



GASTRONOMÍA

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

**AUTOR: LISBETH CAROLINA
TOAZA QUILUMBA**

TUTOR: SANTIAGO CORONEL

LA RECONQUISTA DE LA COCINA ECUATORIANA EN
ESPAÑA

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

Yo, **LISBETH CAROLINA TOAZA QUILUMBA**, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el **nombre “LA RECONQUISTA DE LA COCINA ECUATORIANA EN ESPAÑA”** 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 29 días del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: LISBETH CAROLINA TOAZA QUILUMBA

A handwritten signature in blue ink, enclosed within a blue oval. The signature is stylized and appears to be 'Litoza'.

Firma:

Número de Cédula: 305014284-7

Dirección: Calderón

Teléfono: 099 978 7038

Correo electrónico: litozaqu@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, **LISBETH CAROLINA TOAZA QUILUMBA** 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.



.....
LISBETH CAROLINA TOAZA QUILUMBA

Autor del proyecto de investigación

Yo, **SANTIAGO ALBERTO CORONEL SEMPÉRTEGUI**, 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.



SANTIAGO ALBERTO CORONEL SEMPÉRTEGUI

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación **“La reconquista de la cocina ecuatoriana en España”** presentado por **LISBETH CAROLINA TOAZA QUILUMBA** para optar por el Título de Licenciada 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, 29 de Julio del 2025



Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPÉRTEGUI

Validar únicamente con FirmaEC

SANTIAGO ALBERTO CORONEL SEMPÉRTEGUI

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 Licenciada en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 29 de Julio del 2023



SANTIAGO ALBERTO CORONEL SEMPÉRTEGUI

CEDULA: 1722556600

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco infinitamente a Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto de mi vida. Gracias por darme la oportunidad de alcanzar una de las metas más importantes de mi camino, por darme fuerza cuando sentí que ya no podía, y por recordarme en cada paso que no estoy sola.

A mi mamita, Silvia, la mujer más fuerte y valiente que conozco. Gracias por su amor incondicional, por su apoyo incansable, por sus palabras, sus silencios, sus oraciones. A pesar de las cosas que nos han pasado, del dolor, y de todo lo que la vida nos ha puesto en el camino, nunca dejó de estar ahí para mí. Me ha enseñado a resistir, a luchar, y a creer en mí. Este logro también es suyo mami. A mi papito, Édgar, por su esfuerzo inmenso, por cada sacrificio silencioso, por trabajar tan duro por mí. Gracias por enseñarme que los sueños se cumplen, y que lo que se hace con el corazón, siempre vale la pena. Por todo lo que hizo para que yo pudiera estudiar y llegar a este punto, gracias desde el fondo de mi alma.

A mis hermanitas, que son mi motivo para seguir adelante. Ustedes son mi ejemplo de ternura, de alegría y de esperanza. En cada paso que doy, siempre pienso en ustedes, y deseo poder darles un futuro lleno de amor y oportunidades.

A Sofía, Dome y Lucía, mis pequeñas grandes fuerzas. Con sus risas, sus miradas y su inocencia, han llenado mis días de luz. No hay palabras suficientes para explicar lo que significan para mí. Son parte de cada página de este trabajo, porque me han dado el empuje que necesitaba cuando sentía que todo era demasiado.

Agradezco también a mis docentes y tutores, por cada enseñanza, cada corrección, y por creer en mí incluso cuando yo dudaba. Gracias por compartir su conocimiento y por exigirme siempre dar lo mejor de mí.

A mis amigos y compañeros, por los momentos compartidos, por el apoyo en los días de estrés, por las risas que me ayudaron a soltar el cansancio. Gracias por estar ahí.

Y finalmente, me agradezco a mí misma. Por no rendirme a pesar de muchas cosas, por estudiar cuando estaba cansada, por cocinar con amor aunque las cosas no salieran perfectas, por volver a empezar cada vez que algo no funcionaba. Esta carrera ha sido un camino de mucho aprendizaje, pero también de transformación personal.

Estudiar gastronomía ha sido más que una carrera: ha sido un viaje hacia mis raíces, hacia mis emociones y hacia mis sueños. Con cada plato, he aprendido a contar historias, a sanar memorias, a crear conexiones. Esta tesis representa no solo un título, sino todo el esfuerzo, amor y pasión que le he puesto a lo que hago. Porque la cocina no solo alimenta el cuerpo, también nutre el alma.

Gracias a todos los que han sido parte de este proceso. Este logro es nuestro.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Autorización del tutor	pág. 2
2. Declaración de originalidad	pág. 4
3. Aprobación del tutor	pág. 6
4. Declaración de autenticidad	pág. 7
5. Agradecimiento	pág. 8
6. Resumen	pág. 16
7. Abstract	pág. 17
8. Desarrollo del concepto	pág. 18
9. Menú aprobado en español	pág. 21
10. Menú aprobado en inglés	pág. 23
11. Recetas estándar	pág. 25
11.1 Cóctel de bienvenida	pág. 25
11.2 Pan.....	pág. 27
11.3 Amuse-bouche.....	pág. 34
11.4 Entrada.....	pág. 39
11.5 Plato fuerte.....	pág. 46
11.6 Postre.....	pág. 50
11.7 Bombones.....	pág. 55
11.8 Vinos y licores.....	pág. 56
12. Análisis de trazabilidad de alimentos	pág. 58
12.1 Rabo de toro.....	pág. 58

12.2 Papa chola.....	pág. 64
12.3 Cacao.....	pág. 68
12.4 Especies: romero y achiote.....	pág. 73
13. Ensayo académico del menú	pág. 81
14. Justificación de bebidas y maridajes	pág. 89
14.1 Cóctel de bienvenida.....	pág. 89
14.2 Mocktail de Jamaica.....	pág. 91
14.3 Entrada: Vino Pulpo.....	pág. 93
14.4 Plato fuerte: Viña Eguía.....	pág. 95
14.5 Postre: Vino Armonía.....	pág. 97
15. Cuadro demostrativo del tipo de servicio	pág. 99
16. Detalle gráfico y montaje de mesa	pág. 101
17. Conclusiones y recomendaciones	pág. 104
18. Anexos	pág. 106
19. Bibliografía	pág. 112

ÍNDICE DE TABLAS

- 1. Tabla nutricional de Rabo de toro..... pág. 62**
- 2. Tabla nutricional de la papa Chola pág. 66**
- 3. Tabla nutricional del Cacao pág. 68**
- 4. Tabla nutricional del romero..... pág. 77**
- 5. Tabla nutricional del achiote pág. 79**

ÍNDICE DE FIGURAS

1. Anuncio del feriado bancario	pág. 20
2. Coctel de bienvenida	pág. 25
3. Pan	pág. 27
4. Amuse-Bouche.....	pág. 34
5. Entrada	pág. 39
6. Fuerte	pág. 46
7. Postre	pág. 50
8. Petit Four	pág. 55
9. Vinos y licores	pág. 56
10. Costo PVP	pág. 57
11. Toro raza Brahman	pág. 59
12. Toro raza Holstein cruzado	pág. 59
13. Toro raza Simmental.....	pág. 60
14. Rabo de toro	pág. 63
15. Papa Chola	pág. 67
16. Cacao Fruta	pág. 68
17. Tipos de cacao	pág. 73
18. Romero	pág. 76
19. Flor de achiote	pág. 80
20. Planta de achiote	pág. 80
21. Vino Pulpo	pág. 93

22. Vino Eguía	pág. 95
23. Vino Armonía	pág. 97
24. Servicio Americano	pág. 100
25. Paleta de colores	pág. 102
26. Montaje de arreglos florales	pág. 103

INDICE DE ANEXOS

1. Anexos	pág.107
------------------------	----------------

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

La presente investigación que se presenta en el trabajo de titulación tiene por objetivo formular una propuesta gastronómica donde se establece la fusión de la cocina ecuatoriana con la cocina española utilizando técnicas de vanguardia. Así, el tópico de la presente tesis es el fenómeno de migración que fue provocado como consecuencia de la crisis bancaria que vivieron los ecuatorianos en el año 1999. De este proceso de la migración se generaron intercambios culturales, en especial en la gastronomía con la fusión de sabores, de la sazón, de los ingredientes, de las tradiciones y de las culturas que empiezan a combinarse y evolucionar.

Esta investigación se centra en el rescate de la identidad alimentaria y el estudio de la estabilidad de los productos mediante la utilización de ingredientes de la alimentación tradicional combinada con las técnicas de la cocina moderna. Se contempla fundamentalmente la trazabilidad de varios productos, la cual se entiende como un seguimiento importante que contempla varias cosas, como por ejemplo el tipo de origen del ingrediente, el cultivo, crianza, comercialización al llegar al plato del comensal garantizando de esta manera calidad y seguridad en la alimentación, pero fundamentalmente una relación más consciente con respecto a los recursos.

Todo el diseño del menú ha sido desarrollado con rigor en los detalles como la estructura, los tiempos en armonía, la presentación y el toque en cada uno de los distintos platos que han sido preparados, donde elementos como los colores, las formas y las texturas, junto a la ambientación y la conceptualización del servicio, se unen para ofrecer una experiencia gastronómica de tipo sensorial y simbólica rindiendo homenaje a la memoria migrante, sacando a la luz las vivencias de un pasado cercano y proyectándose con creatividad, sensibilidad y técnica hacia el futuro.

ABSTRAC

The aim of this research, presented in the thesis, is to formulate a gastronomic proposal that establishes the fusion of Ecuadorian cuisine with Spanish cuisine using cutting-edge techniques. Thus, the topic of this thesis is the phenomenon of migration that was caused as a result of the banking crisis experienced by Ecuadorians in 1999. This migration process generated cultural exchanges, especially in gastronomy, with the fusion of flavors, seasonings, ingredients, traditions, and cultures that began to combine and evolve.

This research focuses on the recovery of food identity and the study of product stability through the use of traditional food ingredients combined with modern cooking techniques. It primarily considers the traceability of various products, which is understood as an important monitoring process that takes into account several factors, such as the origin of the ingredient, its cultivation, breeding, and marketing until it reaches the customer's plate (diner), thus guaranteeing food quality and safety, but fundamentally a more conscious relationship with resources.

The entire menu design has been developed with rigorous attention to detail, such as the structure, harmonious timing, presentation, and touch in each of the different dishes that have been prepared, where elements such as colors, shapes, and textures, together with the ambiance and conceptualization of the service, come together to offer a sensory and symbolic gastronomic experience that pays homage to the memory of migration, bringing to light the experiences of the recent past and projecting them with creativity, sensitivity, and technique into the future.

DESARROLLO DEL CONCEPTO:

La cocina es un elemento global que trasciende con el tiempo, cada país, cada región, cada pequeño lugar aporta su propia tradición culinaria y gastronómica, a través de cada ingrediente típico que las personas utilizan para dar ese sabor característico de sus platos, enriqueciendo así la diversidad gastronómica de todo el mundo. Toda esta evolución que se da en la gastronomía a nivel mundial se debe a la creatividad y a las ideas innovadoras de las personas que experimentan y prueban hacer nuevas cosas que dan vida a nuevos sabores, técnicas y conocimientos.

Este trabajo muestra una pequeña aproximación teórica al acontecimiento de la migración masiva en Ecuador que se dio en el año 1999, señalando los problemas socioeconómicos, la falta de trabajo, el hambre y el sueño de alcanzar un nivel de vida mejor, exploraremos la fusión de dos cocinas con una rica herencia cultural, estas son la cocina ecuatoriana y la cocina Española.

A lo largo de la historia se ha hablado mucho sobre el impacto que tuvo España en la gastronomía ecuatoriana desde la colonización que se dio en el siglo XVI ya que introdujeron varios ingredientes como el trigo, el arroz, la carne de cerdo, el aceite de oliva y muchas especias nuevas, esta mezcla de sabores hizo que se fusionaran con los productos autóctonos de América como la papa, el maní, el maíz, entre otras, Esta fusión hizo que se creara la comida mestiza, donde se originaron platos tan representativos como la fanesca, el seco de chivo y los tamales, combinando técnicas de ambos países que consideran tradición tanto andina como europea.

Sin embargo, la conexión entre ambas cocinas no terminó ahí, esta tuvo un nuevo capítulo a finales del siglo XX, donde Ecuador pasó por una de las peores crisis económicas de la historia. Miles de ecuatorianos tomaron España como el principal destino de acogida, ya que por la devaluación de la moneda de ese tiempo “el sucre”, el congelamiento de los bancos y la falta de trabajo, la gente perdió sus ahorros, perdió incluso a sus familias y muchos llegaron a terminar con sus vidas.

Esto generó una migración masiva de ecuatorianos hacia países, donde la gente creía que podía avanzar, crecer y conseguir dinero para sus familias, uno de estos países fue España. La recesión producida por el feriado bancario y la dolarización en el país, motivó la salida de 200 000 ciudadanos ecuatorianos en 1999, y casi 400 000 hasta 2005. **(INEC, 2011).**

La migración, no fue un proceso nada fácil, muchos ecuatorianos tuvieron que enfrentarse a condiciones de vida muy malas, hambre, trabajos mal remunerados y discriminación. La historia de aquellos que migraron en busca de mejores oportunidades trasciende en la lucha por adaptarse a una nueva cultura, a pesar de esto, con el pasar del tiempo, los ecuatorianos lograron integrarse fueron conociendo, viendo y probando, llevaron consigo su cultura y su gastronomía, y dejaron así su huella en diferentes aspectos incluyendo la gastronomía generando una nueva fusión de sabores en el suelo español.

La nostalgia de los migrantes ecuatorianos por su tierra natal, por su comida, la sazón y las recetas se convirtió en un motor para los migrantes, un impulso por volver a probar sus recetas, encontraron en la cocina un refugio emocional y una manera de expresar lo que esto significaba para ellos.

Ilustración 1
Anuncio del feriado bancario



(Basantes, 2022).

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

COCTEL DE BIENVENIDA: “El ultimo abrazo”

-----Cóctel de canelazo fusionado con licor artesanal “Origen”-----

- Cóctel inspirado en el tradicional canelazo y licor artesanal *Origen* (destilado de caña producido en Otavalo), junto con un aire de maracuyá.

