tr><th>NÚMERO PORCIONES</th><td>10 porción</td></tr> <tr><th>PESO CADA PORCIÓN</th><td>40 gramos</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		MIX		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	40 gramos	<table border="1"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th>FICHA No.</th><td>SUB-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1"> <tr><th colspan="3">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="3"></td></tr> </table>			FOTO RECETA					
						NOMBRE RECETA																										
						MIX																										
						NÚMERO PORCIONES	10 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	40 gramos																															
TIPO RECETA																																
Básica o de Venta																																
X	Complementaria o Subreceta																															
FICHA No.	SUB-001																															
FOTO RECETA																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	canguil	300,00	gramo	\$ 0,00119	\$ 0,3568		\$ 0,54	Kilogramo	454	gramo																						
2	maíz	150,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,3304		\$ 1,00	Kilogramo	454	gramo																						
3	verde	60,00	gramo	\$ 0,00333	\$ 0,2000		\$ 1,00	Unidad	300	gramo																						
4	aceite	8,00	mililitros	\$ 0,00238	\$ 0,0190		\$ 2,14	Mililitros	900	mililitros																						
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																									
Para el tostado, se calienta el maíz seco en paila con manteca hasta dorar.			SUBTOTAL RECETA \$ 0,91				Precios totales de cada ingrediente																									
Para el canguil, se cocina maíz especial en aceite caliente tapado hasta que revienten las palomitas.			EXTRAS 5% \$ 0,05				Subtotal * % Extras																									
Para el chifle, se pelan y cortan plátanos en láminas finas, que se frien en aceite hasta dorar			COSTO TOTAL RECETA \$ 0,95				Subtotal + Extras																									
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10				Costo Total Receta ÷ No. porciones																									
			COSTO POR GRAMO \$ 0,00				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																									
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																									
							Método: Fritura profunda																									
							Técnica: Cortar plátano verde en láminas finas y freírlos																									
 <b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA			 <b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																								
<table border="1"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">CEVICHOCHO TRADICIONAL</td></tr> <tr><th>NÚMERO PORCIONES</th><td>10 porción</td></tr> <tr><th>PESO CADA PORCIÓN</th><td>130 gramo</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		CEVICHOCHO TRADICIONAL		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	130 gramo	<table border="1"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th>FICHA No.</th><td>VTA - 002</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA - 002	<table border="1"> <tr><th colspan="3">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="3"></td></tr> </table>			FOTO RECETA					
						NOMBRE RECETA																										
						CEVICHOCHO TRADICIONAL																										
						NÚMERO PORCIONES	10 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	130 gramo																															
TIPO RECETA																																
Básica o de Venta																																
X	Complementaria o Subreceta																															
FICHA No.	VTA - 002																															
FOTO RECETA																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Chochos cocidos	500,00	gramos	\$ 0,03000	\$ 15,0000	Lavados y pelados	\$ 1,50	Kilogramo	50	gramos																						
2	Jugo base (subreceta)	700,00	mililitros	\$ 0,00409	\$ 2,8650	Refrigerado	\$ 0,16	mililitros	40	mililitros																						
3	Cebolla paiteña	150,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1500	Curtida en limon y sal	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos																						
4	mix	200,00	gramos	\$ 0,00238	\$ 0,4758		\$ 0,10	Kilogramo	40	gramos																						
7	Culantro	10,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0125	Picado fino	\$ 0,25	Kilogramo	200	gramos																						
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																									
Lavar y desamargar los chochos cocidos (remojar y enjuagar varias veces).			SUBTOTAL RECETA \$ 18,50				Precios totales de cada ingrediente																									
Picar finamente cebolla, tomate y cilantro fresco.			EXTRAS 5% \$ 0,93				Subtotal * % Extras																									
Mezclar los chochos con la cebolla, tomate y cilantro en un bol.			COSTO TOTAL RECETA \$ 19,43				Subtotal + Extras																									
			COSTO POR PORCIÓN \$ 1,94				Costo Total Receta ÷ No. porciones																									
Agregar jugo de limón, sal y comino al gusto.			COSTO POR GRAMO \$ 0,01				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																									
Incorporar tostado, canguil y chifle como acompañantes crujientes.																																
Refrigerar por al menos 30 minutos para que se integren sabores.																																
Servir frío, ideal como entrada o snack.																																
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																									
			Es una preparación representativa de la comida callejera popular quiteña, que combina ingredientes locales				Método: Marinado																									
							Corte brounise																									
 <b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA			 <b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información			
Escuela de Gastronomía								Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>			
<b>NOMBRE RECETA</b> CEVICHOCO MIXTO CON CUERO COCIDO				<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 150 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA - 003							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Chochos cocidos	300,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 9,0000	Lavados	\$ 1,50	Kilogramo	50	gramo	
2	Cuero de cerdo cocido	300,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 4,5000	Cocido y Picado Fino	\$ 3,00	Kilogramo	200	gramo	
3	Jugo base (subreceta)	700,00	ml	\$ 0,00409	\$ 2,8650	Refrigerado	\$ 0,16	mililitro	40	gramo	
4	Cebolla paitaña	150,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1500	Curada	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo	
5	mix	200,00	gramo	\$ 0,00238	\$ 0,4758		\$ 0,10	Kilogramo	40	gramo	
8	Culantro	10,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0500	Picado fino	\$ 0,25	Kilogramo	50	gramo	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> Se hierve y corta el cuero de cerdo en trozos pequeños. Se remojan y cocinan los chochos para eliminar su amargor. Se pican finamente cebolla, tomate y cilantro. En un bol, se mezclan chochos, cuero, vegetales y se sazonan con jugo de limón, sal, comino y ají al gusto.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 17,04 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,85 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 17,89 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 1,79 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,01 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> Cocción del cuero de cerdo Higiene de vegetales			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Técnicamente, el cuero de cerdo requiere un proceso de hervido prolongado, el cual asegura la eliminación de microorganismos				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> Método: Hervido Técnica: Corte en brunoise			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

## PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información			
Escuela de Gastronomía								Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>			
<b>NOMBRE RECETA</b> MASA PARA SALCHICHA				<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 80 gramos		<b>FICHA No.</b> SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	paleta de cerdo	1.500,00	gramo	\$ 0,00705	\$ 10,5727		\$ 3,20	Kilogramos	454	gramo	
2	sal	10,50	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,0042		\$ 0,40	Kilogramos	1.000	gramo	
3	ajo en polvo	1,40	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0112		\$ 0,80	Kilogramos	100	gramo	
4	comino en polvo	0,70	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0056		\$ 0,40	Kilogramos	50	gramo	
5	pimienta negra	1,05	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0105		\$ 0,50	Kilogramos	50	gramo	
6	pimiento en polvo	7,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 0,2100		\$ 0,60	Kilogramos	20	gramo	
7	paprika ahumada	80,00	gramo	\$ 0,02625	\$ 2,1000		\$ 1,05	Kilogramos	40	gramo	
8	tripa de cerdo	250,00	gramo	\$ 0,04000	\$ 10,0000		\$ 2,00	Kilogramos	50	gramo	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Moler la carne de cerdo. 2. Añadir condimentos a la carne molida. 3. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea y pegajosa. 4. Reposar refrigerado (min. 4 horas) para maduración de sabores. 5. Embuchar en tripa de cerdo.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 22,91 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 1,15 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 24,06 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 2,41 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,03 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura baja constante (evita proliferación microbiana). 2. Homogeneidad del amasado (garantiza textura y distribución de sabor).			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El condumio crudo debe lograr cohesión proteica y distribución uniforme de grasa y condimentos para asegurar una textura firme y jugosa al momento de cocer la salchicha sin que se desarme o pierda humedad.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Mezclado con fricción (activación de proteínas). 2. Embutido en frío (mantener seguridad y estructura).			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

NOMBRE RECETA	
AJI DE MANI	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	mani tostado	60,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0600		\$ 1,50	kilogramos	1.500	gramos
2	ají amarillo	20,00	gramos	\$ 0,00400	\$ 0,0800		\$ 1,00	kilogramos	250	gramos
3	cebolla paiteña	10,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0100		\$ 1,00	kilogramos	1.000	gramos
4	achiote en ceite	5,00	mililitros	\$ 0,00400	\$ 0,0200		\$ 1,00	mililitros	250	mililitros
5	agua / fondo	80,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -	mililitros	-	mililitros
6	limón	1,00	mililitros	\$ 0,00667	\$ 0,0067		\$ 0,20	mililitros	30	mililitros
7	sal	2,00	gramos	\$ 0,00040	\$ 0,0008		\$ 0,40	kilogramos	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Tostar mani sin sal.
2. Licuar con agua, ajo, cebolla, ají (criollo o fresco) y sal.
3. Sofreír la mezcla en aceite con achiote.
4. Cocinar hasta espesar y rectificar sabor.

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,18
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,01
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,19
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,02
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,00

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El aji de mani debe tener una textura emulsionada y un perfil aromático equilibrado, donde el mani aporta cuerpo y el ají su picor. Una mala emulsión afecta la estabilidad y palatabilidad del producto.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tostado del mani (activa sabor y aroma).
2. Espesor final (debe ser untuoso, no líquido ni grueso).
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Licuado húmedo (cremosidad y homogeneidad).
2. Salteado aromático (desarrolla profundidad de sabor).

*Isabella Silva*  
**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

*Ivana Riofrío*  
**REVISADO POR:**  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jul-25

NOMBRE RECETA	
MAYONESA VERDE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	culantro	10,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 0,0125		\$ 0,25	kilogramo	200	gramo
2	ajo	2,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,0500		\$ 10,00	kilogramo	400	gramo
3	limón	1,00	mililitros	\$ 0,00667	\$ 0,0067		\$ 0,20	mililitros	30	mililitros
4	huevo	2,00	unidades	\$ 0,15000	\$ 0,3000		\$ 0,15	unidades	1	unidades
5	aceite	30,00	mililitros	\$ 0,00238	\$ 0,0713		\$ 2,14	mililitros	900	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Licuar huevo, ajo, limón, sal y mostaza.
2. Agregar culantro, perejil (u otras hierbas).
3. Verter aceite en hilo sin dejar de licuar.
4. Emulsionar hasta obtener textura cremosa.

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,44
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,02
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,46
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,05
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,00

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La emulsión debe ser estable y homogénea, con adecuada proporción de grasa y fase acuosa. Las hierbas aportan clorofila y compuestos volátiles, pero un mal manejo provoca oxidación y sabor metálico.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Velocidad del aceite (si se agrega muy rápido, se corta).
2. Calidad de las hierbas (verdes, frescas y sin oxidación).
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión líquida (aceite + huevo).
2. Triturado en licuadora (textura fina y uniforme).

