

GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Gabriel Andrés

Coronel Vinueza

TUTOR: Galarza Riofrio

Juan Sebastian

"Cocina de autor: Tomate de árbol y riñón"

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

Yo, Gabriel Andrés Coronel Vinueza, declaro ser autor del Trabajo

de Investigación con el nombre "Cocina de autor: Tomate de árbol y riñón",

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 9

días del mes de julio de 2025, firmo conforme:

Autor: Gabriel Andrés Coronel Vinueza

Firma:

Número de Cédula:1729253870

Dirección: Calderón, Landázuri y Bonanza

Teléfono: 0996594645

Correo electrónico: gacoronelvi@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Gabriel Andrés Coronel Vinueza 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.

Gabriel Andrés Coronel Vinueza

Autor del proyecto de investigación

Yo, Galarza Riofrio Juan Sebastian 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.

.....

Galarza Riofrio Juan Sebastian

Tutor del proyecto de investigación

IV

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación "Cocina de autor:

Tomate de árbol y riñón" presentado por Gabriel Andrés Coronel Vinueza,

para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus

partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser

sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal

Examinador que se designe.

Quito, de agosto del 2025

.....

Galarza Riofrio Juan Sebastian

Tutor del proyecto de investigación

V

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente

trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título

de Licenciado en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y

personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 29 de Julio del 2025

Gabriel Andrés Coronel Vinueza

CEDULA: 1729253870

DEDICATORIA

Para todos aquellos cuyos caminos recorren un camino de búsqueda, investigación y creación este es un ejemplo de lo basto que puede ser este oficio. Espero que mientras cruces por cada uno de los capítulos en este documento, tu hambre y sed de curiosidad crezca y se vuelva cada vez mas ambiciosa, ya que necesitamos gente que no tenga miedo de indagar en los espacios menos inesperados con el fin de crecer nuestra cultura y sobre todo que llegue el día que sea reconocida a nivel mundial. Utiliza estos conocimientos a favor del desarrollo y conoce mas sobre nuestra cultura.

AGRADECIMIENTO

Durante todo este proceso tuve el privilegio de estar acompañado por personas que no solo se enfocaron en darme ánimos, también me alentaron a buscar mejorar en todos los aspectos posibles y poder plasmar por completo el estilo de cocina que siempre he representado. Quiero agradecer a mi familia que siempre supo darme el apoyo en los momentos más difíciles y le pido a dios que me sigan acompañando por mucho mas tiempo en esta aventura que estoy por comenzar. A los profesores que me instruyeron a este basto mundo y que me supieron enseñar todo lo necesario para llegar hasta donde me encuentro hoy en día. También, a los compañeros que conocí en este largo camino, y con quienes crecí a la par que nos íbamos formando. Todas estas personas tienen mi mas sincero respeto y cariño, sin el apoyo de cualquiera esta meta no hubiera sido posible asi que prometo hacer buen uso de estos conocimientos y hacer valer el tiempo que pasamos para volverme quien soy ahora.

Índice de contenidos

	Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o	
total,	y publicación electrónica del trabajo de titulación	II
	Declaración de originalidad	III
	Aprobación del tutor	IV
1.1	RESUMEN	13
1.2	ABSTRAC	14
	DESARROLLO DEL CONCEPTO	16
1.3	Desarrollo de su Cultivo	18
	MENÚ APROBADO ESPAÑOL	22
1.4	MENU APROBADO EN INGLÉS	23
	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	25
1.5	Receta: Amuse – Gueule	25
1.6	Receta: Pan	30

1.7	Receta: Entrada	33
1.8	Receta: Plato fuerte	37
1.9	Postre: Mousse de tomate de árbol	40
1.10	Bebidas y Vino	47
A	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS	
INCLUI	DO 1 ESPECIE RELEVANTES)	50
1.11	Papa	50
1.12	Hígado de res	51
1.13	Tomate riñón	52
1.14	Tomate de árbol	54
1.15	Tomate verde	56
E	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y	
VALOR	CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	58
P	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR	
PRESEN	NTAR Y MARIDAJES DE VINOS	61
C	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	63
Γ	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y	
MONTA	AJE DE MESA	64
C	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	66
1	4 Bibliografías; Error! Marcador no defin	ido.
2	Bibliografía	68

ÍNDICE DE TABLAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 1	51
INFORMACION NUTRICIONAL 2	52
INFORMACION NUTRICIONAL 3	54
INFORMACION NUTRICIONAL 4	57

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1	20
ILUSTRACIÓN 2	25
ILUSTRACIÓN 3	26
ILUSTRACIÓN 4	27
ILUSTRACIÓN 5	28
ILUSTRACIÓN 6	29
ILUSTRACIÓN 7	30
ILUSTRACIÓN 8	31
ILUSTRACIÓN 9	32
ILUSTRACIÓN 10	33
ILUSTRACIÓN 11	34
ILUSTRACIÓN 12	35
ILUSTRACIÓN 13	36
ILUSTRACIÓN 14	37
ILUSTRACIÓN 15	38
ILUSTRACIÓN 16	39
ILUSTRACIÓN 17	40
ILUSTRACIÓN 18	41