PAN: “La tapita”

---- Tapa española----

- Baguette artesanal con crema de queso de cabra al ajo, tomates confitados, pesto casero, crocante de longaniza ecuatoriana, jamón ibérico y perlas de vinagre balsámico y naranja.

AMUSE BOUCHE: “El Primer Encuentro”

----Croqueta española de camarón-----

- Croqueta española rellena de camarón, acompañada de salsa de ajillo, mayonesa de perejil y polvo de aceitunas.

ENTRADA: “Entre dos mares”

---Ceviche ecuatoriano de camarón y pulpo a la gallega----

- Ceviche ecuatoriano de mosaico de pescado picudo y dorado al limón con pulpo a la gallega. Acompañado de aceite de cilantro, salsa de ají dulce, crema de aguacate, crocante de papa y microbrotes.

PLATO FUERTE: “Que pinta”**---- Tradicional rabo de toro fusionado con ingredientes ecuatorianos-----**

- Guiso de rabo de toro al vino tinto, servido con salsa de su cocción, yapingachos, espárragos, tomates cherry y mini rabanitos salteados.

POSTRE: “Recuerdo dulce”**---- Crema catalana tropical ----**

- Crema catalana infundada con naranja, acompañada de crumble de limón y almendras, sorbete de chirimoya, y esferificaciones de hierbabuena, menta y naranja.

BOMBONES: “Nuevo comienzo”**----Bombones de chocolate ecuatoriano ----**

- Bombón de chocolate relleno de praliné de almendras y un gel de limón con miel, inspirado en el turrón.

BAJATIVO: ---Un chupito----

Licor de hierbas.

MENU APROBADO EN INGLÉS

WELCOME COCKTAIL: “The Last Embrace”

-----Canelazo cocktail blended with artisanal “Origen” liqueur-----

- Cocktail inspired by the traditional canelazo and artisanal Origen liqueur (cane distillate produced in Otavalo), with a hint of passion fruit.

BREAD: “La tapita”

---- Spanish tapa----

- Artisanal baguette with garlic goat cheese cream, confit tomatoes, homemade pesto, crispy Ecuadorian sausage, Iberian ham, and balsamic vinegar and orange pearls.

AMUSE BOUCHE: “The First Encounter”

----Spanish shrimp croquette-----

- Spanish croquette stuffed with shrimp, accompanied by garlic sauce, parsley mayonnaise, and olive powder.

STARTER: “Between Two Seas”

---Ecuadorian shrimp and octopus ceviche Galician style----

- Ecuadorian ceviche of mosaic of lemon-marinated fish and dorado with Galician-style octopus. Accompanied by cilantro oil, sweet chili sauce, avocado cream, potato crisp, and microgreens.

MAIN COURSE: “Que pinta”**----Traditional oxtail fused with Ecuadorian ingredients-----**

- Oxtail stew in red wine, served with its cooking sauce, yapingachos, asparagus, cherry tomatoes, and sautéed mini radishes.

DESSERT: “Sweet memory”**---- Tropical crema catalana ----**

- Crema catalana infused with orange, accompanied by lemon and almond crumble, cherimoya sorbet, and spearmint, mint, and orange spherifications.

CHOCOLATES: “New beginning”**----Ecuadorian chocolate bonbons ----**

- Chocolate bonbon filled with almond praline and lemon gel with honey, inspired by turrón.

LICOR: ---A shot---

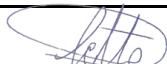
- Herbal liqueur.

RECETAS ESTÁNDAR CON COSTOS Y FOTOGRAFÍA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Figura 2: Cóctel de bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																									
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA																	
CÓCTEL DE CANELAZO				X Básica o de Venta				#¡DESCONOCIDO!																	
NÚMERO PORCIONES				Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN				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	Agua Tesalia	700,00	Litro	\$ 0,00037	\$ 0,2613		\$ 0,56	Litro	1.500	Litro															
2	Canela en rama	10,00	gramo	\$ 0,03600	\$ 0,3600		\$ 0,36	gramo	10	gramo															
3	Clavo de olor	10,00	gramo	\$ 0,04583	\$ 0,0026		\$ 0,55	gramo	12	gramo															
4	Pulpa de naranjilla	210,00	Litro	\$ 0,00258	\$ 0,5418		\$ 1,29	Litro	500	litro															
5	Panela	100,00	gramo	\$ 0,00170	\$ 0,1700		\$ 0,85	gramo	500	gramo															
6	Licor Origen	210,00	litro	\$ 0,01054	\$ 2,2140		\$ 7,38	litro	700	litro															
7	Pulpa de maracuyá	100,00	litro	\$ 0,00652	\$ 0,6520		\$ 1,63	litro	250	litro															
8	Azúcar	20,00	gramo	\$ 0,00108	\$ 0,0215		\$ 2,15	gramo	2.000	gramo															
9	Lecitina de soya	2,00	gramo	\$ 0,01690	\$ 0,0338		\$ 16,90	gramo	1.000	gramo															
10	Aire	5,00	gramo	\$ 0,08304	\$ 0,4152		\$ 0,08	gramo	1	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hervir el agua con la canela y el clavo de olor por 15 minutos a fuego medio. 2. Agregar la panela y mezclar hasta que se disuelva completamente. 3. Añadir la pulpa de naranjilla y cocinar 5 minutos más. 4. Una vez frío, mezcla con el licor Origen en un shaker. 5. Servir en copas de cóctel. 6. Colocar el aire sobre el cóctel justo antes de servir.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 4,67</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,23</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 4,91</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,70</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0078</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4,67	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,91	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,70	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,67	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,91	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,70	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA 				MÉTODOS Y TÉCNICAS 																	
ELABORADO POR:  Carolina Toaza				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">AIRE DE MARACUYÁ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td style="text-align: center;">7 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">5 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		AIRE DE MARACUYÁ		NÚMERO PORCIONES	7 porción	PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="height: 100px;"></td> </tr> </table>		FOTO RECETA					
NOMBRE RECETA																													
AIRE DE MARACUYÁ																													
NÚMERO PORCIONES	7 porción																												
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo																												
TIPO RECETA																													
	Básica o de Venta																												
X	Complementaria o Subreceta																												
FICHA No.																													
FOTO RECETA																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
7	Pulpa de maracuyá	100,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,5000		\$ 1,00	gramo	200	gramo																			
8	Azúcar	20,00	gramo	\$ 0,00108	\$ 0,0215		\$ 2,15	kilo	2.000	gramo																			
9	Lecitina de soya	2,00	gramo	\$ 0,01606	\$ 0,0321		\$ 16,06	kilo	1.000	gramo																			
4					\$ -					0																			
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																							
6. Calentar la pulpa de maracuyá con el azúcar por 10 min. 7. Colar y dejar enfriar. 8. Agregar la lecitina de soya. 9. Usa un mixer para montar aire. 10. Retira la espuma y colócala sobre el cóctel justo antes de servir.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,55</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,58</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,08</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0166</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,55	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,58	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0166	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>								
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,55	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,58	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0166	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																							
 ELABORADO POR: Carolina Toaza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN		FECHA ACTUALIZACIÓN																
FECHA ELABORACIÓN																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													

PAN

Figura 3: PAN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!				
NOMBRE RECETA TAPA ESPAÑOLA				TIPO RECETA X Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 70 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan de agua	40,00	gramo	\$ 0,00287	\$ 0,1148		\$ 0,11	gramo	40	gramo
2	Crema de queso de cabra y ajo	7,00	gramo	\$ 0,02335	\$ 0,1634		\$ 0,70	gramo	30	gramo
3	Tomates cherry	5,00	gramo	\$ 0,05100	\$ 0,2550		\$ 1,53	gramo	30	gramo
4	Jamón ibérico	6,00	gramo	\$ 0,03675	\$ 0,2205		\$ 0,74	gramo	20	gramo
5	Longaniza ecuatoriana	4,00	gramo	\$ 0,00209	\$ 0,0084		\$ 0,17	gramo	80	gramo
6	Perlas de vinagre balsámico	3,00	gramo	\$ 0,01636	\$ 0,0491		\$ 0,49	gramo	30	gramo
7	Salsa pesto	5,00	gramo	\$ 0,08746	\$ 0,4373		\$ 0,87	gramo	10	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Cortar el pan por la mitad si es necesario y tostar ligeramente.				SUBTOTAL RECETA \$ 1,25		Σ Precios totales de cada ingrediente				
2. Untar la crema de queso sobre el pan				EXTRAS 5% \$ 0,06		Subtotal * % Extras				
3. Colocar el jamón ibérico en forma de rosa.				COSTO TOTAL RECETA \$ 1,31		Subtotal + Extras				
4. Añadir la longaniza crocante.				COSTO POR PORCIÓN \$ 1,31		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5. Decorar con perlas de balsámico.				COSTO POR GRAMO \$ 0,0187		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6. Añadir la salsa pesto.										
7. Servir y disfrutar.										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
ELABORADO POR:  Carolina Toaza				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
PAN DE AGUA			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES	7 porción		X Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
2	Harina	250,00	gramo	\$ 0,00204	\$ 0,5100		\$ 4,08	kilo	2.000	gramo
3	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0043		\$ 0,85	kilo	1.000	gramo
4	Azúcar	4,00	gramo	0,001075	\$ 0,0043		\$ 2,15	kilo	2.000	gramo
5	Aceite de oliva	5,00	ml	0,02088	\$ 0,1044		\$ 15,66	litro	750	litro
6	Levadura	10,00	gramo	0,00582	\$ 0,0582		\$ 2,91	gramo	500	gramo
7	Agua	140,00	ml	0,0006	\$ 0,0840		\$ 0,60	litro	1.000	litro
8										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Mezclar todos los ingredientes secos.			SUBTOTAL RECETA \$ 0,77			1. Tiempo de leudado				
2. Agregar el agua poco a poco mientras se amasa.			EXTRAS 5% \$ 0,04			2. Manejo de temperaturas				
3. Amasar por 10 minutos hasta obtener una masa elástica.			COSTO TOTAL RECETA \$ 0,80			3. Correcta técnica				
4. Dejar reposar 15 minutos.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11							
5. Dividir la masa y porcionar.			COSTO POR GRAMO \$ 0,0029							
6. Bolear y formar baguettes.										
7. Fermentar durante 1 hora.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
8. Hornear a 200°C por 15-18 minutos hasta dorar.						1. Sableado o Cremado				
9. Cortar en rodajas.						2. Amasado				
						3. Leudado				
ELABORADO POR: Carolina Toaza			REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN				
						FECHA ACTUALIZACIÓN				

[illegible]

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA ROSAS DE JAMÓN IBÉRICO				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 porción				FICHA No.						
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Jamón ibérico	35,00	G	\$ 0,14000	\$ 4,9000	Cortar	\$ 11,20	gramo	80	G
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Cortar en láminas finas. 2. Enrollar en forma de rosa y reservar.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 4,90 EXTRAS 5% \$ 0,25 COSTO TOTAL RECETA \$ 5,15 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,74 COSTO POR GRAMO \$ 0,1470				PUNTOS CRÍTICOS Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
CAVIAR FALSO DE VINAGRE B.				X						
NÚMERO PORCIONES		7 porción		Básica o de Venta						
PESO CADA PORCIÓN		3 gramo		Complementaria o Subreceta						
FICHA No.				VTA-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vinagre balsámico	100,00	ml	\$ 0,02060	\$ 2,0600	Ficha No. SUB-001	\$ 5,1500	ml	250	ml
2	Jugo de naranja	100,00	ml	\$ 0,00220	\$ 0,2200	Pelada y corte chip fino	\$ 2,20	ml	1.000	ml
3	Azúcar	65,00	gramo	\$ 0,00108	\$ 0,0699	Ficha No. SUB-002	\$ 2,15	kilogramo	2.000	gramo
4	Agar agar	1,00	gramo	\$ 0,16667	\$ 0,1667	Zumo	\$ 5,00	gramo	30	gramo
5	Aceite vegetal	300,00	ml	\$ 0,00252	\$ 0,7560		\$ 10,08	litro	4.000	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Hervir el vinagre junto con el jugo y el azúcar hasta reducir.				SUBTOTAL RECETA \$ 3,27				Σ Precios totales de cada ingrediente		
2. Licuar y colarla mezcla.				EXTRAS 5% \$ 0,16				Subtotal * % Extras		
3. Tomar 100 g de la mezcla, añadir el agar agar y hervir hasta 93°C.				COSTO TOTAL RECETA \$ 3,44				Subtotal + Extras		
4. Gotear con jeringa o pipeta sobre aceite frío para formar esferas.				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,49				Costo Total Receta ÷ No. porciones		
5. Colar, enjuagar y reservar.				COSTO POR GRAMO \$ 0,1636				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1.		
								2.		
								3.		
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN		
Carol Toaza				Ivanova Riofrio				FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!																								
NOMBRE RECETA SALSA PESTO				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA #¡DESCONOCIDO!																								
NÚMERO PORCIONES 2 porción PESO CADA PORCIÓN 10 gramo				FICHA No. SUB-001																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
1	Albahaca fresca	20,00	gramo	\$ 0,01560	\$ 0,3120		\$ 0,78	gramo	50	gramo																				
2	Ajo	3,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0130		\$ 1,00	gramo	230	gramo																				
3	Maní	10,00	gramo	\$ 0,01400	\$ 0,1400		\$ 3,50	gramo	250	gramo																				
4	Queso parmesano	15,00	gramo	\$ 0,02168	\$ 0,3252		\$ 10,84	gramo	500	gramo																				
5	Aceite de oliva extra virgen	40,00	ml	\$ 0,02088	\$ 0,8352		\$ 15,66	ml	750	ml																				
6	Sal	2,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0017		\$ 0,85	kilo	1.000	gramo																				
7	Pimienta	2,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,0300		\$ 0,75	gramo	50	gramo																				
8	Limón	5,00	gramo	\$ 0,00175	\$ 0,0088		\$ 2,10	kilo	1.200	gramo																				
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
1. Lavar y secar bien las hojas de albahaca. 2. Pelar el diente de ajo y retirar el germen central si se desea un sabor más suave. 3. Tostar ligeramente el maní en sartén sin grasa. 4. Colocar todos los ingredientes en un procesador de alimentos. 5. Añadir el aceite de oliva poco a poco hasta lograr una textura espesa y homogénea. 6. Refrigerar hasta el momento del montaje.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,67</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,75</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,87</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0875</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,67	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,75	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,87	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0875	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>							
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,67	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,75	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,87	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0875	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																						

AMUSE - BOUCHE

Figura 4: Amuse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!	
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA	
AMUSE- BOUCHE			X				
NÚMERO PORCIONES			Básica o de Venta				
8 porción			Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No.			VTA-001	
50 gramo							

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Croqueta	30,00	gramo	\$ 0,39544	\$ 11,8633		\$ 0,7909	gramo	2	gramo
2	Mayonesa	5,00	gramo	\$ 0,02122	\$ 0,1061		\$ 0,11	kilogramo	5	gramo
3	Salsa de ajillo	10,00	mililitro	\$ 0,06107	\$ 0,6107		\$ 0,31	litro	5	mililitro
4	Polvo de aceitunas	5,00	gramo	\$ 0,04035	\$ 0,2018		\$ 0,20	kilogramo	5	gramo
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1.	SUBTOTAL RECETA \$ 12,78	1.
2.	EXTRAS 5% \$ 0,64	2.
3.	COSTO TOTAL RECETA \$ 13,42	3.
4.	COSTO POR PORCIÓN \$ 1,68	
5.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0336	
6.		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
	1.
	2.
	3.