*Isabella Silva*  
**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

*Ivana Riofrío*  
**REVISADO POR:**  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jul-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Powered by Arizona State University</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> PAPAS AMARILLAS				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10 porción		<b>FICHA No.</b>							
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		260 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	papas	1.500,00	gramo	\$ 0,00066	\$ 0,9912		\$ 0,30	kilogramo	454	gramo	
2	carbón	200,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,2000		\$ 1,50	kilogramo	1.500	gramo	
6	aceite	900,00	mililitros	\$ 0,00238	\$ 2,1400		\$ 2,14	mililitros	900	mililitros	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Lavar y pelar papas. 2. Colocar el carbón dentro del balde 3. freir las papas				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 3,33 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,17 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 3,50 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,35 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Punto de cocción (ni crudas ni deshechas). 2. Refrito bien cocido (evita sabor crudo o textura grasosa).			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> La preparación busca una textura suave y sabrosa, con papas que absorban el sofrito aromático sin romperse. Un mal manejo de la cocción da como resultado un platillo seco, perdiendo su identidad popular.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Cocción húmeda (hervido controlado). 2. Salteado aromático (fusión de sabor y color).			
<b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Powered by Arizona State University</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> ENCURTIDO CRIOLLO				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10 porción		<b>FICHA No.</b>							
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		25 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	cebolla paitaña	130,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1300		\$ 1,00		1.000	gramos	
2	tomate riñón	80,00	gramos	\$ 0,00120	\$ 0,0960		\$ 1,20		1.000	gramos	
3	limón	2,00	mililitros	\$ 0,00667	\$ 0,0133		\$ 0,20		30	mililitros	
4	culantro	5,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0063		\$ 0,25		200	gramos	
5	agua	100,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -		-	mililitros	
6	sal	3,00	gramos	\$ 0,00040	\$ 0,0012		\$ 0,40		1.000	gramos	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Cortar en pluma cebolla paitaña. 2. Lavar con sal y agua caliente. 3. Mezclar con limón, vinagre, sal y azúcar. 4. Agregar ají, cilantro y rodajas de tomate. 5. Reposar en frío para intensificar sabor.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 0,25 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 0,26 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,03 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Lavado correcto de la cebolla (reduce amargor y pungencia). 2. Equilibrio ácido (evita sabor excesivamente fuerte o plano).			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El encurtido criollo depende de una maceración controlada para lograr textura crujiente y acidez balanceada. Un mal manejo de la cebolla o del pH puede dar como resultado un producto amargo o microbiológicamente inestable.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Maceración ácida (con limón).			
<b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> <b>PAPAS DE BALDE CON SALCHICHAS, ENCURTIDO Y SALSAS</b>				<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 225 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA - 004							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	salchicha artesanal	80,00	gramos	\$ 0,03007	\$ 2,4060		\$ 2,41		80	gramos	
2	papas amarillas	1.500,00	gramos	\$ 0,00135	\$ 2,0179		\$ 0,35		260	gramos	
3	encurtido criollo	25,00	gramos	\$ 0,00104	\$ 0,0259		\$ 0,03		25	gramos	
4	ají de maní	10,00	gramos	\$ 0,00186	\$ 0,0186		\$ 0,02		10	gramos	
5	mayonesa verde	10,00	gramos	\$ 0,00463	\$ 0,0463		\$ 0,05		10	gramos	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Cocer papas amarillas peladas con sal. 2. Freír o dorar salchichas en rodajas. 3. Preparar encurtido criollo (cebolla, tomate, limón, vinagre, ají). 4. Servir en balde: base de papas, salchichas, encurtido. 5. Añadir mayonesa, ají de maní y/o salsa verde.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 4,51 <small>∑Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,23 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 4,74 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,47 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Papas bien cocidas (ni duras ni deshechas). 2. Higiene en las salsas y encurtido (evitar contaminación cruzada).			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El plato requiere equilibrio entre textura, temperatura y sabor. La papa debe estar caliente y suave, la salchicha bien cocida y el encurtido frío para contraste. Una mala manipulación compromete seguridad alimentaria y experiencia sensorial.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Cocción húmeda (papas en agua con sal). 2. Montaje por capas (preservar temperatura y textura de cada componente).			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

## POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> <b>MASA QUEBRADA</b>				<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramos		<b>FICHA No.</b> SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	HARINA DE TRIGO	100,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,1500		\$ 1,50	Kilogramos	1.000	gramo	
2	MANTEQUILLA FRIA	50,00	gramo	\$ -	\$ -		\$ 2,50	Kilogramos	1.000	gramo	
3	AZUCAR	10,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,0220		\$ 1,10	Kilogramos	500	gramo	
4	AGUA FRIA	25,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -	Mililitros	-	mililitros	
5	SAL (UNA PIZCA)	1,00	gramo	\$ 0,00040	\$ 0,0004		\$ 0,40	Kilogramos	1.000	gramo	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Mezclar harina, sal, azúcar y mantequilla fría en cubos. 2. Arenar con los dedos hasta lograr textura arenosa. 3. Agregar huevo y agua fría. 4. Formar masa, envolver y refrigerar. 5. Estirar y forrar los moldes.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 0,17 <small>∑Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 0,18 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,02 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Mantequilla debe estar muy fría (evita masa elástica). 2. No sobreamasar (se endurece al hornear).			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El arenado crea una masa friable y crujiente. Si se funde la mantequilla o se trabaja demasiado, se desarrolla el gluten, resultando en una base dura y poco quebradiza.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Arenado (mezcla seca con grasa sólida). 2. Reposo en frío (relaja gluten y mejora textura).			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

NOMBRE RECETA	
RELLENO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	queso tierno rallado	100,00	gramos	\$ 0,01081	\$ 1,0813		\$ 5,19	kilogramos	480	gramos
2	azúcar impalpable	40,00	gramos	\$ 0,00130	\$ 0,0520		\$ 1,30	kilogramos	1.000	gramos
3	yemas	2,00	unidades	\$ 0,15000	\$ 0,3000		\$ 0,15	unidades	1	unidades
4	almidón de yuca	10,00	gramos	\$ 0,00396	\$ 0,0396		\$ 1,80	kilogramos	454	gramos
5	harina de trigo	10,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,0150		\$ 1,50	kilogramos	1.000	gramos
6	polvo de hornear	1,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0050		\$ 0,50	kilogramos	100	gramos
7	bicarbonato	0,50	gramos	\$ 0,00400	\$ 0,0020		\$ 0,40	kilogramos	100	gramos
8	esencia de vainilla	3,00	mililitros	\$ 0,00500	\$ 0,0150		\$ 0,50	mililitros	100	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Batir mantequilla con azúcar hasta cremar.
2. Añadir yemas, queso fresco rallado y maicena.
3. Incorporar clara batida a punto de nieve.
4. Verter sobre la base forrada.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,51
EXTRAS 5%	\$ 0,08
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,59
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16
COSTO POR GRAMO	\$ 0,02

PUNTOS CRÍTICOS
1. Mantequilla debe estar a temperatura ambiente (para cremar).
2. Claras deben ser integradas suavemente (evita que se bajen).

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El relleno necesita retener aire para una textura ligera. Un batido deficiente o una mala integración de claras da como resultado un relleno denso o apelmazado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cremado (aeración de grasa).
2. Batido a nieve + incorporación envolvente (textura esponjosa).

  
**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

  
**REVISADO POR:**  
 IVANO RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jul-25

NOMBRE RECETA	
QUESADILLA QUITEÑA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	masa quebrada	350,00	gramo	\$ 0,00052	\$ 0,1810		\$ 0,18	kilogramo	350	gramo
2	relleno	170,00	gramo	\$ 0,00933	\$ 1,5854		\$ 1,59	kilogramo	170	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Prehornear la base por 5 min (opcional).
2. Rellenar con mezcla dulce.
3. Hornear a 180 °C hasta dorar y cuajar.
4. Enfriar y desmoldar.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,77
EXTRAS 5%	\$ 0,09
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,85
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19
COSTO POR GRAMO	\$ 0,01

PUNTOS CRÍTICOS
1. Horno debe estar precalentado y parejo (evita cuajado irregular).
2. No abrir el horno antes de tiempo (se hunde el relleno).

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La cocción debe lograr equilibrio entre crocancia y suavidad. El horneado correcto permite que la base soporte el relleno sin humedecerse, y que éste quede aireado, cuajado y ligeramente dorado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado seco (cocción controlada de masa y relleno).
2. Montaje preciso (relleno bien distribuido).

  
**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

  
**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
27-jul-25

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de Ingeniería en  
 Tecnol. de la Información  
UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
HUMITA	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
<b>X</b>	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-001



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	choclo tierno	600,00	gramos	\$ 0,00133	\$ 0,8000		\$ 1,00		750	gramos
2	cebolla blanca	1,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 0,0100		\$ 0,10		10	gramos
3	mantequilla sin sal	50,00	gramos	\$ 0,02500	\$ 1,2500		\$ 2,50		100	gramos
4	huevo	1,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,1500		\$ 0,15		1	unidad
5	queso fresco	150,00	gramos	\$ 0,00600	\$ 0,9000		\$ 6,00		1.000	gramos
6	leche entera	125,00	mililitros	\$ 0,00090	\$ 0,1125		\$ 0,90		1.000	mililitros
7	sal	5,00	gramos	\$ 0,00040	\$ 0,0020		\$ 0,40		1.000	gramos
8	polvo de hornear	5,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0250		\$ 0,50		100	gramos
9	azucar	5,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,0110		\$ 1,10		500	gramos
10	hojas de choclo	10,00	gramos	\$ 0,05000	\$ 0,5000		\$ 0,05		1	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Rallar o licuar choclo tierno con un poco de leche.
2. Mezclar con mantequilla, yema, azúcar, sal, anís y polvo de hornear.
3. Batir claras a punto de nieve e incorporar.
4. Envolver en hoja de maíz y cocer al vapor.

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 3,76 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,19 <small>Subtotal * % Extras</small>
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 3,95 <small>Subtotal + Extras</small>
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,79 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,01 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
1. Textura del choclo: debe ser fino, no arenoso.
2. Cocción: debe ser al vapor y pareja, no seca.
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción al vapor (mantiene humedad).
2. Batido de claras e incorporación envolvente.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La humita debe lograr una textura esponjosa pero compacta, gracias al equilibrio entre aireación y almidones del choclo.

**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

**REVISADO POR:**  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jul-25

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de Ingeniería en  
 Tecnol. de la Información  
UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
HELADO DE CAFE CON HUMITA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
<b>X</b>	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	leche entera	350,00	mililitros	\$ 0,00090	\$ 0,3150		\$ 0,90		1.000	mililitros
2	crema de leche	100,00	mililitros	\$ 0,00477	\$ 0,4770		\$ 4,77		1.000	ml
3	café pasado	70,00	mililitros	\$ 0,01133	\$ 0,7928		\$ 4,53		400	mililitros
4	azucar	90,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0990		\$ 1,10		1.000	gramos
5	humita	25,00	gramos	\$ 0,00079	\$ 0,0197		\$ 0,79		1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Preparar base con leche, crema, yemas y azúcar.
2. Agregar café disuelto.
3. Mantecar en máquina de helado o congelar batiendo.
4. Servir sobre la humita fría o tibia.

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,70 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,09 <small>Subtotal * % Extras</small>
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,79 <small>Subtotal + Extras</small>
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,18 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
1. Enfriado rápido de la base (evita cristalización).
2. Proporción café-azúcar: ni amargo ni empalagoso.
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Pasteurización de la base.
2. Mantecación controlada (para textura cremosa).

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El contraste frío-tibio con la humita aporta complemento sensorial; la grasa y el café resaltan sabores del maíz.

**ELABORADO POR:**  
 ISABELLA SILVA

**REVISADO POR:**  
 IVANOVA RIOFRÍO

FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jul-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> ESPUMILLA DE GUAYABA						<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 35 gramo			<b>FICHA No.</b> SUB-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	pulpa de guayaba	300,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,4500		\$ 1,50		1.000	gramos
2	claras de huevo	3,00	unidades	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15		1	unidades
3	azucar	100,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,1100		\$ 1,10		1.000	gramos
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Licuar pulpa de guayaba cocida y colada con azúcar. 2. Batir claras a punto de nieve. 3. Incorporar almibar de guayaba caliente en hilo. 4. Batir hasta formar picos firmes.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 1,01 EXTRAS 5% \$ 0,05 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,06 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11 COSTO POR GRAMO \$ 0,00			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Almibar debe estar a punto hilo. 2. Claras firmes, sin sobrebatir.				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Una espumilla estable y brillante requiere merengue bien montado y balanceado, conservando sabor intenso y acidez controlada.			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Merengue caliente (italiano). 2. Reducción de fruta.				
<b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA			<b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> TRILOGIA QUITEÑA						<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 100 gramo			<b>FICHA No.</b> VTA - 005				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	MINI QUESADILLA	350,00		\$ 0,03709	\$ 12,9831		\$ 0,19		5	0
2	HELADO DE CAFÉ CON HUMITA	350,00		\$ 0,00179	\$ 0,6260		\$ 0,18		100	0
3	ESPUMILLA DE GUAYABA	300,00		\$ 0,00303	\$ 0,9090		\$ 0,11		35	0
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Colocar mini quesadilla al centro. 2. Añadir bola de helado sobre la humita. 3. Coronar con nube de espumilla. 4. Decorar con hojas, fruta o salsa.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 14,52 EXTRAS 5% \$ 0,73 COSTO TOTAL RECETA \$ 15,24 COSTO POR PORCIÓN \$ 1,52 COSTO POR GRAMO \$ 0,02			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Equilibrio de temperaturas y volúmenes. 2. Presentación limpia y armónica.				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> La trilogía busca juego sensorial entre lo tibio, frío y aireado, con equilibrio de dulzor y tradición quiteña reinterpretada.			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Montaje por contraste (textura, sabor, temperatura). 2. Porcionado preciso (para uniformidad).				
<b>ELABORADO POR:</b> ISABELLA SILVA			<b>REVISADO POR:</b> IVANOVA RIOFRÍO			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

## BOMBÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> CACA DE PERRO						<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 10 gramos			<b>FICHA No.</b> SUB-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	tostado blanco	70,00	gramo	\$ 0,00264	\$ 0,1850		\$ 1,20	Kilogramo	454	gramo
2	panela rayada	40,00	gramo	\$ 0,00480	\$ 0,1920		\$ 1,20	Kilogramo	250	gramo
3	agua	15,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -	Mililitros	-	mililitros
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> Tostar el maíz en paila caliente Añadir azúcar y mezclar hasta que se caramelicé y cubra los granos. Enfriar antes de servir.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 0,38 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,02 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 0,40 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,00 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> Temperatura controlada Cantidad de azúcar				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El tostado dulce es un producto elaborado mediante el tostado controlado de granos de maíz seco, combinado con la caramelización del azúcar, que aporta dulzura y textura crujiente.			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> Método: Reposo a temperatura ambiente Método: Tostado en seco con azúcar				
ELABORADO POR:  ISABELLA SILVA			REVISADO POR:  IVANOVA RIOFRÍO			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> COBERTURA CHOCOLATE TEMPLADO 70%						<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramo			<b>FICHA No.</b> SUB-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	chocolate 70% república del cacao	60,00	gramos	\$ 0,02200	\$ 1,3200		\$ 5,50	kilogramos	250	gramos
2	manteca de cacao	20,00	gramos	\$ 0,05000	\$ 1,0000		\$ 5,00	kilogramos	100	gramos
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Fundir chocolate a 45–50 °C. 2. Enfriar a 27–28 °C moviendo constantemente. 3. Recalentar brevemente a 31–32 °C para uso.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 2,32 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,12 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 2,44 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,24 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,01 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Respetar curva de temperatura (evita vetas y textura arenosa). 2. Evitar humedad (chocolate se corta).				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El templado alinea los cristales de manteca de cacao, logrando una textura brillante, firme y con quiebre limpio, esencial para bombonería profesional.			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Templado por siembra o mármol. 2. Control térmico con termómetro preciso.				
ELABORADO POR:  ISABELLA SILVA			REVISADO POR:  IVANOVA RIOFRÍO			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> BOMBÓN DE CACA DE PERRO				<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 15 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA - 006							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	caca de perro	120,00	gramos	\$ 0,00396	\$ 0,4750		\$ 0,04	kilogramos	10	gramos	
2	chocolate 70%	100,00	gramos	\$ 0,01218	\$ 1,2180		\$ 0,24	kilogramos	20	gramos	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
1. Moler fino el tostado de maíz dulce.				<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 1,69				$\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente			
2. Mezclar con mantequilla o ganache ligera (para cohesión).				<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,08				Subtotal * % Extras			
3. Formar bolitas o rellenar moldes con la pasta.				<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 1,78				Subtotal + Extras			
4. Bañar o cubrir con chocolate templado.				<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,18				Costo Total Receta ÷ No. porciones			
5. Enfriar y desmoldar.				<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,01				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>			
				El relleno de tostado aporta crunch y dulzor tradicional, contrastando con el amargor del 70%. La técnica debe mantener el equilibrio sensorial y estructural del bombón.				1. Triturado uniforme del tostado. 2. Baño o moldeo con cobertura templada.			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

## COCTEL DE BIENVENIDA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> ROSERO				<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 100 gramos		<b>FICHA No.</b> SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	mote cocido	120,00	gramos	\$ 0,00300	\$ 0,3600		\$ 1,50		500	gramos	
2	agua para infusion	500,00	mililitros	\$ -	\$ -		\$ -		-	mililitros	
3	azucar (para infusion)	60,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0660		\$ 1,10		1.000		
4	hoja de naranjo	2,00	unidades	\$ 0,10000	\$ 0,2000		\$ 0,10		1		
5	canela en ramas	2,00	unidades	\$ 0,10000	\$ 0,2000		\$ 0,10		1		
6	clavo de olor	3,00	unidades	\$ 0,01667	\$ 0,0500		\$ 0,50		30		
7	babaco	1,00	gramos	\$ 2,00000	\$ 2,0000		\$ 2,00		1		
8	azucar (para almibar)	40,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0440		\$ 1,10		1.000		
9	agua mineral	250,00	ml	\$ 0,00110	\$ 0,2750		\$ 1,10		1.000		
10	piña	1,00	unidades	\$ 1,00000	\$ 1,0000		\$ 1,00		1		
11	futillas	100,00	gramos	\$ 0,00800	\$ 0,8000		\$ 2,00		250		
12	agua de rosas	15,00	mililitros	\$ 0,03333	\$ 0,5000		\$ 4,00		120	mililitros	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
cocinar el mote				<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 5,50				$\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente			
infundonar las especias junto con el mote				<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,27				Subtotal * % Extras			
colar y dejar enfriar el liquido				<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 5,77				Subtotal + Extras			
trabajar el babaco en 3 partes				<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,58				Costo Total Receta ÷ No. porciones			
cortar la piña en cubos y la fruitilla en rodajas				<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,01				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
mezclar todos los ingredientes				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>			
finalizar y servir				El Rosero quiteño se basa en una fusión de cereal y fruta, donde el almidón del mote y la acidez natural de las frutas generan un equilibrio refrescante. El control del dulzor y cocción garantiza una bebida densa, perfumada y tradicional.				1. Infusión aromática prolongada (especias en cocción). 2. Cocción y maceración de frutas (liberan sabor y textura).			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

## BEBIDAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> <b>AGUA FRESCA DE COCO</b>				<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		<b>10</b> porción		<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-001</b>					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		<b>100</b> mililitros									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	coco	2,00	gramos	\$ 1,75000	\$ 3,50000		\$ 1,75		1	gramos	
2	botellon de agua	200,00	mililitros	\$ 0,00013	\$ 0,02500		\$ 2,50		20.000	mililitros	
3	hielo	200,00	gramos	\$ 0,00300	\$ 0,60000		\$ 1,50		500	gramos	
	agua de coco	500,00	mililitros	\$ 0,00250	\$ 1,25000		\$ 2,50		1.000	mililitros	
4	azucar	50,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,05500		\$ 1,10		1.000	gramos	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Extraer agua y pulpa de coco fresco. 2. Licuar con azúcar y agua. 3. Colar y servir fría.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 5,43 $\sum$ Precios totales de cada ingrediente <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,27 Subtotal * % Extras <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 5,70 Subtotal + Extras <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,57 Costo Total Receta ÷ No. porciones <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,01 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Calidad y frescura del coco. 2. Proporción agua/pulpa para evitar grumos o textura arenosa.			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> El licuado homogéneo con filtrado adecuado evita separación de fases, mejorando textura y estabilidad en refrigeración.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Licuado homogéneo. 2. Filtrado fino.			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>UIDE   Powered by ASU</small>	
<b>NOMBRE RECETA</b> <b>AGUA FRESCA DE JAMAICA</b>				<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		<b>10</b> porción		<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-001</b>					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		<b>100</b> mililitros									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	flor de jamaica	50,00	gramos	\$ 1,75000	\$ 87,50000		\$ 1,75		1	gramos	
2	botellon de agua	1.500,00	mililitros	\$ 0,00013	\$ 0,18750		\$ 2,50		20.000	mililitros	
	hielo	200,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 0,60000		\$ 1,50		500	mililitros	
4	azucar	100,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,11000		\$ 1,10		1.000	gramos	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Hervir flor de jamaica en agua 2. Colar y enfriar. 3. Endulzar y diluir con agua fría.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 88,40 $\sum$ Precios totales de cada ingrediente <b>EXTRAS 5%</b> \$ 4,42 Subtotal * % Extras <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 92,82 Subtotal + Extras <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 9,28 Costo Total Receta ÷ No. porciones <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,09 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Tiempo de cocción (evitar amargar). 2. Concentración adecuada del concentrado.			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> La infusión prolongada extrae sabores amargos; una cocción breve realza sabor floral y color vivo sin perder propiedades antioxidantes.				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Infusión controlada. 2. Dilución exacta.			
<b>ELABORADO POR:</b>  ISABELLA SILVA				<b>REVISADO POR:</b>  IVANOVA RIOFRÍO				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-jun-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 27-jul-25			



## COSTO PVP

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Ingeniería en Tecnol. de la Información <small>Presented by Arizona State University</small>					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA - 001	MINI TAMAL DE PAPA CON MERMELADA DE AJI CON TOMATE	\$0,29	\$7,96	28,4%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA - 002	CEVICHOCO TRADICIONAL	\$1,94	\$7,96	28,4%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA - 003	CEVICHOCO MIXTO CON CUERO COCIDO	\$1,79	\$7,96	25,0%	\$ 31,83	\$ 4,77	\$ 3,18	\$ 39,79
VTA - 004	PAPAS DE BALDE CON SALCHICHAS, ENCURTIDO Y SALSAS	\$0,47						
VTA - 005	TRILOGIA QUITENA	\$1,52						
VTA - 006	BOMBÓN DE CACA DE PERRO	\$0,18						
VTA - 007	PAN CARLITOS	\$0,14						
VTA - 008	ROSERO	\$0,58						
VTA - 009	AGUA FRESCA DE COCO	\$0,57						
VTA - 010	AGUA FRESCA DE JAMAICA	\$0,17						
VTA - 011	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	\$0,18						
VTA - 012	CAFÉ CON RON	\$0,12						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$7,96						

## 7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

La trazabilidad alimentaria es definida como la capacidad de identificar el historial, ubicación y trayectoria de un producto a lo largo de todas las etapas de la cadena de suministro (Codex Alimentarius, 2006). En el contexto del street food quiteño, esta herramienta cobra una importancia vital debido a las condiciones en las que se manipulan y comercializan los alimentos, muchas veces en espacios informales, sin controles estrictos de calidad ni normativas de inocuidad.

La implementación de sistemas de trazabilidad permite garantizar la seguridad alimentaria, controlar la calidad de los insumos y proporcionar transparencia al consumidor, elementos fundamentales en una oferta gastronómica que, pese a su carácter tradicional y popular, tiene gran potencial para profesionalizarse y generar impacto económico, turístico y social en la ciudad de Quito.

### **Importancia de la trazabilidad:**

- **Seguridad alimentaria:** Identificar rápidamente ingredientes contaminados permite prevenir brotes, intoxicaciones alimentarias y retirar productos inseguros (FAO, 2020).
- **Calidad:** Garantiza que los productos cumplan estándares establecidos desde el origen hasta el consumo final, mejorando la confianza del consumidor.
- **Transparencia:** Brinda al consumidor información sobre el origen de los productos, procesos de producción y prácticas de los proveedores (López-Guzmán et al., 2019).
- **Sostenibilidad:** Facilita el seguimiento de insumos locales o prácticas responsables como la agroecología, impulsando la economía circular y el comercio justo.

- **Gestión de riesgos:** Permite prever y reducir impactos negativos a lo largo de la cadena, como pérdidas postcosecha, contaminación cruzada o fallos logísticos.

## 1. Carbohidrato: Papa (*Solanum tuberosum*)

### *Origen y Producción*

La papa chola es una variedad nativa de la región andina del Ecuador, resultado de siglos de selección natural y cultural en la agricultura familiar campesina. Su domesticación original se remonta a hace más de 7.000 años en el altiplano andino, en las zonas que hoy comprenden el sur de Perú y norte de Bolivia (Tapia, 2013). Desde allí, se difundió hacia el norte, incluyendo Ecuador, donde se han desarrollado múltiples variedades locales.

Actualmente, su cultivo se concentra en zonas interandinas del Ecuador, a altitudes entre los 2.800 y 3.500 msnm, particularmente en provincias como Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo. Se desarrolla en suelos franco-arenosos con buen drenaje, en climas fríos y mediante prácticas agrícolas tradicionales como la rotación de cultivos y el uso de abonos naturales (INIAP, 2022).

### *Procesamiento*

La papa chola no suele pasar por un procesamiento industrial. Tras su cosecha, se clasifica manualmente y, en algunos casos, se realiza una limpieza superficial antes de empacarla. Debido a su naturaleza tradicional, no se le aplican tratamientos químicos postcosecha, lo que mantiene

su autenticidad, pero la hace más susceptible a daños si no se manipula correctamente (INIAP, 2022).

### ***Empaque y Embalaje***

El empaque tradicional se realiza en costales de yute o polipropileno, que permiten su transporte desde las zonas rurales hasta los centros de acopio. Para venta minorista se utiliza, con frecuencia, plástico reutilizado u otros empaques improvisados, lo que plantea riesgos de conservación por falta de ventilación o higiene.

### ***Transporte y Distribución***

La distribución inicia en zonas rurales y continúa hacia mercados mayoristas como el Mercado Mayorista de Quito, mediante transporte liviano (camionetas o camiones pequeños). Desde ahí, se redistribuye hacia mercados de barrio, ferias y puestos ambulantes. Esta cadena corta garantiza frescura, pero carece de sistemas formales de trazabilidad.

### ***Venta al Consumidor***

En el contexto del street food quiteño, la papa chola es usada en diversas preparaciones populares como salchipapas y tortillas, valorada por su textura harinosa y su sabor terroso. Es adquirida principalmente en mercados municipales y ferias populares.

### ***Desafíos de Trazabilidad***

A pesar de su importancia cultural y culinaria, la trazabilidad de este producto enfrenta varios desafíos:

- La informalidad limita la existencia de registros de origen.
- El manejo poscosecha rudimentario sin refrigeración controlada reduce la vida útil del producto.
- La sustitución por variedades comerciales más rentables como la “súper chola” amenaza su conservación genética.
- El acceso a mercados formales es limitado, lo que dificulta el cumplimiento de normas sanitarias estrictas (Zambrano & Salazar, 2018).

**Imagen:**



Fuente: <https://pin.it/4qXQeai5p>. Pinterest.

## 1.1 Tabla 1

*Composición nutricional por 100 g*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad aproximada</b>
<b>Energía</b>	86 kcal
<b>Agua</b>	77.5 g
<b>Carbohidratos totales</b>	20.0 g
<b>Fibra dietética</b>	1.8 g
<b>Proteína</b>	2.0 g
<b>Grasas totales</b>	0.1 g
<b>Vitamina C</b>	19.7 mg
<b>Vitamina B6</b>	0.3 mg
<b>Potasio</b>	379 mg
<b>Fósforo</b>	44 mg
<b>Hierro</b>	0.8 mg

*Nota. Tabla de valor nutricional de la papa chola. Elaborado por Isabella Silva*

### ***Beneficios nutricionales de la papa chola:***

- Fuente de carbohidratos complejos: La papa chola proporciona energía sostenida gracias a su contenido de almidón, siendo ideal para dietas equilibradas.

- Rica en potasio: Este mineral es esencial para el equilibrio electrolítico, la salud cardiovascular y la función muscular. Una porción de papa cubre aproximadamente el 10% del requerimiento diario.
- Presencia de fibra dietética: La papa chola contiene fibra que favorece el tránsito intestinal y contribuye a la sensación de saciedad, lo cual es importante para el control del apetito.
- Vitaminas del complejo B y vitamina C: La vitamina B6 apoya el metabolismo de las proteínas y la producción de neurotransmisores, mientras que la vitamina C actúa como antioxidante y favorece la absorción de hierro.
- Libre de grasas y colesterol: La papa, en su forma natural y sin fritura, es un alimento bajo en grasas y sin colesterol, apto para todo tipo de dietas.

## 2. Fruta: Naranjilla (*Solanum quitoense*)

### ***Origen y Producción***

La naranjilla es una fruta tropical nativa de las zonas andinas y amazónicas del noroeste de Sudamérica, especialmente de Ecuador, Colombia y Perú. En Ecuador, se cultiva tradicionalmente en zonas subtropicales de la Sierra y la Amazonía, como Tungurahua, Napo, Pastaza y Morona Santiago (MAG, 2018).

La planta prospera entre los 1.000 y 2.300 m s. n. m., en climas húmedos, con suelos ricos en materia orgánica y bien drenados. Su cultivo requiere entre 10 y 14 meses, y la cosecha se hace manualmente cuando el fruto alcanza una coloración anaranjada intensa (Popenoe, 1974).

### ***Procesamiento***

Una vez cosechada, la naranjilla se lava y clasifica manualmente. En contextos de street food como el rosero quiteño, la pulpa se extrae a través de licuado y colado, para eliminar la piel y las semillas. En algunas ocasiones se pasteuriza o congela para prolongar su vida útil, pero tradicionalmente se usa fresca por su sabor cítrico y refrescante.

### ***Empaque y Embalaje***

Los frutos se empacan en fundas o cajas plásticas perforadas, y en zonas rurales suelen transportarse en canastos. En mercados mayoristas o minoristas de Quito, se comercializa por peso o por docena, y su manipulación debe ser cuidadosa, ya que la naranjilla es muy perecible por su piel fina.