 ELABORADO POR: Carolina Toaza	 REVISADO POR: Ivanova Riofrio	FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24
--	---	--

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
CROQUETA DE CAMARÓN				x Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	BECHAMEL									0
2	Leche entera	350,00	ml	\$ 0,00131	\$ 0,4585		\$ 1,31	lt	1.000	ml
3	Mantequilla	35,00	gramo	\$ 0,01360	\$ 0,4760		\$ 1,70	gramo	125	gramo
4	Harina de trigo	42,00	gramo	\$ 0,00204	\$ 0,0857		\$ 4,08	kilo	2.000	gramo
5	Nuez moscada	1,00	gramo	\$ 0,07200	\$ 0,0720		\$ 4,32	gramo	60	gramo
6	Sal	3,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0026		\$ 0,85	kilo	1.000	gramo
7	Pimienta	2,00	gramo	0,015	\$ 0,0300		\$ 0,75	gramo	50	gramo
8	RELLENO DE CAMARÓN									
9	Camarón	175,00	gramo	0,0131758	\$ 2,3058		\$ 11,99	gramo	910	gramo
10	Aceite de oliva	5,00	ml	0,02088	\$ 0,1044		\$ 15,66	ml	750	ml
11	Ajo	10,00	gramo	0,0043478	\$ 0,0435		\$ 1,00	gramo	230	gramo
12	EMPANIZADO									
13	Huevos	2,00	u	0,2223333	\$ 0,4447		\$ 6,67	unid	30	u
14	Apanadura	70,00	gramo	0,0175	\$ 1,2250		\$ 3,50	gramo	200	gramo
15	Polvo de chifle	140,00	gramo	0,0055556	\$ 0,7778		\$ 1,00	gramo	180	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Saltear el camarón con el ajo en aceite de oliva. 2. Derretir la mantequilla a fuego medio. 3. Añadir la harina y cocinar 2 minutos sin dejar de remover. 4. Verter poco a poco la leche caliente, mezclando constantemente para evitar grumos y agregar sal. 5. Cocinar hasta que espese y obtener una bechamel firme. 6. Mezclar el camarón con la bechamel. 7. Extender la mezcla sobre una bandeja, cubrir y refrigerar mínimo 4 horas. 8. Formar las croquetas. 9. Empanizar pasando por apanadura, huevo batido y polvo de chifle. 10. Freír en aceite vegetal caliente hasta dorar.				SUBTOTAL RECETA \$ 6,03 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,30 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 6,33 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,79 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0264 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				MÉTODOS Y TÉCNICAS 		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!																				
NOMBRE RECETA MAYONESA DE PEREJIL				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 7 porción PESO CADA PORCIÓN 5 gramo				FICHA No.																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Huevo	1,00	unidad	\$ 0,22233	\$ 0,2223		\$ 6,67	u	30	unidad																
2	Aceite vegetal	100,00	ml	\$ 0,00252	\$ 0,2520		\$ 10,08	litro	4.000	ml																
3	Ajo	5,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0217		\$ 1,00	gr	230	gramo																
4	Jugo de limón	15,00	ml	\$ 0,00200	\$ 0,0300		\$ 2,00	kilo	1.000	ml																
5	Perejil fresco	15,00	gramo	\$ 0,01192	\$ 0,1788		\$ 1,49	gramo	125	gramo																
6	Sal	3,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0026		\$ 0,85	kilo	1.000	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar el huevo, ajo, jugo de limón y sal en un vaso de licuadora. 2. Añadir el aceite vegetal poco a poco mientras licúas hasta emulsionar. 3. Incorporar el perejil y licuar hasta integrar. 4. Reservar.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,71</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,74</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,11</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0212</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,71	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,74	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0212	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,71	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,74	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0212	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA 				MÉTODOS Y TÉCNICAS 																						
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN FECHA ACTUALIZACIÓN 																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA						
POLVO DE ACEITUNA				Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		7 porción		X							Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		4 gramo		FICHA No.								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Aceitunas negras sin hueso	50,00	gramo	\$ 0,02690	\$ 1,3450		\$ 5,38	gramo	200	gramo		
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Deshidratar las aceitunas en horno a 100 °C durante 2 horas o hasta secar completamente. 2. Procesar hasta obtener un polvo fino. 3. Reservar en un frasco hermético.				SUBTOTAL RECETA		\$ 1,35	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción					
				EXTRAS 5%		\$ 0,07						
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,41						
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,20						
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0504						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN				
								FECHA ACTUALIZACIÓN				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!																			
NOMBRE RECETA SALSA CREMOSA DE AJILLO				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 7 porción PESO CADA PORCIÓN 8 gramo				FICHA No.																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Ajo	20,00	gramo	0,0043478	\$ 0,0870		\$ 1,00	gramo	230	gramo															
2	Aceite de oliva	5,00	ml	\$ 0,02088	\$ 0,1044		\$ 15,66	ml	750	ml															
3	Mantequilla	5,00	gramo	\$ 0,01360	\$ 0,0680		\$ 1,70	gramo	125	gramo															
4	Vino blanco	25,00	ml	\$ 0,02772	\$ 0,6930		\$ 20,79	ml	750	ml															
5	Crema de leche	75,00	ml	\$ 0,01240	\$ 0,9300		\$ 4,96	ml	400	ml															
6	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0043		\$ 0,85	gramo	1.000	gramo															
7	Perejil	10,00	gramo	\$ 0,01192	\$ 0,1192		\$ 1,49	gramo	125	gramo															
8	Pimienta	2,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,0300		\$ 0,75	gramo	50	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Calentar el aceite y la mantequilla en sartén. 2. Sofreír el ajo hasta apenas dorar 3. Añadir el vino blanco y reducir por 1-2 minutos. 4. Incorporar la crema de leche y cocinar a fuego bajo por 3-4 minutos. 5. Añadir sal y perejil al final. 6. Licuar para una textura más fina.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,04</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,10</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,14</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,31</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0382</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,04	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,14	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0382	Costo por Porción ÷ Peso cada porción			
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,04	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,14	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0382	Costo por Porción ÷ Peso cada porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN FECHA ACTUALIZACIÓN 																	

ENTRADA

Figura 5: Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
CEVICHE DE PESCADO AL LIMÓN				x Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		7 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		140 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche de tigre	350,00		\$ 0,01452	\$ 5,0836		\$ 0,51	gr	35	g
2	Pescado al limón	420,00		\$ 0,01790	\$ 7,5180		\$ 5,37	gr	300	g
3	Pulpo a la gallega	280,00		\$ 0,01921	\$ 5,3783		\$ 1,92	gr	100	g
4	Crema de aguacate	210,00		\$ 0,00437	\$ 0,9186		\$ 0,04	gr	10	g
5	Salsa de ají dulce	210,00		\$ 0,01187	\$ 2,4929		\$ 0,09	gr	8	g
6	Aceite de cilantro	140,00		\$ 0,00386	\$ 0,5403		\$ 0,03	gr	8	g
7	Crocante de papa	105,00		\$ 0,01890	\$ 1,9850		\$ 0,15	gr	8	g
8	Microbrotes	14,00		\$ 0,02850	\$ 0,3990		\$ 5,70	gr	200	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sahlado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				SUBTOTAL RECETA		\$ 24,32		Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción + Peso cada porción		
				EXTRAS 5%		\$ 1,22				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 25,53				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,65				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0261				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
 ELABORADO POR: Carolina Toaza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

[illegible]

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
ACEITE DE CILANTRO				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cilantro	20,00	gramo	\$ 0,00525	\$ 0,1050		\$ 0,63	gramo	120	gramo
2	Aceite vegetal	50,00	ml	\$ 0,00252	\$ 0,1260		\$ 10,08	litro	4.000	ml
3	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0043		\$ 0,85	kilo	1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Escaldar el cilantro 10 segundos.				SUBTOTAL RECETA \$ 0,24				1. Tiempo de leudado		
2. Enfriar en agua con hielo.				EXTRAS 5% \$ 0,01				2. Manejo de temperaturas		
3. Secar y triturar con el aceite.				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,25				3. Correcta técnica sablizado o cremado		
4. Colar.				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03						
5. Reservar.				COSTO POR GRAMO \$ 0,0062						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Sablizado o Cremado		
								2. Amasado		
								3. Leudado		
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN		
Carolina Toaza				Ivanova Riofrio				FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!																																																														
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																																																																				
Escuela de Gastronomía																																																																				
<table><thead><tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">CROCANTE DE PAPA</td></tr><tr><td>NÚMERO PORCIONES</td><td>8 porción</td></tr><tr><td>PESO CADA PORCIÓN</td><td>5 gramo</td></tr></tbody></table>						NOMBRE RECETA		CROCANTE DE PAPA		NÚMERO PORCIONES	8 porción	PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	<table><thead><tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr><tr><td>x</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr><tr><td>FICHA No.</td><td>VTA-003</td></tr></tbody></table>			TIPO RECETA			Básica o de Venta	x	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-003	<table><thead><tr><th colspan="2">FOTO RECETA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2"></td></tr></tbody></table>			FOTO RECETA																																								
NOMBRE RECETA																																																																				
CROCANTE DE PAPA																																																																				
NÚMERO PORCIONES	8 porción																																																																			
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo																																																																			
TIPO RECETA																																																																				
	Básica o de Venta																																																																			
x	Complementaria o Subreceta																																																																			
FICHA No.	VTA-003																																																																			
FOTO RECETA																																																																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																										
1	Papa chola	300,00	gramo	\$ 0,00131	\$ 0,3938		\$ 5,2500	gramo	4.000	gramo																																																										
2	Sal	3,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0026		\$ 0,85	kilogramo	1.000	gramo																																																										
3	Aceite vegetal	300,00	mililitro	\$ 0,00252	\$ 0,7560		\$ 10,08	litro	4.000	mililitro																																																										
<table><thead><tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">1. Cocinar la papa con sal.</td></tr><tr><td colspan="2">2. Colar y mixear junto con agua y leche.</td></tr><tr><td colspan="2">3. Verter en un silpack.</td></tr><tr><td colspan="2">4. Hornear a 100 grados por 2 horas.</td></tr><tr><td colspan="2">5. Freír en aceite caliente hasta dorar.</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></tbody></table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Cocinar la papa con sal.		2. Colar y mixear junto con agua y leche.		3. Verter en un silpack.		4. Hornear a 100 grados por 2 horas.		5. Freír en aceite caliente hasta dorar.										<table><thead><tr><th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr></thead><tbody><tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 1,15</td></tr><tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,06</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 1,21</td></tr><tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,15</td></tr><tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0302</td></tr></tbody></table>			COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,15	EXTRAS 5%	\$ 0,06	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,21	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0302	<table><thead><tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">1.</td></tr><tr><td colspan="2">2.</td></tr><tr><td colspan="2">3.</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></tbody></table>			PUNTOS CRÍTICOS		1.		2.		3.																		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																				
1. Cocinar la papa con sal.																																																																				
2. Colar y mixear junto con agua y leche.																																																																				
3. Verter en un silpack.																																																																				
4. Hornear a 100 grados por 2 horas.																																																																				
5. Freír en aceite caliente hasta dorar.																																																																				
COSTO MATERIA PRIMA																																																																				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,15																																																																			
EXTRAS 5%	\$ 0,06																																																																			
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,21																																																																			
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15																																																																			
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0302																																																																			
PUNTOS CRÍTICOS																																																																				
1.																																																																				
2.																																																																				
3.																																																																				
						<table><thead><tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">1.</td></tr><tr><td colspan="2">2.</td></tr><tr><td colspan="2">3.</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></tbody></table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS		1.		2.		3.																																																			
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																				
1.																																																																				
2.																																																																				
3.																																																																				
<table><tbody><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6">ELABORADO POR:</td></tr><tr><td colspan="6">Carolina Toaza</td></tr></tbody></table>												ELABORADO POR:						Carolina Toaza						<table><tbody><tr><td colspan="5"></td></tr><tr><td colspan="5">REVISADO POR:</td></tr><tr><td colspan="5">Ivanova Riofrio</td></tr></tbody></table>										REVISADO POR:					Ivanova Riofrio					<table><tbody><tr><td colspan="5">FECHA ELABORACIÓN</td></tr><tr><td colspan="5">25-mar-24</td></tr><tr><td colspan="5">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr><tr><td colspan="5">25-mar-24</td></tr></tbody></table>					FECHA ELABORACIÓN					25-mar-24					FECHA ACTUALIZACIÓN					25-mar-24				
																																																																				