### ***Transporte y Distribución***

Desde las zonas de producción, se traslada a mercados locales y grandes centros urbanos, como el Mercado Mayorista de Quito. Generalmente, este transporte se realiza en vehículos pequeños, en rutas cortas, y es común que exista poca trazabilidad formal, debido a la participación de intermediarios informales o ferias libres.

### ***Venta al Consumidor***

La naranjilla se vende principalmente en ferias, mercados municipales y puestos callejeros. Es un ingrediente clave del **rosero**, una bebida tradicional de Quito que mezcla frutas andinas, especias y maíz cocido. Su sabor ácido y su color vibrante la hacen una fruta valorada por cocineros populares y vendedores ambulantes.

### ***Desafíos de Trazabilidad***

- Alta perecibilidad del fruto sin sistemas de refrigeración.
- Transporte informal que dificulta el control de calidad.
- Poca estandarización en tamaño, madurez y presentación.
- Falta de certificación fitosanitaria en pequeños productores.

**Imagen:**



Fuente: <https://pin.it/5WXkevPps>. Pinterest.

## 1.2 Tabla 2

*Composición nutricional por 100 g*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad aproximada</b>
<b>Energía</b>	25 kcal
<b>Agua</b>	91.0 g
<b>Carbohidratos totales</b>	6.0 g
<b>- Azúcares simples</b>	4.8 g
<b>Fibra dietética</b>	1.2 g
<b>Proteína</b>	0.6 g
<b>Grasas totales</b>	0.3 g
<b>Vitamina C</b>	31.5 mg
<b>Vitamina A (<math>\beta</math>-caroteno)</b>	125 $\mu$ g
<b>Calcio</b>	8 mg
<b>Fósforo</b>	22 mg
<b>Hierro</b>	0.4 mg

**Nota.** *Tabla de valor nutricional de la naranjilla. Elaborado por Isabella Silva*

***Beneficios nutricionales de la naranjilla:***

- Rica en vitamina C: Aporta más del 35% del requerimiento diario, fortaleciendo el sistema inmunológico y ayudando a la absorción de hierro vegetal.

- **Propiedades antioxidantes:** Gracias a su contenido en vitamina C y  $\beta$ -carotenos, contribuye a reducir el daño oxidativo celular.
- **Digestiva y refrescante:** Su sabor ácido y composición acuosa la convierten en una fruta ideal para bebidas tradicionales que favorecen la digestión.
- **Bajo contenido calórico:** Perfecta para dietas ligeras o alimentos de consumo cotidiano por su bajo aporte energético.

### **3. Cárnico: Cuero de cerdo (*subproducto porcino*)**

#### ***Origen y Producción***

El cuero de cerdo es un subproducto obtenido del proceso de faenamiento del *Sus scrofa domesticus*, especie introducida en América durante la colonización española en el siglo XVI. Desde entonces, el cerdo ha sido incorporado a las prácticas agroalimentarias de zonas rurales y urbanas del Ecuador, desempeñando un papel clave en la economía familiar campesina (Rodríguez, 2015).

En Ecuador, su crianza se realiza en sistemas de producción mixta, que combinan cría extensiva con alimentación a base de subproductos agrícolas y residuos orgánicos. Provincias como Tungurahua, Bolívar, Loja y Pichincha concentran parte importante de esta producción (MAG, 2020). El cuero, extraído durante el proceso de escaldado y depilado en los centros de faenamiento, es clasificado, refrigerado y destinado a uso industrial o culinario.

### ***Procesamiento***

Tras el faenamiento, el cuero se limpia y se hierva en agua con sal o condimentos naturales por tiempos prolongados (entre 45 y 90 minutos). Este método de cocción lo vuelve más suave, menos graso y más digerible. En preparaciones como el cevichocho, el cuero cocido se corta en tiras o cubos, se enfría y se sirve como topping, aportando proteína y textura sin el exceso de grasa de versiones fritas.

### ***Empaque y Embalaje***

Una vez cocido, el cuero se conserva en refrigeración o en recipientes plásticos tapados. Para la venta informal, puede transportarse en fundas plásticas herméticas, recipientes reutilizables o directamente servido desde ollas en puestos callejeros. Se requiere manejo higiénico adecuado para evitar contaminación.

### ***Transporte y Distribución***

Generalmente distribuido desde los hogares o pequeñas cocinas hacia ferias, mercados o eventos callejeros. No siempre cuenta con cadena de frío, lo que hace necesario su consumo inmediato. En casos formales, proviene de camales o procesadoras autorizadas, pero en el Street food, su origen puede ser artesanal o local.

### ***Venta al Consumidor***

Se comercializa principalmente en platos típicos quiteños como el cevichocho, la fritada y las picaditas populares. Su sabor suave, textura gelatinosa y carácter saciante lo hacen muy

valorado. En el cevichocho, cumple un rol culinario y cultural: es símbolo de aprovechamiento integral y de cocina criolla.

### ***Desafíos de Trazabilidad***

- Ausencia de etiquetado o control de origen en faenamiento informal.
- Riesgo microbiológico si no se refrigera adecuadamente.
- Percepción negativa del consumidor frente a los subproductos animales.
- Limitaciones normativas en la venta callejera.

### **1.3 Tabla 3**

*Composición nutricional por 100 g*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad aproximada</b>
<b>Energía</b>	216 kcal
<b>Agua</b>	51.3 g
<b>Proteína</b>	24.3 g
<b>Grasas totales</b>	13.0 g
<b>- Grasas saturadas</b>	4.9 g
<b>Colesterol</b>	72 mg
<b>Sodio</b>	78 mg
<b>Calcio</b>	13 mg
<b>Hierro</b>	1.0 mg

**Nota.** Tabla de valor nutricional del cuero cocido del cerdo. Elaborado por Isabella Silva

#### 4. Especia: Canela (*Cinnamomum verum*)

##### ***Origen***

La canela, conocida científicamente como *Cinnamomum verum* y comúnmente llamada canela de Ceilán o canela verdadera, es una especia de aroma dulce y cálido, ampliamente valorada tanto en la cocina como en la perfumería y la medicina tradicional. Proviene de un pequeño árbol perenne perteneciente a la familia del laurel (*Lauraceae*), que crece de forma silvestre en zonas tropicales húmedas del sudeste asiático. La parte utilizada es la corteza seca de los brotes jóvenes, que se recolectan aproximadamente cada dos años.

##### ***Sistema de cultivo***

El cultivo de la canela se realiza mediante un proceso tradicional llamado matarraza, que consiste en cortar el árbol a ras de suelo cuando tiene entre 18 y 24 meses. Luego, los brotes nuevos que emergen del tocón son cosechados; su corteza se pela cuidadosamente a mano, se seca al sol y se enrolla formando las conocidas “canillas” o tubos de canela, que posteriormente se clasifican según su calidad en función del grosor, el color y el aroma (Sangal et al., 2021).

##### ***Formas de presentación y conservación***

La canela puede encontrarse en forma molida o en rama. La versión molida pierde rápidamente su aroma y aceites esenciales, por lo que se recomienda conservarla en recipientes herméticos, lejos de la luz, y utilizarla en un plazo máximo de seis meses. Por su parte, los palitos

de canela en rama conservan su fragancia por hasta un año. Las variedades más finas, delgadas y quebradizas se consideran de mayor calidad y son preferidas en la alta gastronomía (Farrimond, 2021).

### ***Usos culinarios y culturales***

En el rosero, bebida tradicional festiva de Quito, su aroma cálido se mezcla con otras especias como clavo de olor, pimienta dulce e ishpingo, generando una sinfonía sensorial que conecta con las festividades religiosas y populares, especialmente en celebraciones como las procesiones de Semana Santa o las fiestas patronales. La canela, además de su función aromática, aporta un componente simbólico y afectivo asociado a lo familiar y lo ritual (Rivadeneira, 2020).

Más allá del rosero, la canela es un ingrediente esencial en postres tradicionales ecuatorianos como el arroz con leche, buñuelos, quesadillas, colada morada y bebidas como el canelazo.

### ***Historia y comercialización***

Históricamente, la canela fue una de las especias más apreciadas y codiciadas desde tiempos antiguos. Los egipcios la utilizaban ya en el 1600 a.C., no solo como condimento sino también en prácticas religiosas y embalsamamientos. Durante siglos, su origen fue un misterio celosamente protegido por comerciantes árabes, quienes crearon leyendas para mantener en secreto las fuentes de producción. A partir del siglo XVI, los portugueses hallaron árboles de canela en la isla de Ceilán (actual Sri Lanka) y establecieron allí su explotación. Posteriormente,

fueron reemplazados por los holandeses y luego por los británicos, quienes dominaron el comercio internacional de esta especia durante largo tiempo (Dalby, 2000).

### ***Zonas de producción actual***

Hoy en día, la canela de Ceilán se cultiva principalmente en Sri Lanka, país responsable de más del 80 % de la producción mundial de *C. verum*. También se produce en menor escala en India (estado de Kerala), Madagascar, Tanzania, Seychelles, Indonesia y Myanmar (FAO, 2020).

#### **1.4 Tabla 4**

*Composición nutricional por 100 g*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad estimada</b>
<b>Energía</b>	247 kcal
<b>Carbohidratos</b>	81 g
<b>Fibra dietética</b>	53.1 g
<b>Proteínas</b>	4 g
<b>Grasas totales</b>	1.2 g
<b>Calcio</b>	1002 mg
<b>Hierro</b>	8.3 mg
<b>Potasio</b>	431 mg

<b>Vitamina K</b>	31.2 µg
<b>Polifenoles</b>	Alta concentración

*Nota. Tabla de valor nutricional de la naranjilla. Elaborado por Isabella Silva*

### ***Beneficios nutricionales y funcionales***

- **Alto poder antioxidante:** La canela contiene polifenoles y flavonoides que ayudan a reducir el estrés oxidativo y proteger las células del daño (Ranasinghe et al., 2013).
- **Reguladora de glucosa:** Mejora la sensibilidad a la insulina y regula el azúcar en sangre, útil para personas con prediabetes o diabetes tipo 2.
- **Propiedades antimicrobianas:** Su aceite esencial (cinamaldehído) tiene efectos antibacterianos y antifúngicos naturales.
- **Estimula la digestión:** Favorece la secreción de enzimas digestivas y alivia gases, cólicos e hinchazón.
- **Antiinflamatoria natural:** Su consumo regular puede reducir la inflamación sistémica leve y favorecer la salud cardiovascular.