ELABORADO POR:																																																																				
Carolina Toaza																																																																				
																																																																				
REVISADO POR:																																																																				
Ivanova Riofrio																																																																				
FECHA ELABORACIÓN																																																																				
25-mar-24																																																																				
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																				
25-mar-24																																																																				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía #¡DESCONOCIDO!										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
RABO DE TORO AL VINO TINTO			X	Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES	8 porción			Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Rabo de toro	200,00		\$ 0,02574	\$ 5,1475		\$ 6,43	g	250	0
2	Yapingachos	30,00		\$ 0,00673	\$ 0,2018		\$ 0,54	g	80	0
3	Vegetales salteados.	20,00		\$ 0,06508	\$ 1,3015		\$ 0,65	g	10	0
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA		\$ 6,65	* Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			EXTRAS 5%		\$ 0,33					
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 6,98					
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,87					
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0035					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR: Carolina Toaza			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN FECHA ACTUALIZACIÓN			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						# DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
RABO DE TORO				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		90 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Rabo de toro	2.800,00	gramo	\$ 0,01125	\$ 31,5000		\$ 4,50	g	400	gramo
2	Vino tinto	700,00	ml	\$ 0,02000	\$ 14,0000		\$ 15,00	litro	750	ml
3	Agua	1.000,00	ml	\$ 0,00037	\$ 0,3733		\$ 0,56	litro	1.500	ml
4	Cebolla perla	250,00	gramo	\$ 0,00089	\$ 0,2227		\$ 0,49	gramo	550	gramo
5	Zanahoria	200,00	gramo	\$ 0,00480	\$ 0,9600		\$ 1,20	gramo	250	gramo
6	Apio	150,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,3750		\$ 0,75	gramo	300	gramo
7	Ajo	20,00	gramo	\$ 0,00430	\$ 0,0861		\$ 0,99	gramo	230	gramo
8	Tomate	200,00	gramo	\$ 0,00124	\$ 0,2475		\$ 0,99	gramo	800	gramo
9	Laurel	2,00	gramo	\$ 0,05200	\$ 0,1040		\$ 0,78	gramo	15	gramo
10	Romero fresco	2,00	gramo	\$ 0,00780	\$ 0,0156		\$ 0,39	gramo	50	gramo
11	Tomillo	2,00	gramo	\$ 0,04625	\$ 0,0925		\$ 1,85	gramo	40	gramo
12	Aceite de oliva	50,00	litro	\$ 0,02088	\$ 1,0440		\$ 15,66	litro	750	litro
13	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00054	\$ 0,0027		\$ 0,54	gramo	1.000	gramo
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
1. Limpiar el rabo de toro y sellar en una olla grande con aceite de oliva hasta dorar.				SUBTOTAL RECETA		\$ 49,02	Σ Precios totales de cada ingrediente			
2. Retirar la carne y en la misma grasa, sofreír cebolla, zanahoria, apio, ajo y tomate en cubos.				EXTRAS 5%		\$ 2,45	Subtotal * % Extras			
3. Incorporar el vino tinto y reducir al 50%.				COSTO TOTAL RECETA		\$ 51,47	Subtotal + Extras			
4. Añadir el rabo nuevamente, el fondo de res, laurel, romero y tomillo.				COSTO POR PORCIÓN		\$ 6,43	Costo Total Receta ÷ No. porciones			
5. Tapar y cocinar a fuego lento por 4-5 horas, o hasta que esté muy tierno y la carne se desprenda del hueso.				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0715	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
6. Colar el líquido de cocción y reducirlo hasta obtener una salsa espesa. Ajustar sal y pimienta.							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
7. Deshuesar o servir el rabo entero según el montaje deseado.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
8. Recuir la salsa de cocción.										
ELABORADO POR:				REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN			
Carolina Toaza				Ivanova Riofrio			FECHA ACTUALIZACIÓN			

POSTRE

Figura 7: Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
POSTRE				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		150 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema catalana de naranjilla	65,00	gramo	\$ 0,00910	\$ 0,5914		\$ 0,59	g	65	gramo
2	Crumble de limón y almendras	15,00	gramo	\$ 0,03659	\$ 0,5489		\$ 0,55	g	15	gramo
3	Sorbete de chirimoya	15,00	gramo	\$ 0,11267	\$ 1,6901		\$ 1,69	g	15	gramo
4	Esferificaciones	24,00	gramo	0,0044785	\$ 0,1075		\$ 0,11	g	24	gramo
5	Arándanos	60,00	gramo	0,01	\$ 0,6000		\$ 1,00	g	100	gramo
6	Frambuesas	60,00	gramo	0,01	\$ 0,6000		\$ 1,00	g	100	gramo
7	Naranja	60,00	gramo	0,002	\$ 0,1200		\$ 2,00	g	1.000	gramo
8	Papel de oro	10,00	gramo	0,025	\$ 0,2500		\$ 5,00	g	200	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
		SUBTOTAL RECETA		\$ 4,51		* Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción + Peso cada porción				
		EXTRAS 5%		\$ 0,23						
		COSTO TOTAL RECETA		\$ 4,73						
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,59						
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0039						
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: Carolina Toaza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24				
						FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						# DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
CREMA CATALANA DE NARANJA				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		8 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		65 gramo		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	600,00	ml	\$ 0,00131	\$ 0,7860		\$ 1,31	ml	1.000	ml
2	Yemas de huevo	12,00	u	\$ 0,00441	\$ 0,0529		\$ 6,61	gramo	1.500	gramo
3	Azúcar blanca	270,00	gramo	\$ 0,00108	\$ 0,2903		\$ 2,15	gramo	2.000	gramo
4	Fécula de maíz	60,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,2400		\$ 2,00	gramo	500	gramo
5	Cáscara de naranja	10,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0200		\$ 2,00	gramo	1.000	gramo
6	Canela en rama	2,00	gramo	\$ 0,03600	\$ 0,0720		\$ 0,36	gramo	10	gramo
7	Zumo de naranja	600,00	ml	\$ 0,00400	\$ 2,4000		\$ 2,00	ml	500	ml
8	Vainilla en rama	3,00	gramo	\$ 0,21500	\$ 0,6450		\$ 2,15	gramo	10	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Infundar la leche con la nata, la piel de naranja, limón y la rama de canela a fuego medio.				SUBTOTAL RECETA		\$ 4,51	Σ Precios totales de cada ingrediente			
2. Llevar a hervor suave, apagar el fuego y dejar reposar tapado 10 minutos.				EXTRAS 5%		\$ 0,23	Subtotal * % Extras			
3. Batir las yemas con el azúcar y la maicena hasta integrar.				COSTO TOTAL RECETA		\$ 4,73	Subtotal + Extras			
4. Colar la leche infundada y verter lentamente sobre la mezcla de yemas sin dejar de batir.				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,59	Costo Total Receta ÷ No. porciones			
5. Volver a fuego bajo y cocinar removiendo constantemente hasta que espese.				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0091	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
6. Verter en moldes individuales y refrigerar mínimo 4 horas.								MÉTODOS Y TÉCNICAS		
7. Antes de servir, espolvorear con azúcar y caramelizar con soplete.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN		
Carolina Toaza				Ivanova Riofrio				FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						# DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
ESFERIFICACIONES				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		24 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Hojas de menta	1,00	u	\$ 0,00450	\$ 0,0045		\$ 0,90	g	200	u
2	Zumo de naranja	320,00	ml	\$ 0,00200	\$ 0,6400		\$ 2,00	ml	1.000	ml
3	Hierba buena	10,00	ml	\$ 0,00348	\$ 0,0348		\$ 0,87	ml	250	ml
4	Agua	50,00	ml	\$ 0,00087	\$ 0,0435		\$ 0,87	ml	1.000	ml
5	Zumo de limón	50,00	ml	\$ 0,00200	\$ 0,1000		\$ 1,00	ml	500	ml
6	Azúcar	80,00	gramo	\$ 0,00105	\$ 0,0840		\$ 2,10	g	2.000	gramo
7	Lactato	16,00	gramo	\$ 0,02156	\$ 0,3450		\$ 21,56	g	1.000	gramo
8	PARA EL BAÑO:									
9	Agua	1.000,00	ml	\$ 0,00087	\$ 0,8700		\$ 0,87	ml	1.000	ml
10	Alginato de sodio	5,00	gramo	\$ 0,06700	\$ 0,3350		\$ 33,50	g	500	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Licuar el agua y el alginato para el baño y dejar reposar al menos 2 horas.				SUBTOTAL RECETA		\$ 2,46		Σ Precios totales de cada ingrediente		
2. A parte licuar los zumos, el azúcar, la hierba buena y el lactado.				EXTRAS 5%		\$ 0,12		Subtotal * % Extras		
3. Reposar 10 minutos.				COSTO TOTAL RECETA		\$ 2,58		Subtotal + Extras		
4. Colocar en los moldes de semiesferas y decorar.				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,11		Costo Total Receta ÷ No. porciones		
5. Congelar.				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0107		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
6. Colocar las esferas en el baño y revolver.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
7. Colocarlo en un bowl con agua y hielo para limpiar.										
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN		
Carolina Toaza				Ivanova Riofrio				FECHA ACTUALIZACIÓN		

VINOS Y LICORES

Figura 9: Vinos y licores

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!				
NOMBRE RECETA VINOS				TIPO RECETA X		FOTO RECETA #¡DESCONOCIDO!				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 750 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino Esp. El Pulpo	2,00	unidad	\$ 23,85000	\$ 47,7000		\$ 23,85	u	1	unidad
2	Armonia Viognier	2,00	unidad	\$ 18,78000	\$ 37,5600		\$ 18,78	u	1	unidad
3	Egula Tempranilo	2,00	unidad	\$ 19,00000	\$ 38,0000		\$ 19,00	u	1	unidad
4	Zhumir	2,00	unidad	\$ 5,80000	\$ 11,6000		\$ 5,80	u	1	unidad
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				SUBTOTAL RECETA \$ 134,86 EXTRAS 5% \$ 6,74 COSTO TOTAL RECETA \$ 141,60 COSTO POR PORCIÓN \$ 141,60 COSTO POR GRAMO \$ 0,1888				1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
ELABORADO POR: Carolina Toaza				REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

COSTO PVP

Figura 10: Costo PVP

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			#¡DESCONOCIDO!					
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	COCTEL DE BIENVENIDA	0,70	\$ 11,45	40,9%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-002	PAN	1,31	\$ 11,45	40,9%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-003	AMUSE BOUCHE	1,68	\$ 11,45	25,0%	\$ 45,80	\$ 6,87	\$ 4,58	\$ 57,25
VTA-004	ENTRADA	3,65						
VTA-005	FUERTE	0,87						
VTA-006	POSTRE	0,59						
VTA-007	PETIT FOUR	2,65						
VTA-008	VINOS Y LICORES	141,60						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		11,45						

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

PROTEÍNA: RABO DE TORO (*Bos Taurus*)

El rabo de toro es un corte que proviene de la parte trasera y final de la columna vertebral del toro específicamente la cola. Esta tiene vértebras que están envueltas en un tejido conectivo, esta peculiar carne es muy rica en grasa, pero sobre todo en colágeno, lo cual hace que el rabo de toro se convierta en una pieza ideal para estofados que empleen cocciones largas.

El uso del rabo de toro como ingrediente data históricamente en la antigua Roma, ahí es donde se preparaban caldos con las partes de los animales que no eran consideradas nobles. Pero el origen que tiene esta peculiar carne en la cocina española se sitúa en el siglo XVI y se sitúa en Córdoba, lugar que en sus inicios se preparaba con los rabos de los toros más bravos ya que era tradición comerlos tras una corrida de toros, ésta comida se la llamaba “la comida de los pobres” como muchos de los platos tradicionales que hay en España pero que con el paso de los años estos son los que más han adquirido la categoría de exquisitez y llenos de historia, sin duda este es uno de los estofados o “guisos” más comúnmente llamados en España, con más tradición en el país.

Clima, Altitud y Condiciones de Crianza

El ganado bovino se adapta a una variedad de climas, pero las mejores condiciones para obtener una buena carne proveniente del Toro es que el clima sea templado y seco y con acceso a pasturas naturales, las temperaturas óptimas están entre los 12 grados centígrados y los 24 grados centígrados.

En Ecuador las provincias en las que hay mayor producción bovina son principalmente son Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y Manabí. Los toros suelen criarse entre los 1200 y 2500 metros sobre el nivel del mar, siempre y cuando estén en zonas con un buen acceso al agua al sol y al pasto. Las razas que son más utilizadas para el consumo son:

- Brahman
- Holstein cruzado
- Simmental.

Ilustración 11
Toro raza Brahman



(Ganadero, 2023)

Ilustración 12
Toro raza Holstein cruzado



(LIC International, 2025)

Ilustración 13
Toro raza Simmental



(Colombia, s. f.)

Tipo de Crianza y Manejo

En cuánto a la crianza del ganado destinado para este consumo, es un proceso en el cual intervienen muchas fases que son clave para poder garantizar la salud del Toro coma la calidad de la carne y el cumplimiento de todas las normativas de trazabilidad. Todas estas fases están determinadas por el sistema productivo (extensivo, semi-intensivo o intensivo), la alimentación, la genética del animal y el bienestar durante todo su ciclo de vida (OIE, 2022).

Dentro de las fases de producción empezamos con:

Nacimiento y la lactancia. Los terneros que nacen generalmente en las fincas ganaderas permanecen junto a la compañía de sus madres hasta que cumplan con el proceso del destete. Durante los primeros cuatro a seis meses los terneros se alimentan solo de la leche de su madre, esta es fundamental para el desarrollo inmunológico inicial.

Recría: esta es la etapa del crecimiento se encuentra entre los 6 y 12 meses de edad, durante estos meses comienzan a consumir pasto fresco, heno, y suplementos que les ayude a crecer. Esta es una fase muy importante ya que aquí se controlan las vacunas, los desparasitantes y sobre todo la ganancia de peso.

Engorde: Desde los 12 meses hasta los 24 meses, los toros son llevados a algunos sistemas de engorde. En Ecuador se realiza principalmente con forraje, silo de maíz y balanceado, pero en España se utilizan más ciertos cereales como el trigo y la cebada. En esta etapa el objetivo es llegar al peso óptimo de faena, este peso es alrededor de los 450 a 550 kg. (INEC, 2023).

Transporte y faenamiento. El transporte debe cumplir con todos los requisitos y normas que aseguren el bienestar del animal. En el matadero estos animales son sacrificados bajo algunos controles sanitarios muy estrictos. El rabo del Toro es separado junto con varias partes y etiquetado para mantener su correcta trazabilidad.

Almacenamiento y distribución. Todos los cortes de carne incluyendo el rabo de toro son almacenados y guardados en cámaras frigoríficas, estas deben tener estrictamente la temperatura de 0 a 4 grados centígrados para su almacenamiento. Después son distribuidos a las carnicerías supermercados, restaurantes. Cada pieza debe conservar su número de identificación lo cual hace que el cliente que lo compra permita rastrear su origen.

El correcto manejo del ganado durante todas estas importantes fases no solo hace que mejore la calidad de la carne sino que también responde a varias exigencias internacionales sobre las BPM, inocuidad y ética productiva. Además, los registros de alimentación, salud, peso, vacunación entre otras cosas, forman parte esencial del sistema de trazabilidad, el cual es exigido por varias instituciones como la FAO, la EFSA en Europa y el MAG en Ecuador.

Tabla Nutricional del Rabo de Toro (por 100g comestibles cocidos)}

Componente	Cantidad aproximada
Calorías	133 kcal
Proteínas	18 g
Grasas totales	6 g
Grasas saturadas	2.5 g
Colesterol	70 mg
Hierro	2.7 mg
Calcio	16 mg
Colágeno	Alto contenido

Información nutricional de carnes (Fitia, 2024)**Ciclo de vida del toro**

El ciclo de producción bovino desde el nacimiento hasta el sacrificio es de aproximadamente 24-30 meses. A continuación, se presenta un resumen del ciclo de vida:

1. Nacimiento del ternero (0 meses)
2. Lactancia y destete (0-6 meses)
3. Recría (6-12 meses)
4. Engorde (12-24 meses)
5. Sacrificio y despiece (24-30 meses)
6. Distribución de partes (incluido el rabo)

Origen Geográfico y Provincias Productoras

- **España:** Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura.
- **Ecuador:** Pichincha, Cotopaxi, Manabí, Los Ríos, Azuay.

Estas regiones tienen climas y altitudes ideales para la ganadería bovina extensiva. Se utilizan principalmente pastos naturales y producción semi-intensiva (MAG Ecuador, 2023).

Ilustración 14

Rabo de toro



(Wild Fork, s.f)

CARBOHIDRATO: PAPA CHOLA (*Solanum tuberosum* subsp. *Andigenum*)

La papa chola es una variedad andina de papa nativa de Ecuador, famosa por su textura suave, su pulpa de color amarillo y su sabor de dulzor ligero. La papa chola se reconoce por su forma irregular, su piel de color amarillo pálido o crema y su elevado contenido de almidón, lo que la hace ideal para frituras, purés y horneados (MAG, 2023).

La papa es el resultado de una domesticación de un pariente silvestre que se originó en la región andina de América del Sur durante las últimas décadas de este milenio, habiéndose producido probablemente ya hace más de 8.000 años, cuando vivían grupos humanos antes de las civilizaciones preincaicas. La variedad chola, como muchas otras variedades de papa andina, descende de cultivos ancestrales que son mantenidos por las comunidades indígenas ecuatorianas. Esta variedad específica fue cultivada tradicionalmente en las sierras ecuatorianas, donde se ha mantenido durante siglos, permaneciendo relativamente al margen de la homogeneización de la industria de las variedades de papa más comerciales (FAO, 2022).

La chola es un producto de fuerte arraigo cultural que forma parte de platos típicos como el locro, los llapingachos, las tortillas y guarniciones de consumo diario; su nombre está relacionado, quizás, con la acepción que la palabra quechua hace de las mujeres indígenas porque vincula a la papa con el ámbito de la tradición campesina.

Clima, Altitud y Condiciones de Cultivo

La chola se cultiva muy bien en climas fríos y templados, con temperaturas de crecimiento óptimas entre 10 y 18 °C. Sus suelos profundos, bien drenados, con contenido alto de materia orgánica y ligeramente ácidos (los valores del pH oscilan entre 5.5 y 6.5) así como la precipitación anual de entre 800 y 1.200 mm (INIAP, 2023) son todas explicaciones de un ciclo vegetativo extremadamente favorable.

Las mejores altitudes para su cultivo se encuentran entre los 2.800 y 3.500 metros sobre nivel del mar. En la alta montaña, son muy favorables las condiciones para evitar muchas plagas y enfermedades. En Ecuador, el cultivo de chola está mucho más concentrado en las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi, Carchi e Imbabura.

Tipo de Siembra y Manejo Agrícola

Preparación del terreno: El terreno debe estar bien arado y sin residuos. Se sugiere la rotación de cultivos cada 2 o 3 ciclos culturales, a fin de evitar la acumulación de patógenos y de mantener la fertilidad del suelo.

Siembra: La papa chola se siembra por medio de semilla botánica o tubérculos certificados; la distancia promedio es de 30 cm entre plantas y 70 cm entre surcos. La siembra es manual en gran parte de los Andes ecuatorianos.

Manejo agronómico:

- **Fertilización:** Usar abonos orgánicos (estiércol y compost) junto con fertilizantes NPK.
- **Control de plagas:** Prácticas agroecológicas: asociación de cultivos y biopreparados.

- **Aporque:** Al mes y a los 60 días se realiza el aporque para proteger el tubérculo del sol y estimular su crecimiento.

Cosecha: sucede entre los 100 y 130 días después de la siembra (cuando las hojas comienzan a marchitarse). La cosecha es manual en casi todos los casos para no dañar los tubérculos (INIAP, 2023).

Tabla Nutricional (por 100 g comestibles cocidos)

Componente	Cantidad aproximada
Energía	88 kcal
Agua	77%
Carbohidratos	20 g
Azúcares	1.2 g
Proteínas	2 g
Grasas totales	0.1 g
Fibra	2 g
Vitamina C	13 mg
Potasio	379 mg

(FoodData Central, USDA, 2024)

Ciclo de Vida

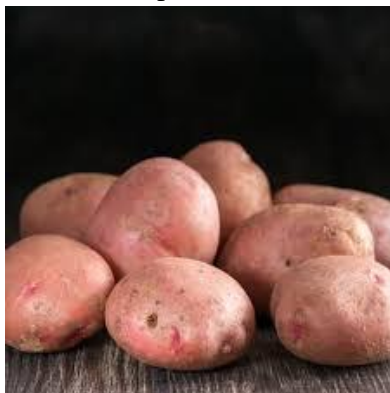
1. Preparación del terreno (semana 1)
2. Siembra (semana 2)
3. Emergencia (día 10 al 20)
4. Crecimiento vegetativo (día 21 al 60)
5. Floración y tuberización (día 61 al 90)
6. Maduración (día 91 al 120)

7. Cosecha (día 100 a 130)

Origen Geográfico y Provincias Productoras

- **Ecuador:** Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi, Imbabura, Carchi.
- **Exportación:** Standard por ser un producto muy perecedero por lo que existen programas de conservación y exportación de papas nativas procesadas (MAG, 2023).

Ilustración 15
Papa Chola



(Hostelería Ecuador, 2025)

FRUTA: CACAO (*Theobroma Cacao* L)

El cacao es un árbol originario de América, concretamente de la región amazónica. También se le conoce como cacaotero, aunque muchas veces cuando hablamos de “cacao” nos referimos en realidad a su fruto, o incluso al producto que se obtiene al secar y fermentar sus semillas.

Este árbol es de hoja perenne, es decir, siempre está verde y florece durante todo el año. Para crecer bien necesita un clima cálido y húmedo. Si se cultiva, normalmente alcanza unos 7 metros de altura, pero en su estado natural puede superar los 20 metros.

El fruto del cacaotero se llama mazorca. Es una baya grande, con forma ovalada y bastante carnosa, que puede medir unos 30 centímetros de largo. Su color varía entre amarillo y púrpura, dependiendo de su madurez. Dentro de cada mazorca hay entre 30 y 40 semillas, rodeadas por una pulpa blanca y jugosa. Una vez madura, la mazorca puede llegar a pesar alrededor de 450 gramos, y el árbol empieza a dar estos frutos cuando tiene entre cuatro y cinco años de vida.

Ilustración 16***Cacao fruta***Fotografía: Banco de imágenes de AGROSAVIA

(Agrosavia, s. f.)

Clima, Altitud y Condiciones de Cultivo

El cacao es un cultivo que ama el clima tropical. Para crecer bien, necesita ambientes cálidos y húmedos, con temperaturas que se mantengan entre los 20 y 30 grados centígrados. No tolera bien el frío: si la temperatura baja de los 10 °C, la planta puede sufrir daños importantes.

A lo largo del año, el cacao requiere temperaturas estables y suaves. Las oscilaciones bruscas o el frío intenso no le favorecen, por eso su cultivo es común en zonas cercanas al ecuador.

Tipo de Siembra

El cultivo del cacao requiere una serie de cuidados y prácticas agrícolas que van desde la preparación del terreno hasta la cosecha y el manejo poscosecha.

Preparación del terreno

Antes de sembrar cacao, es fundamental preparar bien el suelo. Este árbol crece mejor en suelos profundos, bien drenados y ricos en materia orgánica, preferiblemente de origen aluvial o volcánico.

Una parte esencial del proceso es establecer árboles de sombra, tanto temporales como permanentes, para proteger las pequeñas plántulas del sol directo. Esto ayuda a reducir el estrés causado por el calor y el viento. En cuanto a la densidad de siembra, se recomienda entre 950 y 1.330 árboles por hectárea, dependiendo del tipo de suelo y del clima de la región.

Trasplante y primeros cuidados

Al momento de trasplantar las plántulas, es importante hacerlo con cuidado. Se suele colocar fertilizante en el fondo del hoyo y luego alrededor de la planta. Durante los primeros años, se aplican fertilizantes equilibrados, ajustando las dosis en función de las lluvias.

Manejo de la sombra

La cantidad de sombra debe regularse según la edad de los árboles y el clima. Para eso, se podan los árboles de sombra y se ajusta la entrada de luz solar conforme sea necesario.

Poda

La poda de formación ayuda a darle una buena estructura al árbol, lo que facilita el paso de la luz y del aire, además de hacer más sencillas las labores de cosecha. Se recomienda eliminar ramas bajas o brotes no deseados (chupones) que puedan dificultar el trabajo en el campo.

Fertilización

Los fertilizantes deben aplicarse según las necesidades del cultivo y las características del suelo. Es muy beneficioso usar abonos orgánicos como el biol, un fertilizante líquido fermentado que mejora la fertilidad del suelo y estimula el crecimiento de las plantas.

Control de plagas y enfermedades

Para mantener los árboles sanos, es fundamental tomar medidas preventivas: controlar las malezas, retirar material vegetal enfermo y, si es necesario, usar productos orgánicos para el control de plagas.

Riego

Aunque el cacao necesita un ambiente húmedo, el exceso de agua puede ser perjudicial. Si el suelo se encharca, las raíces pueden asfixiarse. En zonas más secas, se recomienda instalar sistemas de riego que aseguren un suministro constante de agua.

Origen Geográfico y Provincias Productoras

El cacao tiene su origen en América Central y el norte de América del Sur, donde fue cultivado y valorado por antiguas civilizaciones como los mayas y los aztecas. Más tarde, con la llegada de los colonizadores españoles, el cultivo del cacao fue llevado a otras regiones tropicales del mundo, como África Central e Indonesia, a través de las redes coloniales.

Principales tipos de cacao en el mundo

En el mercado global del cacao, existen tres grandes variedades que se diferencian por su sabor, resistencia y calidad: Forastero, Criollo y Trinitario.

- **Cacao Forastero:**

El cacao Forastero domina el mercado mundial, representando alrededor del 70% del consumo total. Se caracteriza por tener un sabor fuerte, amargo y ligeramente ácido. Aunque no posee un aroma refinado ni notas frutales destacadas, es muy apreciado por su alta productividad y resistencia a enfermedades, lo que lo convierte en la opción preferida para la producción industrial de chocolate.

Fue introducido por los europeos durante el auge del chocolate en el siglo XX y se cultiva ampliamente en países como Venezuela, Brasil y especialmente Costa de Marfil, el mayor productor mundial.

- **Cacao Criollo:**

En el otro extremo, encontramos el cacao Criollo, valorado por su alta calidad y sabores complejos, que incluyen notas afrutadas y de frutos secos. Sus semillas son más redondeadas y ligeramente planas, y aunque su cultivo es más delicado y su rendimiento menor, es el preferido para la chocolatería gourmet y los bombones de alta gama.

Representa solo una pequeña fracción del mercado global, pero su prestigio es muy alto entre los expertos chocolateros.

- **Cacao Trinitario:**

El Trinitario es un híbrido entre Criollo y Forastero, que busca combinar lo mejor de ambos mundos: la resistencia y productividad del Forastero con los sabores finos y complejos del Criollo.

Su perfil gustativo puede incluir matices como heno, manzana y notas florales, lo que lo convierte en una opción muy apreciada en chocolates de calidad intermedia-alta. Aunque solo representa el 5% de la producción mundial, se cultiva en regiones como Trinidad y Venezuela

Ilustración 17

Tipos de cacao



(Hernan, 2025)

ESPECIA: ROMERO (*Rosmarinus Officinalis*)

El romero es una planta aromática leñosa perenne de la familia de las lamiáceas que tiene hojas finas y lineales de color verde oscuro (el envés es blanquecino) y flores de color azul, violeta o blanco. Su uso habitual es como condimento en la cocina pero también se le atribuyen propiedades medicinales conocidas desde la antigüedad (FAO, 2022).