### **5. Especia: Comino (*Cuminum cyminum*)**

#### ***Origen***

El comino, cuyo nombre científico es *Cuminum cyminum*, es una especia de aroma intenso, terroso y ligeramente amargo, ampliamente utilizada en la cocina latinoamericana, asiática, del Medio Oriente y del norte de África. Proviene de una planta herbácea anual perteneciente a la

familia de las apiáceas (Apiaceae), originaria de la región que comprende el Mediterráneo oriental y Asia Central. Las semillas secas de su fruto son las que se utilizan como especia, tanto en forma entera como molida.

### ***Sistema de cultivo***

El comino se cultiva en climas cálidos y secos, en suelos ligeros, bien drenados y ricos en materia orgánica. Se siembra directamente mediante semillas en hileras, y tiene un ciclo vegetativo de entre 100 y 120 días. Al alcanzar la madurez, las plantas se cosechan manualmente antes de que las cápsulas se abran, se secan al sol, y luego se trilla para extraer las semillas. Posteriormente, estas se limpian y se clasifican por tamaño y color (Soni et al., 2020).

### ***Formas de presentación y conservación***

El comino se presenta generalmente en dos formas comerciales: entero (semillas) o molido. Las semillas conservan mejor su aroma y sabor, por lo que se recomienda tostarlas ligeramente antes de usarlas. La versión molida es más práctica, pero pierde su potencia aromática con rapidez si no se almacena en envases herméticos, lejos de la luz y el calor. En condiciones óptimas, las semillas pueden conservarse hasta un año, mientras que el polvo dura entre 4 y 6 meses (Farrimond, 2021).

### ***Usos culinarios y culturales***

En la cocina ecuatoriana, el comino es una especia fundamental que se emplea en preparaciones saladas como refritos, adobos, ceviches y guisos. En el menú presentado, el

comino aporta profundidad y carácter al cevichocho, especialmente en su versión con cuero, así como en el mini tamal de papa, donde se incorpora al sofrito o al relleno. También es común utilizarlo en mezclas de especias para embutidos como las salchichas de balde, brindando un sabor clásico, ligeramente amargo y cálido que potencia las notas umami de las carnes (Zambrano, 2019).

A nivel cultural, el comino es una especia asociada a la cocina popular urbana, con presencia en puestos de comida callejera, hornados, llapingachos, menestras y tortillas. Su aroma resulta inmediatamente reconocible y está fuertemente vinculado a la identidad gastronómica de la Sierra ecuatoriana.

### ***Historia y comercialización***

El comino ha sido cultivado desde hace más de 4.000 años. Se han hallado restos en tumbas egipcias y textos sumerios, lo que indica su uso tanto culinario como medicinal desde la antigüedad. En la Edad Media, era considerado una especia común pero valiosa, y formaba parte de la farmacopea europea. Con la colonización, fue introducido en América Latina, donde se naturalizó como parte esencial de muchas cocinas criollas (Dalby, 2000).

Actualmente, los principales productores de comino son India, Siria, Irán, Turquía, China y México, aunque también se cultiva a pequeña escala en países andinos para consumo interno o mercados locales.

### ***Zonas de producción actual***

Hoy en día, el comino se produce principalmente en países de clima semiárido como India, que representa más del 70 % de la producción mundial, seguido por Siria, Turquía, Irán y Egipto. En América Latina, se cultiva a pequeña escala en México, Perú y Ecuador, especialmente en la región Sierra, como cultivo de traspatio o de diversificación agroecológica (FAO, 2020).

### 1.5 Tabla 5

*Composición nutricional por 100 g*

Componente	Cantidad estimada
Energía	375 kcal
Carbohidratos	44.2 g
Fibra dietética	10.5 g
Proteínas	17.8 g
Grasas totales	22.3 g
Calcio	931 mg
Hierro	66.4 mg
Magnesio	366 mg
Potasio	1788 mg
Vitamina A	64 IU

**Nota.** Tabla de valor nutricional del comino. Elaborado por Isabella Silva.

### ***Beneficios nutricionales y funcionales***

- **Estimula la digestión:** Favorece la producción de enzimas pancreáticas y reduce la hinchazón, gases y acidez estomacal.
- **Alto en hierro:** Aporta hasta el 370 % del valor diario recomendado de hierro, siendo útil para prevenir la anemia.
- **Rico en antioxidantes naturales:** Ayuda a reducir el daño celular causado por los radicales libres.
- **Potencial hipoglucemiante:** Algunos estudios han mostrado que puede ayudar a reducir niveles de glucosa y colesterol en sangre.
- **Regulador del apetito:** Favorece el metabolismo y puede contribuir al control del peso corporal.

## Tabla comparativa

### 1.6 Tabla 6

Tabla comparativa de los productos de trazabilidad

Producto	Origen y Producción	Procesamiento	Empaque y Embalaje	Transporte y Distribución	Venta al Consumidor	Desafíos de la Trazabilidad
<b>Papa chola</b>	Andes ecuatorianos; en Cotopaxi, Chimborazo, Tungurahua.	Clasificación y limpieza manual. Sin tratamientos químicos.	Costales de yute o polipropileno.	Camionetas o camiones hacia mercados mayoristas y minoristas.	Preparaciones como salchipapas, tortillas, tamales.	Desplazamiento por variedades comerciales como la “súper chola”.
<b>Naranja</b>	Zonas subtropicales de Sierra y Amazonía ecuatoriana; cultivos en Napo, Tungurahua, Pastaza, etc.	Lavado, licuado y colado para obtención de pulpa, ocasional pasteurización o congelado.	Cajas plásticas perforadas, fundas o canastos.	Transporte corto e informal a Quito, ventas en mercados locales y mayoristas.	En bebidas tradicionales como el rosero; vendida por docena o peso en ferias, mercados, puestos.	Alta perecibilidad, transporte sin refrigeración, falta de estandarización y certificación fitosanitaria en pequeños productores.
<b>Cuero de cerdo</b>	Subproducto porcino tras faenamiento.	Limpieza, cocción prolongada en agua con sal.	Envases plásticos tapados.	Desde hogares o pequeñas cocinas hacia mercados	En cevichocho, fritadas, picadita.	Riesgos microbiológicos sin refrigeración, informales.
<b>Canela</b>	Sri Lanka (C. verum); importada para gastronomía ecuatoriana; utilizada desde época colonial.	Corteza pelada a mano, secada al sol y enrollada, molida para ciertos usos.	Frascos herméticos o bolsas, en rama o molida.	Importación desde Sri Lanka/India, distribuida a mercados y tiendas especializadas.	En bebidas como el rosero y el canelazo; postres tradicionales; asociada a festividades.	Autenticidad de la especie (verum vs. cassia), conservación inadecuada del polvo, dependencia de importaciones.

<b>Comino</b>	Cultivado en India, Turquía, Irán y Sierra ecuatoriana (a pequeña escala)	Cosechado y trillado manualmente, presentado en semilla o molido.	Bolsas selladas o frascos.	Importación o producción artesanal local, venta en mercados y tiendas.	En refritos, adobos, embutidos (salchichas), cevichocho, tamales.	Pérdida de aroma en polvo, adulteración con otras semillas molidas.
---------------	---	---	----------------------------	--	---	---

**Nota.** Tabla comparativa de los alimentos de trazabilidad. Elaborado por Isabella Silva

### **Conclusión**

La trazabilidad permite conocer el origen, manejo y calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva. En la comida callejera quiteña, su aplicación enfrenta retos como la informalidad, la falta de registros y el escaso control sanitario. No obstante, fortalecer la trazabilidad incluso en contextos populares es clave para mejorar la seguridad alimentaria, preservar ingredientes locales y dar valor a las prácticas tradicionales.

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

### ***Sabor, identidad y pertenencia***

La gastronomía callejera en Quito trasciende su función como una alternativa alimentaria económica; se establece como una expresión vibrante del contexto urbano, del ingenio cotidiano y del sabor popular que caracteriza a diversas generaciones. Esta propuesta de menú ofrece un recorrido a través de algunos de los productos más emblemáticos de la comida callejera quiteña, recuperando sabores que son parte integral de la memoria colectiva de la ciudad. Se ha diseñado

con el propósito de rendir homenaje a esa cocina que se elabora en esquinas, carretillas, puestos y baldes, donde el contacto humano y el sabor auténtico constituyen elementos centrales.

### ***Historia de la comida callejera en Quito***

Los orígenes de la gastronomía callejera en Quito se pueden rastrear hasta el período colonial, cuando vendedores ambulantes ofrecían productos sencillos en plazas y mercados. Sin embargo, fue durante el siglo XX que esta práctica adquirió mayor relevancia, especialmente como resultado de la migración interna, la informalidad laboral y la expansión del comercio informal (Rodríguez, s. f.). Las calles, esquinas y parques se convirtieron en escenarios para la venta y el consumo de alimentos populares, consolidando prácticas alimentarias asociadas a la rutina, la economía familiar y el tránsito urbano.

La comida callejera en Quito desempeña un papel crucial en la construcción y el fortalecimiento de la identidad comunitaria, sirviendo como un medio a través del cual las personas expresan su patrimonio cultural y sentido de pertenencia. La diversa oferta de comida callejera refleja la diversidad étnica de la ciudad y la rica gama de influencias culturales que han forjado la identidad de Quito. Los vendedores ambulantes, a menudo representantes de diferentes regiones y comunidades, traen sus tradiciones culinarias únicas a las calles de la ciudad, creando una mezcla de sabores y experiencias que conectan tanto con locales como con visitantes.

Platos como el cevichocho, las salchichas de balde, la espumilla, el rosero y la conocida "caca de perro" (tostado caramelizado) son productos que emergieron de este proceso social. Se trata de alimentos que no se originaron en cocinas aristocráticas o religiosas, sino desde las veredas,

carretillas y mercados, donde el sabor y la practicidad constituyeron los principales criterios de consumo (Extra.ec, 2016).

A medida que Quito continúa evolucionando, la comida callejera sigue siendo un elemento vital de su tejido social y cultural, preservando las historias a la vez que abraza la innovación y el cambio. Es un reflejo de la adaptabilidad y la creatividad de la ciudad, mostrando el rico patrimonio cultural y las diversas influencias que definen la identidad quiteña.

### ***Patrimonio e identidad popular***

La comida callejera popular construye un patrimonio desde lo cotidiano. Estos productos no requieren de fechas festivas para su existencia: son consumidos diariamente, en horarios amplios, y son preparados por actores populares como madres de familia, migrantes o jóvenes emprendedores. Según Chiu (2019), la comida callejera en Quito representa una forma de resistencia cultural que preserva los sabores del pueblo frente a la globalización alimentaria.