Originario de la región mediterránea, el romero fue conocido y cultivado en civilizaciones como la griega, la romana o la egipcia desde tiempos antiguos. Era símbolo de la memoria, el amor y la fidelidad, tenía su uso en rituales religiosos y se usaba en la medicina tradicional (Montenegro, 2021).

En América fue introducido por los españoles en la fase de colonización y encajó fácilmente en las regiones templadas de los Andes. En Ecuador se cultiva en huertos caseros y comerciales.

Clima, Altitud y Condiciones de Cultivo

La especie tiene preferencia por climas templados y soleados, manteniendo temperaturas cercanas a 15 °C y 30 °C. Es capaz de aguantar la sequedad, los suelos pobres y con drenaje libre, con rangos de pH que varían entre 6.0 y 7.5.

Se encuentra localizada normalmente en altitudes entre los 500 y 2.500 metros sobre el nivel del mar, aunque se ha descrito en altitudes de hasta 3.000 m s.n.m.. Se ha observado también que el romero tiene un desarrollo óptimo a partir de 6 horas exposición directa a la luz solar al día.

Tipo de Siembra y Manejo Agrícola

Propagación:

El romero puede reproducirse a partir de semillas, esquejes o acodos. No obstante, los esquejes resultan ser el método de propagación más utilizado por representar un método que asegura la fidelidad genética. En el momento de la siembra se pueden plantar en viveros o realizar la siembra en el suelo, separado por distancias de 30 a 50 centímetros entre las plantas.

Manejo:

- Riego moderado, evitando el encharcamiento.
- Fertilización mínima, ya que en exceso, el nitrógeno puede reducir la producción de aceites esenciales.
- Poda regular para estimular el crecimiento o controlar el tamaño de la planta.

Cosecha:

Se desarrollará en la fase de floración o justo antes, cuando las concentraciones de aceites

esenciales son más altos. Las hojas se pueden utilizar frescas o secas. Las recolecciones de la cosecha se pueden someter varias veces al año.

Tabla Nutricional (por 100 g de hojas frescas)

Componente	Cantidad aproximada
Energía	131 kcal
Agua	67.8%
Carbohidratos	20.7 g
Proteínas	3.3 g
Grasas totales	5.9 g
Fibra	14.1 g
Calcio	317 mg
Hierro	6.6 mg
Vitamina C	21.8 mg

Fuente: FoodData Central - USDA, 2024

Ciclo de Vida

- Germinación o enraizamiento del esqueje (entre los días 10-15)
- Trasplante y crecimiento vegetativo (entre los meses 1-3)
- Floración (entre los meses 4-5)
- Poda y cosecha (desde el mes 6 en adelante)

Origen Geográfico y Provincias Productoras

- **Origen:** Cuenca del Mediterráneo
- **Ecuador:** Azuay, Pichincha, Imbabura, Loja y Cotopaxi

En estas zonas se dan las condiciones propicias para su desarrollo por el clima templado seco y suelos bien drenados.

Ilustración 18

Romero



(Admin, 2024)

ESPECIA: ACHIOTE (*Bixa orellana*)

Bixa orellana es originaria de la zona intertropical americana, posiblemente del suroeste de la Amazonia, la semilla proviene de un árbol pequeño que lleva el mismo nombre. Esta planta tiene su origen en México, América Central y en las regiones cálidas de los Andes cercanas a la Amazonia.

Desde la época prehispánica, fue considerada una planta sagrada y formó parte importante de la cultura local.

Historia

El achiote se remonta a más de 3.000 años de antigüedad en la Sudamérica y las Antillas y ya lo usaban culturas locales como los aztecas y los mayas, usándose entre otras prácticas en rituales como producto de pintura corporal y en técnicas textiles, además como especia.

El término achiote proviene del náhuatl *āchiyōtl* (semilla de fuego/brillante) y en cuanto a bixa tiene su origen en el taíno/arihuaco y en el caso de orellana es un homenaje a Francisco de Orellana, explorador del Amazonas. Ya hay menciones a pigmentos de achiote aplicados sobre la piel en documentos europeos del siglo XVI, como los de los cronistas Oviedo y Cobo, y más tarde se hizo referencia en tratados coloniales europeos a su uso culinario y a su uso en la industria textil.

En el caso de Ecuador, los Tsáchilas aplicaban achiote en unas prácticas principalmente en épocas de epidemias de viruela, utilizándolo como protección en el sentido de proteger el espíritu y el cuerpo. A día de hoy, también lo utilizan como pigmento tradicional para el cabello y para pintarse la piel (Wikipedia, 2025)

Cultivo y desarrollo del cultivo

- Bixa orellana puede ser propagado seminalmente (germinando después de 7–10 días manteniendo la humedad) o por parte vegetativa (esquejes), que florecen más rápidamente y producen frutos en 9–12 meses, mientras que los individuos de semilla florecen entre 18 meses y 2 años.
- Ubicado en condiciones óptimas, comienza su producción abundante entre los 4 y 12 años de edad, manteniendo la producción durante más de dos décadas.
- Las condiciones climáticas que requieren son cálidas y húmedas, sin heladas, temperaturas entre 20–26 °C y un régimen de lluvias entre 1.250–2.000 mm, además de que cuenta con

una estación seca que permite madurar los frutos. Asimismo, cuentan mejores rendimientos en los suelos neutros y preferentemente ligeramente alcalinos, con buen drenaje y ricos en materia orgánica.

.Componentes químicos y usos industriales

- La corteza rojiza de las semillas presenta pigmentos carotenoides, tales como la bixina (~70-80%) y la norbixina, los cuales están en el uso de las industrias alimenticia, cosmética y textil como colorantes naturales E 160b.
- Por otra parte, las semillas contienen también aceites esenciales, tocoferoles, vitamina C, flavonoides, grasas saturadas e insaturadas aportando propiedades medicinales como: antiinflamatorio, antibacteriano y antioxidante.
- La extracción del pigmento es viable en medio de agua con el uso de diversos solventes orgánicos o álcalis, o bien mediante el uso de disolventes vegetales; por ejemplo, aceites.

Tabla nutricional

Componente	Valor medio $\pm$ DE	% Ingesta diaria de referencia*
Humedad	6.75 g	—
Residuos minerales	5.22 g	—
Lípidos totales	2.23 g	~4 %
Proteína	11.50 g	~15 %
Carbohidratos totales	42.2 g	~14 %
Fibra dietaria	28.48 g	~114 %
Valor energético total	234.46 kcal	~12 %

(Moreira Al, 2015)

Condiciones, siembra y cosecha

- **Clima y suelo:** clima tropical/subtropical sin heladas, con temperaturas medias de 20–26 °C, lluvias anuales bien distribuidas entre 1.250–2.000 mm; tierras con buen drenaje, neutras a ligeramente alcalinas, mullidas.
- **Edad y tamaño:** arbusto o pequeño árbol de hasta 3–10 m de altura; la misma se planta a una distancia de aproximadamente 3 x 3 m entre plantas para un óptimo desarrollo.
- **Propagación:** por semilla (con una germinación de 8–10 días) o por esquejes; las plantas por corte florecen antes que las de semilla.
- **Floración y fruto:** flores rosadas en racimos; fruto capsular espinoso con 10–60 semillas envueltas en arilos rojo-naranja que se extraen para pigmentos.
- **Cosecha:** cuando los frutos ya han madurado y se abren espontáneamente, liberando las semillas; necesita estación seca para facilitar la maduración y recolección.

Ilustración 19
Flor de Achiote



(Wikipedia, 2024)

Ilustración 20
Planta de Achiote



(Ganadero, 2024)

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

“Camino a dos tierras: Fusión Gastronómica entre Ecuador y España como Narrativa Histórica, Patrimonial y Cultural”

Introducción

La gastronomía no es únicamente el acto de comer, sino un lenguaje simbólico de la experiencia cargado de historia, sentimientos, identidad y cultura. Los sabores, los procedimientos culinarios, los productos típicos contribuyen al proceso de reconstrucción de las trayectorias de unas personas y de un grupo humano. En este texto me limito a ser expositora de una propuesta gastronómica, la cual se elabora en siete tiempos y se denomina "Fusión Ecuador - España". Tal propuesta nace a partir del análisis histórico y cultural del fenómeno migratorio ecuatoriano hacia España, que se inicia en 1999. Este texto tiene como finalidad reflexionar sobre la historia, el patrimonio y el valor cultural que sustenta cada uno de los platos que conforman un menú que se concibe como una experiencia sensorial que transcurre entre la memoria colectiva y personal de los miles de ecuatorianos que han emprendido ese camino.

La fusión de la gastronomía ecuatoriana y la gastronomía española no es sólo una fusión de productos, sino la convergencia de los dos mundos que comparten unas profundas implicaciones históricas. Desde la colonización hasta la migración contemporánea, la fusión de ambas culturas ha dejado secuelas en muchos planos, siendo la gastronomía uno de los más representativos. Como resultado de este proceso, el menú que se ofrece se

convierte en un instrumento narrativo que permite contar una historia de dolor, de lucha, adaptación, encuentro y transformación cultural.

Historia compartida: la migración como punto de partida

En el año 1999 Ecuador sufrió uno de las crisis económicas más profundas de su historia. La devaluación del sucre, la quiebra de varias entidades financieras y el proceso de dolarización como medida de emergencia hicieron que miles de ecuatorianos se marcharan en busca de mejores condiciones de vida. España, con una lengua común y una economía en avance, se convirtió en uno de los países de destino de esta migración. Este movimiento demográfico no simboliza simplemente un acontecimiento espacial sino una transformación cultural de las costumbres, valores y modos de vida de los migrantes.

Los ecuatorianos llevaban consigo no sólo sus efectos personales, sino también su cocina, sus sabores y sus memorias culinarias. En las cocinas de Madrid, de Barcelona, de Valencia, de Sevilla comenzó a existir un diálogo entre los ingredientes andinos, como el plátano verde, el morocho, la naranjilla, con otras elaboraciones con el jamón ibérico, el aceite de oliva, las tapas. En ese cruce de caminos se reprodujo un nuevo modo de cocinar y de comer, organizado en el mestizaje y la adaptación.

A partir de esta historia, se ha pensado el menú “Fusión Ecuador - España”, donde cada uno de los platos que lo conforma es un relato sobre la etapa vivida en el viaje de la migración: de la partida al recuerdo, del choque cultural a la esperanza, y del reencuentro con las raíces. Y así, la propuesta se convierte en un relato culinario que rinde homenaje a quienes abandonaron la tierra natal con el objetivo de hacer un nuevo hogar, pero sin olvidar la identidad.

Patrimonio gastronómico de dos mundos

Ecuador y España son patrimonio culinario por su riqueza, su diversidad y su arraigo en la historia. En el caso ecuatoriano, la diversidad geográfica a lo largo del Ecuador (costa, sierra, Amazonía y Galápagos) permite que su cocina sea una cocina variada y autóctona donde se han ido mezclando las tradiciones indígenas, africanas y las españolas con ingredientes como el maíz, la papa, el cacao, el chulpi, la yuca, el plátano o una infinita variedad de hierbas y frutas.

La cocina española, que UNESCO confirmó como Patrimonio Cultural Inmaterial en 2010, cuenta con un sentido del regionalismo, el uso del aceite de oliva, los embutidos, los curados, los quesos, los mariscos o la tradición de las tapas. Platos emblemáticos como la paella, las croquetas, el rabo de toro o la crema catalana son el resultado de siglos de evolución, intercambio y creatividad.

La propuesta de menú mezcla elementos emblemáticos de las dos cocinas respetando su propia esencia, pero integrando de forma conjunta. La introducción de la croqueta (española) rellena de camarón (ecuatoriano) así como el rabo de toro con yapingachos nos da cuenta de una clara intención de diálogo patrimonial. También se usan técnicas modernas como la esferificación, los aires o las perlas, que revalorizan los ingredientes tradicionales desde un contexto contemporáneo.

El menú rescata también el patrimonio inmaterial de la gastronomía que se entiende como el conocimiento, las prácticas, las creencias o las memorias que han sido transmitidas de generación en generación; preparar un morocho o hacer un buen ceviche no es seguir un

recetario. Es también activar una herencia cultural viva. Este menú tributario, re-significa y proyecta hacia el futuro dicha herencia.

Valor cultural de la propuesta

El valor cultural del menú es su habilidad de narrar una historia colectiva a través de una experiencia en la que cada plato es una pieza narrativa que invita a tomar conciencia de las emociones y vivencias de unas personas migrantes. En el momento de sentarse frente a este menú el comensal no solo tiene la finalidad de degustar, sino también transitar de manera simbólica las etapas de un viaje que es honrado; desde la despedida, al reencuentro, del sufrimiento a la esperanza.

El menú también busca visibilizar el aporte de nuestra migración ecuatoriana hacia la cultura española. En efecto, muchos de los sabores que hoy circulan por nuestros restaurantes, nuestras ferias, nuestros mercados tienen raíces no españolas, sino latinoamericanas. La tradición migratoria ha servido para enriquecerla, para fusionar culturas y sabores, un hecho que ha de ser reconocido y celebrado.

Asimismo, el menú se propone como un acto de reconciliación frente a la historia. No todas las historias migratorias han sido reconfortantes, muchas han tenido que ver con el sufrimiento, el racismo, la precariedad, la soledad, el desarraigo. Este menú esconde lo anterior y se hace belleza, sabor, arte. Cocinar como forma de sanar.

En último lugar, el menú es educativo y formativo. Permite hablar sobre interculturalidad, identidad, memoria histórica y creatividad culinaria. Es replicable en contextos académicos, en ferias gastronómicas y en espacios de sensibilización cultural.

Análisis plato a plato

El menú “fusión Ecuador – España” no únicamente es una expresión sensorial, sino que la manera en que cada plato refleja una etapa simbólica del viaje migratorio y cultural quiere descubrir el proceso de encuentro, adaptación y preservación de la identidad. A continuación, se explica como cada tiempo de la comida muestra un modo de llegar a un encuentro, a un proceso de adaptación, al mismo tiempo que a una preservación de la identidad.