En este contexto, cada plato conserva su esencia urbana y representa una práctica alimentaria vigente y reconocible para los habitantes de Quito. Estas preparaciones actúan como transmisora de costumbres, saberes y vínculos afectivos en el espacio urbano.

La identidad colectiva que se forma a través de la comida callejera se evidencia en la forma en que reúne a personas de diferentes orígenes socioeconómicos, etnias y edades. Fomenta la inclusión y el diálogo, permitiendo a los residentes de la ciudad celebrar su diversidad a la vez que construyen una conciencia cultural compartida. Ya sean los bulliciosos mercados donde los vendedores compiten por los mejores sabores o los tranquilos rincones donde las familias se reúnen para disfrutar de un refrigerio, es aquí donde sigue vivo el espíritu de comunidad y solidaridad.

El street food quiteño sigue siendo una parte vibrante e integral de la vida social y cultural de Quito, reflejando el pasado, el presente y el futuro de la ciudad. Es una expresión dinámica de identidad, que ofrece una muestra de la rica diversidad que define a Quito. Como concluye Ramírez (2020), la identidad cultural es un diálogo continuo que proporciona una plataforma atractiva para que esta conversación prospere.

### ***Valor cultural de la propuesta***

La comida callejera en Quito posee un profundo valor cultural, resultado de la diversidad étnica y el contexto histórico que han moldeado su evolución. Esta gastronomía refleja una fusión de tradiciones indígenas, herencias coloniales españolas e influencias de la globalización, dando lugar a platos emblemáticos como las empanadas de viento, que combinan técnicas europeas con ingredientes locales como el queso fresco (Ahmed y Genevieve, 2025).

Más allá de su función alimentaria, estos alimentos son portadores de identidad y memoria colectiva. Las recetas tradicionales se transmiten de generación en generación, fortaleciendo el vínculo con las raíces y fomentando un sentido de pertenencia entre los habitantes (Benítez Terán, 2025). Así, la comida callejera se convierte en un espacio de encuentro comunitario que celebra la herencia cultural quiteña.

El uso de ingredientes autóctonos como el maíz, la papa y diversas hierbas andinas no solo garantiza autenticidad culinaria, sino que también promueve la sostenibilidad y apoya a la agricultura local. Platos como las humitas o el choclo con queso destacan la riqueza agrícola de la región y refuerzan la importancia de conservar prácticas alimentarias ancestrales.

El menú presentado posee un alto valor cultural, dado que no solo reproduce sabores urbanos, sino que también evidencia dinámicas de apropiación, adaptación y pertenencia. Se resalta la importancia de ingredientes locales como el chocho, la papa chola, el tomate riñón, la guayaba o el tostado. Todos ellos forman parte de la dieta de sectores populares y demuestran cómo la cocina callejera puede ser saludable, sabrosa y culturalmente significativa.

### ***Desarrollo del menú***

Amuse bouche: Mini tamal de papa con mermelada de ají con tomate Este primer bocado evoca uno de los productos más consumidos en las calles de Quito: el tamal de papa, una versión urbana de una receta adaptada para su consumo rápido y portátil. La mermelada de ají con tomate realza el sabor mediante un picante sutil y dulce, característico de muchas preparaciones callejeras.

### ***Cóctel de bienvenida: Rosero con puntas***

El rosero, consumido en mercados y festividades barriales, es una bebida espesa y dulce, repleta de frutas y especias. En este contexto, se presenta como cóctel para preservar su carácter refrescante y su conexión con el entorno urbano.

### ***Pan: Panes Carlitos con nata para untar***

Los panes Carlitos, que se ofrecían en veredas y esquinas, eran populares entre trabajadores y estudiantes por su bajo costo y sabor dulce. Acompañarlos con nata eleva una costumbre sencilla pero profundamente arraigada en el imaginario popular.

### ***Entrada: Cevichocho clásico y con cuero***

El cevichocho se presenta como un ícono de la comida callejera quiteña. Su combinación de chocho, tomate, limón, cebolla, chifles y mostaza representa un equilibrio perfecto entre acidez, textura y frescura. La versión con cuero cocido refleja la evolución del plato en función de la demanda urbana.

***Plato fuerte: Salchichas de balde con papas amarillas***

Las salchipapas de balde o salchichas rojas son uno de los productos más vendidos en las noches quiteñas. En esta propuesta, se sirven con papas amarillas, ají de maní, mayonesa verde y encurtido, replicando el formato callejero tradicional (El Telégrafo, 2016).

***Postre: Trilogía quiteña popular***

Este cierre dulce combina tres preparaciones callejeras: quesadilla popular, helado de paila y espumilla de guayaba. La espumilla, en particular, es un postre vinculado a la venta ambulante y ferias desde inicios del siglo XX.

***Petit four: Bombón de “caca de perro”***

La “caca de perro”, elaborada con tostado caramelizado, es un clásico entre los bocadillos vendidos en las calles. En esta propuesta, se transforma en un bombón cubierto de chocolate al 70 %, manteniendo su identidad, pero elevando su presentación.

***Conclusión***

Esta propuesta gastronómica tiene como objetivo visibilizar y dignificar la comida callejera popular quiteña, no como un producto de segunda categoría, sino como un reflejo auténtico del sentir urbano. Los sabores aquí presentados narran historias de barrios, carretillas, mercados y

plazas. Cada preparación constituye un testimonio del ingenio y el arraigo cultural de los quiteños en su vida cotidiana. Al rescatar estas prácticas alimentarias, se refuerza la identidad culinaria de Quito y se reivindica el valor social de quienes, día tras día, cocinan desde la calle para alimentar a la ciudad.

## **9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES.**

El maridaje se define como el arte de combinar bebidas y alimentos con el propósito de potenciar sus cualidades sensoriales. Aunque comúnmente se asocia con el vino, el crecimiento de la gastronomía urbana y las tendencias de consumo locales han fomentado la exploración de nuevas modalidades de maridaje, incluyendo bebidas populares como la cerveza.

En el contexto de la comida callejera típica de Quito, la cerveza se posiciona como la bebida alcohólica más consumida y culturalmente aceptada, lo que la convierte en una opción idónea para complementar los platillos representativos de este ámbito (Cervecería Nacional, s. f.).

Para la propuesta de menú, se han seleccionado dos cervezas ecuatorianas de amplia distribución: Pilsener, que es del tipo lager, y Club Premium. Ambas cervezas son fabricadas en Quito y son parte integral de la identidad cervecera del país.

### ***Pilsener***



**Fuente:** [www.supermaxi.com](http://www.supermaxi.com)

## 1.7 Tabla 7

### *Descripción de la cerveza*

<b>Categoría</b>	<b>Cerveza Pilsener</b>
Tipo	Lager
Graduación alcohólica	4,2%
Cuerpo	Ligero
Sabor	Con un ligero amargor y notas de malta
Maridaje recomendado:	Entradas saladas, platos fritos, sabores grasos y especiados

**Nota.** Descripción de las características de la cerveza. Elaborado por Isabella Silva

### **Justificación del maridaje**

La cerveza Pilsener se considera adecuada para acompañar platos como el cevichocho clásico y el cevichocho con cuero, así como las salchichas de balde con papas amarillas. Su ligereza facilita la limpieza del paladar entre bocado y bocado, mientras que su sutil amargor ayuda a equilibrar los sabores ácidos y grasos característicos de estas preparaciones callejeras. Además, se trata de la cerveza con mayor penetración en el mercado popular quiteño, lo que refuerza su relevancia cultural y simbólica en el menú (El Telégrafo, 2016).

**Club Premium**

**Fuente:** [www.supermaxi.com](http://www.supermaxi.com)

**1.8 Tabla 8***Descripción de la cerveza*

<b>Categoría</b>	<b>Cerveza Club</b>
Tipo	Lager Especial
Graduación alcohólica	4,8%
Cuerpo	Medio
Sabor	Equilibrado, con notas florales y herbales, con un final suave
Maridaje recomendado:	Platos más elaborados o de sabores sutiles

**Nota.** Descripción de las características de la cerveza. Elaborado por Isabella Silva

### ***Justificación del maridaje***

Club Premium es una cerveza de cuerpo medio que resulta ideal para acompañar entradas con matices más dulces o especiados, como el mini tamal de papa con mermelada de ají y tomate, o el postre bombón de “caca de perro”. Su perfil floral y equilibrado no compite con los sabores del plato, sino que los complementa. Con una mayor graduación y redondez en boca en comparación con la Pilsener, se adapta de manera efectiva a los sabores dulces, especiados y tostados presentes en los platillos finales del menú.

### ***Conclusión del maridaje***

La elección de estas cervezas se fundamenta en criterios tanto organolépticos como culturales. En lugar de considerar vinos que no son comúnmente consumidos en contextos de comida callejera, se opta por bebidas de consumo masivo, que están socialmente integradas y son accesibles. La utilización de cervezas locales no solo respeta la lógica de la comida callejera, sino que también acentúa su carácter accesible, urbano y auténtico.

## **10. DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE SERVICIO**

Durante el desarrollo del evento se ha decidido implementar un servicio mixto, combinando elementos del servicio a la francesa y del servicio americano, con el objetivo de brindar a los comensales una experiencia gastronómica equilibrada entre lo vivencial y lo funcional. Esta estrategia busca optimizar el tiempo de atención y los recursos disponibles, sin dejar de lado la interacción personalizada y la calidad en el servicio.

El servicio a la francesa es reconocido como uno de los estilos más refinados dentro del ámbito gastronómico. Se caracteriza por su protocolo elegante y su enfoque en la atención personalizada, donde el camarero o maitre finaliza la preparación o sirve los alimentos directamente en la mesa del comensal, desde fuentes o bandejas previamente montadas. En este evento, se ha optado por utilizar esta modalidad en momentos específicos, como la preparación o presentación final de ciertos platos frente a los asistentes, permitiendo así una mayor interacción entre el personal de cocina y los invitados. Esta dinámica fortalece la confianza en la frescura de los productos, promueve la transparencia en los procesos culinarios y añade un componente visual y sensorial que enriquece la experiencia gastronómica.

Por otra parte, el servicio americano es un sistema más funcional y directo, en el cual los alimentos ya se encuentran emplatados desde cocina y son llevados directamente a la mesa por los meseros. Este modelo es ampliamente utilizado en restaurantes contemporáneos por su eficiencia operativa y rapidez, ya que permite mantener el flujo del servicio sin congestionar las áreas de trabajo ni demorar la atención al cliente. En el contexto del evento, esta modalidad facilitará el despacho ágil de platos, permitiendo que el equipo de sala brinde una atención constante: retirando utensilios, sirviendo bebidas y resolviendo de manera inmediata cualquier necesidad del comensal.