Cóctel de bienvenida: Cóctel de canelazo fusionado con licor “Origen” de Otavalo

Este cóctel inicia con la conexión del comensal con las raíces andinas ecuatorianas. El cóctel representa ese momento de complicidad, calor del hogar en un trago, aquel último abrazo entre familias antes de partir. El canelazo, bebida típica de la Sierra ecuatoriana, se funde con el licor artesanal de “Origen” de Otavalo; aquello que dejamos y el espíritu que llevamos. Es la nostalgia líquida de una familia brindando por el futuro, sin saber cuándo se volverá a brindar juntos.

Amuse-bouche: Croqueta crujiente rellena de camarón ecuatoriano

La croqueta, un clásico de la cocina española, se vuelve hacer otro sentido al estar rellena de camarón ecuatoriano y estar apanada con polvo de chifle. Esta combinación hace clara referencia a la cocina fusión, la exhibición de ingredientes autóctonos incorporados en preparaciones foráneas, la interculturalidad culinaria que surge en contextos migratorios (Méndez, 2018). Un primer bocado de un nuevo mundo. Pequeña, pero intensa, como el momento en que uno hace su primera pisada en territorio extranjero, sin saber si pertenece y donde el sabor también aprende a migrar.

Pan tipo tapa: Baguette artesanal con jamón ibérico y longaniza ecuatoriana

Este plato es la conjugación de sabores ecuatorianos y españoles en la forma del pan, un alimento esencial en ambas tradiciones, pero con sus características. Este pan simboliza instantes cotidianos que, al emigrar, se convierten en memorias. El “pan compartido” evoca el tiempo del desayuno con los abuelos, la comida y el desayuno de ese día, justo antes de irse al aeropuerto. Se trata del acto más sencillo —el pan a reventar— que se convierte en toda una forma de continuidad, un puente entre lo que se ha dejado atrás o lo que se pretendía construir.

El maridaje de jamón, que se ha de considerar como uno de los embutidos más representativos a nivel mundial por toda la calidad, y por toda la tradición, con la longaniza ecuatoriana, que viene a ser la expresión del embutido más local de aquí, es el reflejo de la dualidad cultural y la complementariedad que busca la propuesta (Vega, 2022).

Entrada: Ceviche ecuatoriano de camarón y pulpo a la gallega

El ceviche es uno de los platos más representativos de la costa ecuatoriana, dos mares, dos recetas, dos memorias. Este “entre dos mares” es un alma que se parte entre Ecuador y España. El ceviche es fresco, ácido y vivo; el pulpo es suave y profundo. Esta entrada habla del vaivén afectivo del emigrante que nunca se encuentra todo aquí o allá. Cada uno de los ingredientes es un paso entre las costas: la que se ha dejado atrás y la que se gana día a día. Por otro lado, al añadir pulpo a la gallega, se incluye un elemento de una de las preparaciones marineras más típicas de la gastronomía española, lo que manifiesta la puesta en correspondencia de ambas tradiciones.

Plato fuerte: Rabo de toro fusionado con ingredientes ecuatorianos

Este rabo de toro es uno de los platos típicos de la cocina tradicional española que se enriquece con la fusión de una preparación de papa como lo son los yapingachos, lo cual también daría cuenta del proceso de integración de la gastronomía como resultado del cruce entre tradiciones (Quintero, 2017).

La incorporación de espárragos torneados y mini rabanitos en este plato ilustra una puesta en el contemporáneo en su presentación, lo que pone de manifiesto la evolución del patrimonio alimentario en el sentido de ofrecer propuestas contemporáneas y sofisticadas (Fernández, 2019).

Postre: Crema catalana de naranja y naranjilla

La crema catalana es un postre típico del noreste de España que se fusiona a partir de la incorporación de una infusión de la fruta naranjilla, típica de Ecuador (Martínez & Pérez, 2021). Esta fusión pone de relieve la riqueza frutal de la gastronomía ecuatoriana y la amplitud de la gastronomía española para incorporar nuevos ingredientes, lo que pone de relevancia un diálogo respetuoso entre tradiciones.

Petit four: Bombones inspirados en el turrón con cacao ecuatoriano

El turrón es un dulce típico español mientras que el cacao es uno de los productos más apreciados del patrimonio agrícola y cultural de Ecuador (Ramírez, 2018). Su combinación en este postre culmina un recorrido gastro-cultural y reafirma el significado de la fusión en la creación de nuevas formas de expresión identitaria.

Bajativo: Licor de hierbas.

Como descanso al final del camino, el chupito de licor de hierbas recuerda que la vida sigue, que después del viaje, de las pérdidas, de las lágrimas, también hay reencuentros, nuevas raíces y fiesta.

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

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Nombre: *“El Último Abrazo”*

Tipo: Cóctel con alcohol (inspirado en canelazo fusionado con licor artesanal “Origen” y maracuyá)

Descripción del maridaje:

Cóctel que hace un saludo de bienvenida con sabor nostálgico y cálido. Combina el tradicional canelazo ecuatoriano (infusión de canela y naranjilla) con el licor artesanal “Origen” - destilado de caña de Otavalo - y se equilibran con aire de maracuyá que da frescura tropical.

Justificación del maridaje:

Este cóctel representa la mezcla del ancestral y el contemporáneo, de la nostalgia y de la frescura, perfecta para abrir el menú de una fusión cultural como Ecuador–España. La canela y caña evocan las raíces andinas, mientras que el maracuyá presenta el tono frutal y ácido que despiertan el paladar para lo que vendrá. Se presenta como símbolo de un reencuentro de mundos y para preparar sensorialmente para los sabores vibrantes.

Características sensoriales:

- **Vista:** color ámbar claro o anaranjado brillante con ligera espuma por el aire de maracuyá.

- **Nariz:** notas cálidas de canela y clavo; fondo de maracuyá cítrico y tropical; toques dulces de caña.
- **Boca:** entrada cálida y especiada; cuerpo dulce y ácido; final refrescante.
- **Sensación en boca:** suave, envolvente, ligeramente alcohólica con equilibrado dulzor y acidez.

Ingredientes clave:

- Infusión de canela con naranjilla
- Licor artesanal “Origen” (aguardiente de caña)
- Aire o espuma de maracuyá
- Endulzante natural (panela o miel de caña)

Temperatura de servicio:

10–12 °C.

Presentación:

Vaso corto viejo o copa coupe; decorado con una rama de canela, twist de cáscara de naranjilla o maracuyá y una hoja de menta como contraste.

MOCKTAIL - AMUSE-BOUCHE

Nombre: *“El Primer Encuentro”*

Tipo: Mocktail sin alcohol (infusión fría de flor de jamaica con menta y limón)

Descripción del maridaje:

Bebida sin alcohol que acompaña al amuse-bouche de la croqueta española rellena de camarón. Mocktail equilibrado de infusión fría de flor de jamaica, hojas de menta, limón y un poco de miel

.

Justificación del maridaje:

La acidez de la jamaica y la frescura de la menta limpian el paladar ante el sabor cremoso y frito de la croqueta, además del toque cítrico y herbal que refuerza los sabores del camarón y de la mayonesa de perejil. Al ser sin alcohol, mantiene la elegancia y ligereza del tiempo sin hacer sombra.

Características sensoriales:

- **Vista:** Rojo rubí brillante con tonos violáceos.
- **Nariz:** Aroma floral de flor de jamaica, menta fresca muy intensa y notas de frutas cítricas.
- **Boca:** Primer contacto ligeramente ácido, cata refrescante, final herbáceo.
- **Sensación en la boca:** Liviana, vibrante, refrescante, ayuda a salivar y aclara los sabores marinos.

Ingredientes clave:

- Infusión fría de flor de jamaica
- Copas de menta fresca
- Zumo de limón o lima
- Panela líquida o miel
- Cubos de hielo (opcional)

Temperatura de servicio:

6–8 °C (frío).

Presentación:

Servir en vaso tipo Collins o copa de cóctel con borde de sal y azúcar; decorar con rodaja de limón deshidratado y ramita de menta fresca.

ENTRADA:

Nombre: “Entre dos mares”

Maridaje con: Pagos del Rey Pulpo Albariño 2021 (Rías Baixas, España)

Cepa: 100 % Albariño

Año: 2021

Ilustración 21

Vino Pulpo



(Tienda de Vinos Pagos del Rey, s. f.)

Descripción sensorial:

Color amarillo pálido, verdoso con reflejos; aromas intensos de flores blancas; melocotones y albaricoques; boca fresca, frutal y seca, mucha acidez marcando ligeramente la salinidad y las notas minerales.

Sensación en boca:

Ligero cuerpo, acidez fresca que limpia el paladar, final medio persistente con frescura marina.

Temperatura ideal de servicio: 8–10 °C

Presentación:

Servir en copa de vino blanco tipo Borgoña o de flauta ancha para acentuar los aromas florales y cítricos

Justificación del maridaje:

La acidez cítrica del Albariño hace eco de los matices versátiles de limón que nos encontramos en el ceviche, además de contrarrestar la salinidad de los mariscos. Sus notas de tropicalidad en nariz son un “espejo” perfecto frente al taxo y el mango que sean respectivamente posibles en la crema de aguacate, mientras tanto su mineralidad limpia y refresca entre bocado y bocado.

PLATO FUERTE:

Nombre: “Que pinta”

Maridaje con: Viña Eguía Tempranillo Rioja 2020

Cepa: 100 % Tempranillo, variedad emblemática de Rioja

Año: 2020

Ilustración 22

Vino Eguía



(Supermaxi, 2025)

Descripción sensorial:

Rojo cereza brillante. Aromas de frutos rojos muy intensos (ciruela, cereza negra), especias suaves, vainilla y coco impartidos por un toque de la crianza en barrica, y notas balsámicas y de regaliz.

Sensación en boca:

Cuerpo medio-pleno, taninos firmes pero elegantes que limpian la grasa del rabo de toro, acidez moderada que aporta frescura, final largo y estructurado.

Temperatura ideal de servicio:

16–18 °C; decantar ligeramente en caso de vino en su juventud.

Presentación:

Copas tipo Borgoña o universal de gran volumen para oxigenar y liberar aromas.

Justificación del maridaje:

La Tempranillo refuerza una estructura y taninos que contrarrestan los sabores del guiso del rabo, limpiando el paladar con cada trago e invitando a seguir comiendo; además hace que su origen riojano refuerce la pertenencia cultural del plato.

POSTRE:

Nombre: “Recuerdo dulce”

Maridaje con: Armonía Dulce Natural Viognier (Bodega Dos Hemisferios, Ecuador)

Cepa: 100 % Viognier

Año: (supongamos 2022, acorde a cosechas recientes; la marca suele indicar cosecha sobre la etiqueta)

Ilustración 23***Vino Armonía***

(Bodega Dos Hemisferios, s. f.)

Descripción sensorial:

Color amarillo ligero con reflejos dorados. Aromas muy intensos a frutas tropicales como piña, plátano, mango, albaricoque y miel, junto a matices herbales y florales en nariz.

Sensación en boca:

Dulzor natural equilibrado con acidez refrescante. Boca con cuerpo, efectiva, cremosa y final cómodo y duradero.

Temperatura ideal de servicio: 6–8 °C, ligeramente frío para realzar dulzura y aromas frutales.

Presentación sugerida:

Copas de vino blanco pequeñas o copa de postre para mantener fresco el dulzor evitando sobreexposición al aire.

Justificación del maridaje:

Su dulzor natural y su acidez equilibrada se despliegan en equilibrio con la cremosidad de la crema catalana y del sorbete, que ayuda a potenciar sabores cítricos del crumble de limón así como acompaña las esferificaciones herbales sin perder el protagonismo del postre; además, siendo vino ecuatoriano, aporta una continuidad geográfica a tu menú.

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

¿Que es?

El servicio americano en los restaurantes hace referencia al servicio que pone en el plato de forma individual las comidas desde la cocina y las lleva directamente hacia donde están sentados los comensales.

Es posible que el servicio a la americana sea el servicio que más se encuentra de forma generalizada y estandarizada en restaurantes, hoteles, catering y en todo tipo de eventos que aglutinan un alto número de comensales y donde la importancia del servicio de emplatado radica en su rapidez y en su sencillez a la hora de atender a los comensales en un restaurante.

Características: De todas y cada una de las características que lo definen, probablemente la más importante es la rapidez; pero no obstante, pasaremos a enumerar otras características que lo definen frente a otros tipos de servicios en mesa:

Sencillez: Es la forma más simple de servicio, dado que es en la cocina donde se emplatan las comidas antes de salir.

Eficacia: Permite realizar un servicio rápido y eficaz, ya que se sirven los platos previamente, de forma continua.

Control sobre porciones: Cada plato sale de la cocina por separado, garantizando por lo tanto que los comensales tengan porciones homogéneas y disminuyendo el desperdicio alimentario.

Uniformidad: Los chefs tienen pleno control sobre el emplatado, obteniendo ingeniéramente una presentación homogénea de los platos.

Ilustración 24
Servicio Americano



(Salcines, 2024)

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

La ambientación y la disposición de la mesa contiene la idea principal de la tesis: la hibridación cultural entre Ecuador y España. Este hilo conductor se comprobará de modo físico en la propuesta gastronómica de siete tiempos y en todos y cada uno de los elementos visuales y simbólicos del espacio. La elección de una mesa larga responde a una intencionalidad explícita: la de promover la convivencia, el diálogo y el encuentro de los veedores, quienes al situarse cara a cara favorecerán el contacto visual entre ellos, intercambiarán impresiones de los platos y disfrutarán significativamente de su experiencia sensorial. Esta forma de distribución refuerza la idea de comunidad y también permite el encuentro con la cantante invitada, que se situará entre los comensales y superpondrá un valor emocional y artístico a los encuentros de la cena.

COLORES:

La paleta de colores implementada se edifica a partir del blanco y del dorado, los cuales se asocian a la elegancia, a la pureza, honestidad y a la fiesta. El blanco explica limpieza, simplicidad y paz, mientras que el dorado añade un aire de sofisticación y elegancia.