La implementación de este enfoque mixto responde tanto a la temática del evento, que busca transmitir una atmósfera urbana, cercana y festiva, como a las exigencias logísticas propias de un evento gastronómico. Al combinar la exclusividad y el detalle del servicio a la

francesa con la agilidad y practicidad del servicio americano, se garantiza una experiencia completa, coherente y memorable para todos los asistentes.



1.9 Ilustración 1: *Servicio francés*, obtenido de (Pinterest, 2025)



1.10 Ilustración 2: *Servicio americano*, obtenido de (Pinterest, 2025)

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

La ambientación del evento está inspirada en la esencia de la comida callejera quiteña, recreando un ambiente auténtico y lleno de vida, similar al de las ferias, mercados populares y festivales urbanos. Se busca generar un entorno cálido, acogedor y lleno de detalles que conecten con la memoria colectiva del público.

El montaje de las mesas incluirá madera natural con manteles coloridos, resaltando una estética rústica y sencilla. Se utilizarán platos de barro con diseños populares, vasos cervecedores tipo jarra y cervezas comerciales presentadas en sus envases originales, fomentando la espontaneidad del ambiente callejero. Los cubiertos se presentarán envueltos en servilletas decorativas, atados con una soga artesanal de estilo rústico, lo que aportará un toque cálido y tradicional a cada puesto. Esta presentación no solo embellece la mesa, sino que refuerza el concepto de una experiencia auténtica y acogedora.

En cuanto a la decoración, se emplearán elementos como cajas de madera, pequeños arreglos con plantas aromáticas, cartelitos de pizarra con los nombres de los platos, y accesorios cálidos tipo feria para reforzar el concepto festivo y urbano. La disposición de las mesas será comunal o compartida, fomentando la interacción social, tal como sucede en espacios de comida popular.

Este estilo de ambientación no solo representa el corazón de la comida callejera quiteña, sino que permite a los comensales sentirse inmersos en un recorrido culinario por el sabor popular de la ciudad, sin perder el orden ni la funcionalidad del servicio.



1.11 Ilustración 3: *Estilo de mesa, obtenido de (IA, 2025)*



1.12 Ilustración 4: *Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)*



1.13 Ilustración 5: *Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)*



1.14 Ilustración 5: *Montaje de mesa, obtenido de (Pinterest, 2025)*

## 12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### **12.1 Conclusiones.**

- La comida callejera popular quiteña es un reflejo de identidad y resiliencia cultural. A través de sus ingredientes, técnicas y presentaciones, se evidencia la memoria viva de los barrios, la adaptación a contextos económicos diversos y el ingenio del pueblo quiteño para transformar insumos locales en platos significativos.
- La trazabilidad de los ingredientes permite valorar el origen y las prácticas agrícolas. El análisis detallado de productos como la papa chola, la naranjilla o el cuero de cerdo revela una cadena agroalimentaria que conecta al productor con el consumidor final, fortaleciendo la conciencia sobre la procedencia, sostenibilidad y seguridad de los alimentos.
- El menú desarrollado integra tradición e innovación con un enfoque responsable. Cada preparación fue pensada para rescatar sabores populares y elevarlos a través de técnicas gastronómicas actuales, sin perder el sentido callejero ni el apego a la cultura urbana quiteña.
- El servicio y la ambientación refuerzan la experiencia auténtica del comensal. La elección de un montaje mixto, con elementos decorativos que evocan ferias y mercados, ayuda a

transportar al comensal a los escenarios reales de la comida callejera, generando una conexión emocional con el entorno.

- La cocina callejera aporta no solo a la economía popular, sino al patrimonio inmaterial. Este tipo de gastronomía representa una fuente de ingresos para miles de familias y constituye un patrimonio vivo que merece ser documentado, protegido y proyectado a nuevas generaciones.
- En conclusión, el proceso de investigación permitió un abordaje integral y crítico del fenómeno. Desde el diseño del menú hasta la justificación cultural y técnica, el proyecto permitió una comprensión más profunda del valor gastronómico de la calle como espacio creativo, social y económico.

## **12.2 Recomendaciones.**

- Promover la investigación y documentación continua de la comida callejera popular quiteña. Es recomendable fomentar estudios que profundicen en las recetas, técnicas y contextos socioculturales de los alimentos callejeros de Quito. Esta línea de trabajo permitirá preservar los saberes locales, visibilizar a los actores que la sostienen (vendedores, productores, consumidores) y proteger este patrimonio desde una perspectiva académica, social y gastronómica.

- Fomentar el uso responsable y consciente de ingredientes locales con trazabilidad clara. Se sugiere que futuros proyectos gastronómicos trabajen con insumos cuya procedencia esté debidamente registrada, priorizando productos ecuatorianos. Esto no solo garantiza la seguridad alimentaria, sino que también fortalece las cadenas de valor internas y el reconocimiento al trabajo agrícola de comunidades rurales.
- Impulsar propuestas culinarias que rescaten técnicas y presentaciones tradicionales adaptadas a contextos contemporáneos. Es aconsejable seguir explorando maneras de reinterpretar la comida callejera sin perder su esencia, respetando su historia, pero adaptándola a nuevas dinámicas urbanas y estéticas. Esto puede incluir presentaciones más cuidadas, uso de utensilios reutilizables o biodegradables, o incluso ambientaciones temáticas que evoquen lo tradicional desde un enfoque moderno.
- Incluir criterios de sostenibilidad y reducción de desperdicios en los servicios de comida callejera y eventos afines. Se recomienda que tanto los estudiantes como los emprendedores del sector gastronómico consideren estrategias para minimizar el impacto ambiental de sus operaciones: uso eficiente de materias primas, separación de residuos, aprovechamiento integral de los alimentos y capacitación del personal en prácticas sostenibles.

- Fortalecer la formación de los futuros profesionales en hospitalidad y servicio desde una mirada inclusiva y respetuosa del origen popular. Es importante que las nuevas generaciones de cocineros, gestores y anfitriones valoren la importancia del servicio en espacios informales como parte del universo gastronómico. Formarse con empatía, atención a los detalles y sentido del respeto hacia las costumbres alimenticias locales permitirá dignificar aún más estos espacios.
- Apoyar la difusión cultural de la comida callejera mediante plataformas educativas, turísticas y comunitarias. Se sugiere diseñar proyectos o actividades que integren a la comunidad y al público general, como ferias temáticas, talleres culinarios, publicaciones o rutas gastronómicas. Este tipo de iniciativas contribuyen al reconocimiento del street food como una manifestación viva del patrimonio cultural urbano.

**13. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)****Figura 1****Figura 2**

**Figura 3**



**Figura 4**



**Figura 5**



**Figura 6****14. BIBLIOGRAFÍA:**

- Gómez, L., & Rivadeneira, M. (2020). *La comida callejera en Quito: expresión cultural y desafío urbano*. *Revista de Estudios Culturales Urbanos*, 12(3), 45–60.
- Rodríguez, A. (2015). *Cocina y cultura: una mirada a la gastronomía quiteña*. Universidad Central del Ecuador.
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial*.
- FAO. (2010). *La alimentación en la calle: guía para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Beltrán, M. (2019). *Cultura alimentaria popular y gastronomía local en América Latina*. *Revista Latinoamericana de Estudios Culturales*, 6(2), 45–61.
- Codex Alimentarius. (2006). *Principios del sistema de trazabilidad/producto de seguimiento*. FAO/OMS.

- López-Guzmán, T., Pérez-Gálvez, J. C., & Muñoz-Fernández, G. A. (2019). *Gastronomía y turismo: una visión global*. Universidad de Córdoba, España.
- FAO. (2020). *Sistemas de trazabilidad en la cadena alimentaria: Principios y aplicación*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- INIAP. (2022). *Catálogo de variedades de papa del Ecuador*. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias.
- Zambrano, A., & Salazar, C. (2018). *Cadenas de valor y comercialización agrícola en mercados mayoristas del Ecuador*. *Revista Ciencia y Desarrollo*, 21(2), 103–116.
- MAG. (2018). *Diagnóstico del cultivo de la naranjilla en el Ecuador*. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador.
- Popenoe, H. (1974). *Lost Crops of the Incas: Little-Known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation*. National Academy of Sciences.
- USDA. (2022). *FoodData Central: Solanum quitoense, raw*. U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov>
- CIAT. (2010). *Ficha técnica de frutas nativas andinas*. Centro Internacional de Agricultura Tropical.
- Chiu, M. (2019, mayo 17). Comida callejera en el Centro de Quito. *Revista Chiu*. <https://revistachiu.com/comida-callejera-en-el-centro-de-quito/>
- El Telégrafo. (2016, enero 10). Quito es una especie de comedor ambulante. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/quito-es-una-especie-de-comedor-ambulante>

- Extra.ec. (2016, agosto 30). Ocho delicias de la gastronomía en las calles de Quito. <https://www.extra.ec/noticia/actualidad/8-delicias-gastronomia-calles-quito-104775.html>
- Cervecería Nacional. (s. f.). *Productos*. <https://www.cervecerianacional.ec/>
- Ahmed, R., & Genevieve, L. (2025). *Gastronomía urbana: Sabores del mestizaje en América Latina*. Editorial Gastronómica Andina.
- Benítez Terán, V. (2025). *Cultura alimentaria y memoria colectiva en Quito*. Universidad Central del Ecuador, Facultad de Ciencias Sociales.
- Lima Cárdenas, S., & Pillasagua Giler, M. (2024). *Sabores del territorio: Ingredientes ancestrales en la cocina ecuatoriana*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Ramírez, D. (2020). *Identidad cultural urbana y espacios de encuentro en Quito*. Editorial Universitaria Andina.
- Tapia, M. (2013). *La papa en los Andes: tradición y modernidad*. Centro Internacional de la Papa (CIP).
- Dalby, A. (2000). *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. University of California Press.
- Farrimond, S. (2021). *The Science of Spice: Understand Flavour Connections and Revolutionize Your Cooking*. DK Publishing.
- Soni, P., Sahu, P. K., & Gajera, H. P. (2020). Pharmacological and nutritional benefits of *Cuminum cyminum* (Comino): A review. *Journal of Ethnopharmacology*, 258, 112906. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2020.112906>
- Zambrano, A. (2019). *Sabores callejeros del Ecuador*. Editorial Flacso.