Los cubiertos dorados, las servilletas del mismo color y los platos con relieves se combinan para reforzar una estética distinguida, acordando así con un evento de carácter académico y culminario de alto impacto.

Ilustración 25

Paleta de colores con todos de dorado



(Dorado y Gris | IN COLOR BALANCE, s. f.)

MONTAJE:

La composición de la mesa se ha diseñado a la medida de la búsqueda de la idea de fusión entre Ecuador y España, pero también plantea una experiencia sensorial completa, desde la parte visual hasta la parte gustativa. Cada uno de los elementos que conforman la mesa se ha elegido no solo por la tarea que tiene, sino que también transmite un mensaje.

- **Forma y disposición de la mesa:**

Se ha optado por una mesa rectangular larga con capacidad para ocho personas. Los motivos que justifican esta decisión son dos.

- **Relación visual y emocional:** Al estar sentados uno frente a otro los comensales podrán mirarse, conversar y vivir juntos cada uno de los tiempos del menú, enriqueciendo la conversación, la nostalgia y la relación entre aquéllos que son invitados.

ARREGLOS FLORALES:

En el centro de la mesa se dispondrá un arreglo floral alargado, elaborado especialmente, de tal manera que presente gran impacto posible en el tema visual y en la interacción de

los invitados. Este elemento debería contar como un eje visual que atravesase el conjunto y que otorgaría naturalidad, armonía y no saturar el espacio.

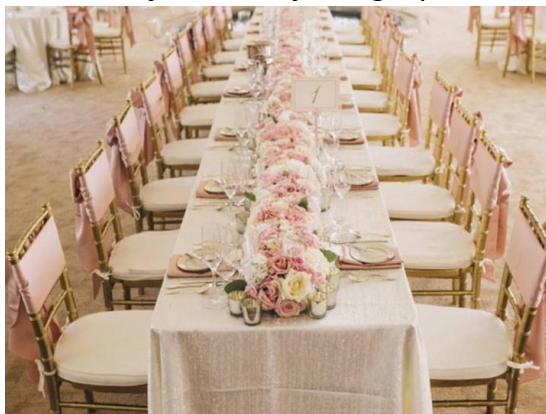
A nivel simbólico y visual, el ambiente quedaría reforzado por las banderas de Ecuador y España, que constituyen una representación no solo de los países homenajeados sino de todo el recorrido emocional y migratorio que da sentido al conjunto del menú.

De la misma forma, también los delantales del personal de servicio contarán con ambas banderas a los lados, dando visualmente el mensaje de una identidad compartida. Asimismo también se colocarán fotos que den cabida a lo representativo de ambos países, aspectos culturales y sociales con la finalidad de crear una atmósfera que invite a reflexionar sobre raíces, migraciones, memoria y fusión.

En suma, la ambientación propuesta busca transformar el espacio en un escenario de memoria, arte y sabor, haciendo que cada uno de los invitados no sólo coma sino que viva una experiencia multisensorial cargada de un significado cultural y emocional.

Ilustración 26

Montaje de mesa y arreglo floral



(Ruiz, 2018)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

1. El menú de “Fusión Ecuador - España” no solo representa una propuesta gastronómica es también un relato de memoria colectiva que resignifica la experiencia de la migración de ecuatorianos a España en 1999. A través de ingredientes cargados de significado como el morocho, la naranjilla, el rabo de toro o el jamón ibérico se da cuenta de un relato de comida que articula la identidad, el territorio y la historia.
2. En la elaboración del menú ha tenido cabida un uso equilibrado de técnicas tradicionales y de vanguardia (esferificaciones, aires, espumas). Este uso equilibrado entre lo contemporáneo y la tradición pone a nuestra disposición una experiencia sensitiva que no deja de implicar memoria y descubrimiento.
3. Las bebidas propuestas para cada tiempo han sido elegidas desde la sensatez del sentido y la conceptualización: cada bebida acompaña bien el sabor del plato que debe armonizar y que, de nuevo, refuerza la carga emocional y la narrativa: desde un mocktail nostálgico, hasta un albariño que sugiere tropicalidad y elegancia o un cava que hace evidente el contraste entre lo dulce y lo ácido en el plato de postre.
4. La construcción de este menú muestra la importancia de un planteamiento interdisciplinario en el ámbito de la gastronomía, donde se combinan la historia, la cultura, la técnica, lo estético o la emocionalidad. Es una muestra de que la

cocina puede convertirse en un recurso de comunicativa y de reivindicación de la identidad.

RECOMENDACIONES:

1. La inclusión de menús temáticos en propuestas gastronómicas de restaurantes o eventos culturales puede hacer más intensa la conexión emocional del comensal, al permitirle vivir una experiencia más rica que va más allá del sabor, por lo que se sugiere la producción de historias bien construidas que acompañen cada uno de los platos.
2. Asimismo, para futuras propuestas del mismo tipo se sugiere no perder una clara línea de trazabilidad de los productos utilizados y buscar siempre ingredientes de proximidad y de intercambio justo, lo que no solo permite la sostenibilidad del proyecto sino que también añade autenticidad cultural al mismo y, paralelamente, valor cultural.
3. Por otro lado, se recomienda formar al personal de sala en el cuento del plato y del maridaje a fin de poder explicar al comensal, no sólo los sabores, sino el porqué de los contextos de presentación del menú. La gastronomía, como acto performativo, puede beneficiarse de la transmisión del relato de la cocina y del servicio.
4. Finalmente, se sugiere sistematizar esta experiencia en un formato editorial o audiovisual (documento breve, recetario, bitácora) que permita su divulgación en contextos académicos o ferias gastronómicas y que sirva para promocionar la gastronomía como elemento de identidad y de memoria de las migraciones.

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



AGIHOGAR 1718381021001 Sucursal: Calle Neptaly Godoy N14-166 y Rio Cayambe Telefono: 0998309543 FAC #:001-002-000026221 Ambiente: Produccion Emision: Normal No. de autorizacion/Clave de acceso 2407202501171838102100120010020000262210 001920211 Cajero: adeloandara Fecha:24/7/2025 Hora:14:26:19 p. Cliente: Edgar Toaza Email: edgar_toaza@hotmail.com Telefono: 0987635604 Direccion: Calderon Cedula/RUC:1714893813001	AGIHOGAR 1718381021001 Sucursal: Calle Neptaly Godoy N14-166 y Rio Cayambe Telefono: 0998309543 FAC #:001-002-000026234 Ambiente: Produccion Emision: Normal No. de autorizacion/Clave de acceso 2407202501171838102100120010020000262340 001921911 Cajero: adeloandara Fecha:24/7/2025 Hora:14:48:36 p. Cliente: Edgar Toaza Email: edgar_toaza@hotmail.com Telefono: 0987635604 Direccion: Calderon Cedula/RUC:1714893813001
---	---

DESCRIP	CANT	P.UNIT	P.TOTAL
REPUESTO GAS ENC	1	\$2.10	\$2.1
FLAMEADOR 2332-D	1	\$7.05	\$7.05
Subtotal IVA			9.15
Subtotal OZ			0.00
Dcto			0.00
IVA 15%			1.37
Total			10.52

Forma de pago:
Efectivo: \$10.52
Recibido: \$11.02 Cambio: \$0.50

Consulte sus documentos electronicos
ingresando a bandejaonline.confifico.com
Si es la primera vez que accede, por
favor registre con su identificacion
y correo electronico.

DESCRIP	CANT	P.UNIT	P.TOTAL
PLATO SOPERO CER	8	\$1.97	\$15.77
Subtotal IVA			15.77
Subtotal OZ			0.00
Dcto			0.00
IVA 15%			2.37
Total			18.14

Forma de pago:
Transferencia: \$18.14
Recibido: \$18.14 Cambio: \$0

Consulte sus documentos electronicos
ingresando a bandejaonline.confifico.com
Si es la primera vez que accede, por
favor registre con su identificacion
y correo electronico.

[illegible]

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. Paredes, L. P. (2018). La migración internacional en Ecuador: sus causas, consecuencias y situación actual. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/5819/581967819004/html/>
2. Vivanco, G. (2024, 25 julio). Migración en Ecuador: los costos del sueño americano. Conexión PUCE. Recuperado de <https://conexion.puce.edu.ec/migracion-en-ecuador-los-costos-del-sueno-americano/>
3. Basantes, A. C. (2022, 22 febrero). Las causas detrás de la migración en Ecuador en 1999. GK. Recuperado de <https://gk.city/2020/01/09/migracion-ecuador-1999/>
4. Salvo, V. (2025, 30 junio). Receta de rabo de toro al más puro estilo cordobés | Carnicería Víctor Salvo. Carnicería Víctor Salvo. Recuperado de <https://carniceriavictorsalvo.com/recetas/receta-rabo-de-toro/>
5. Rosales, G. (2025, 20 mayo). Origen del rabo de Toro Córdoba - Grupo Rosales. Grupo Rosales. Recuperado de <https://gruporosalescordoba.com/origen-rabo-de-toro/>
6. Wambra, R. (2023, 15 febrero). Se cumplen 23 años del Feriado Bancario en Ecuador. Wambra Medio Comunitario. Recuperado de <https://wambra.ec/23-anos-feriado-bancario-ecuador/>
7. Admin. (2025, 23 mayo). *Rabo de toro: Un guiso con historia, tradición y sabor que enamora en cada cucharada*. Restaurante Taberna la Gaditana En Madrid.

- Recuperado de <https://tabernalagaditana.com/rabo-de-toro-un-guiso-con-historia-tradicion-y-sabor-que-enamora-en-cada-cucharada/>
8. MAG. (2023). *Manual Técnico de la Papa*. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador.
 9. INIAP. (2023). *Variedades de papa en Ecuador*. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias.
 10. Montenegro, J. (2022). *Plantas medicinales andinas*. Editorial Abya-Yala.
 11. Equipo editorial, Etecé. (2021, 5 agosto). *Cacao - Concepto, origen, historia y propiedades*. Concepto. Recuperado de <https://concepto.de/cacao/>
 12. Rsapalu. (2024, 11 noviembre). *El cultivo de cacao requiere paciencia*. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación. Recuperado de <https://www.maga.gob.gt/el-cultivo-de-cacao-requiere-paciencia/>
 13. CuídatePlus, R. (2020, 6 agosto). *Cacao*. CuídatePlus. Recuperado de <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/cacao.html>
 14. Laia, & Laia. (2025, 21 febrero). El origen del chocolate. ¿De dónde viene el cacao? | Eukarya Xocolata. Eukarya Xocolata. Recuperado de <https://eukaryaxocolata.cat/es/el-origen-del-chocolate-de-donde-viene-el-cacao/>
 15. *Cacao – CEFA Ecuador*. (s. f.). Recuperado de <https://cefaecuador.org/productos/cacao/#:~:text=El%20cacao%20se%20divide%20en,mezcla%20de%20los%20Criollos%20y>
 16. Pastor, D. G. (2020, 9 julio). *El cacao: condiciones de cultivo, composición y valor nutricional*. Fundacion Antama. Recuperado de <https://fundacion-antama.org/el-cacao-condiciones-de-cultivo-composicion-y-valor-nutricional/>
 17. *Plantas - Color Amazonia*. (2022, 2 marzo). Color Amazonia. Recuperado de <https://coloramazonia.com/plantas/achiote>

18. Huerta, A., & Huerta, A. (2025, 21 mayo). El romero, propiedades y beneficios. *Blogs MAPFRE*. Recuperado de <https://www.salud.mapfre.es/cuerpo-y-mente/naturopatia/romero-propiedades-beneficios/>
19. Flores-Villa, E., Sáenz-Galindo, A., Castañeda-Facio, A. O., & Narro-Céspedes, R. I. (2020). Romero (*Rosmarinus officinalis* L.): su origen, importancia y generalidades de sus metabolitos secundarios. *Deleted Journal*, 23. Recuperado de <https://doi.org/10.22201/fesz.23958723e.2020.0.266>
20. MAG Ecuador. (2023). *Estadísticas ganaderas del Ecuador*. Recuperado de <https://www.agricultura.gob.ec>
21. *Plantas - Color Amazonia*. (2022b, marzo 2). Color Amazonia. Recuperado de <https://coloramazonia.com/plantas/achiote>
22. Reina, F. J. O. (2025, 11 abril). Servicio americano: definición, características y ventajas. *IngenieriadeMenu.com*. Recuperado de <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>
23. Bodega Eguía - Rioja - Spanish Wine lover. (s. f.). Recuperado de <https://spanishwinelover.com/bodega/egua>
24. Bodegas, B. (2 de febrero de 2023). Albariño. Origen, características, sabor, maridaje . *Bodegas.bio*. Recuperado de <https://bodegas.bio/albarino-origen-caracteristicas-sabor-maridaje/>
25. Arteaga, M. (2023, 24 de marzo). *¡Conoce sobre los tipos de uvas!* Bodega Dos Hemisferios. Recuperado de <https://doshemisferios.com/blogs/news/conoce-sobre-los-tipos-de-uvas>
26. Romero, P. L. (s/f). La tempranillo: todo lo que necesita saber sobre esta uva y sus vinos. *Vinissimus*. Recuperado de <https://www.vinissimus.com/es/content/la-uva-tempranillo/>

27. Variedades de papa – Inventario de Tecnologías e Información para el Cultivo de Papa en Ecuador. (s/f). Cipotato.org. Recuperado de <https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/>
28. Poblete, JC (s/f). *Tres tipos de papa salen de Carchi* . El Comercio. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/tres-tipos-de-papa-salen/>
29. Razas de Vacas. (s/f). Razas de Vacas. Recuperado de <https://www.ganaderia.com/razas>
30. Vista de El proceso migratorio en el ecuador después de la crisis económica-financiera de 1998-1999. un análisis histórico descriptivo. (s/f). Edu.ec. Recuperado de <https://suplementocica.uileam.edu.ec/index.php/SuplementoCICA/article/view/83/215>