ILUSTRACIÓN 19	42
ILUSTRACIÓN 20	43
ILUSTRACIÓN 21	44
ILUSTRACIÓN 22	45
ILUSTRACIÓN 23	46
ILUSTRACIÓN 24	47
ILUSTRACIÓN 25	48
ILUSTRACIÓN 26	49
ILUSTRACIÓN 27	56
ILUSTRACIÓN 28	63
ILUSTRACIÓN 29	
ILUSTRACIÓN 30	
ILUSTRACIÓN 31	65

UNIVERDIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1.1 RESUMEN

El tomate es un ingrediente originario del continente americano, específicamente entre Chile, Ecuador, Colombia y Perú. Esta fue una fruta silvestre que comenzó su domesticación en México, pero su desarrollo completo en la agricultura fue en ecuador, ya que tiene uno de los porcentajes de producción más alto en toda Latinoamérica, y cuyas técnicas tradicionales se combinaron con las nuevas tecnologías de cultivo que se desarrollaron en Europa, donde inicialmente no fue un producto muy bien aceptado pero que poco a poco empezó a ganar relevancia inicialmente en su aplicación en las salsas cocidas que eran acompañante de varios platos. Luego llega el proceso de mejoramiento genético que aumentaban las propiedades organolépticas de la planta y el tiempo de vida, existiendo versiones que hasta eran más resistentes a climas fríos. Desde el punto de vista nutricional el tomate es fuente importante de vitaminas como la c, el potasio y antioxidantes como el licopeno, es por eso y más que su valor cultural se ve mejor presentado ya es un ingrediente que no puede faltar en nuestra cocina tradicional, cuyo uso está presente en casi todas las recetas típicas. Todo eso es posible gracias a la versatilidad que este ingrediente tiene en la cocina, ya que puede ser preparado crudo para un tiempo de ensalada, cocido por su pulpa para aportar sabor en sopas, aportar su sabor en bases de estofados y platos principales, hasta incluso en la preparación de recetas dulces, el tomate es una muestra de la riqueza cultural americana.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1.2 ABSTRAC

The tomato is an ingredient native to the American continent, specifically between Chile, Ecuador, Colombia, and Peru. This was a wild fruit that began its domestication in Mexico, but its full agricultural development took place in Ecuador, as it has one of the highest production percentages in all of Latin America. Traditional techniques were combined with new cultivation technologies developed in Europe. Initially, it was not a very well-received product, but it gradually began to gain relevance, initially in the cooked sauces that accompanied various dishes. Then came the process of genetic improvement that increased the plant's organoleptic properties and shelf life, with versions even existing that were more resistant to colder climates. From a nutritional standpoint, the tomato is an important source of vitamins such as C and potassium, and antioxidants such as lycopene. This is why, and even more so, why its cultural value is best presented. It is an ingredient that cannot be missing from our traditional cuisine, its use present in almost all typical recipes. All of this is possible thanks to the versatility of this ingredient in the kitchen. It can be prepared raw for salads, cooked for its pulp to

add flavor to soups, added to the base of stews and main dishes, and even used in sweet recipes. The tomato is a testament to America's cultural richness.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El mundo ha visto el crecimiento de una infinidad de productos que hoy en día se ocupan tradicionalmente en la cocina de cualquier familia a lo largo del globo, y muchos de esos productos tienen origen en América. El tomate, es uno de los ingredientes que conforman la canasta básica y que posee una gran variedad de opciones en cuanto a versatilidad, contando con recetas que prácticamente lo vuelven útil en cada uno de los tiempos en una comida normal. También, es un ingrediente importante en la cultura ecuatoriana que hace presencia en la mayoría de platos tradicionales, impregnando de originalidad cada uno de ellos, con el trato adecuado. Esta investigación tiene como objetivo exhibir esa flexibilidad en un menú donde, en cada plato, este presente sin falta y sin que llegue a ser repetitivo para el comensal. En este proceso se utilizarán únicamente el Tomate de Árbol y Riñón.

Origen

Originario de la región andina, específicamente en donde hoy lo conocemos como Chile, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú, el tomate fue inicialmente una fruta silvestre que conocida científicamente como Lycopersicum cerasiforme, cuyo tamaño era mucho menor al que conocemos en la actualidad. Posteriormente la planta se traslado a Mesoamérica, particularmente al norte de México en Guatemala, comprobado por los registros arqueológicos y botánicos que indican su presencia en zonas como el Valle de Tehuacán, también conocido como Puebla, donde comenzó su proceso de domesticación y sobre todo su desarrollo agrícola.

Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, durante las expediciones de Hernan Cortes, el tomate tuvo su introducción al continente europeo. Sin embargo, su llegada, inicialmente no fue favorable. En Inglaterra, por ejemplo, su presencia era únicamente como una planta ornamental tanto en jardines como hogares por el sin fin de creencias sobre su aporte a la salud, que se decía, era perjudicial, debido al intenso olor que emanaba de su interior lo que provocaba el creer que no tenía un buen valor nutricional y que hasta podría ser toxico, por su parentesco con otras solanáceas que son venenosas.

No fue sino hasta finales del siglo XVII y los principios del XVIII que el tomate empezó a tomar mas relevancia y reconocimiento como alimento, ya que se dice que incluso en el mandato de Thomas Jefferson, uno de los padres fundadores y el tercer presidente de los Estados Unidos, promovió su consumo incorporando su dieta en la alimentación de las tropas estadounidenses, que contribuyó a su popularidad en América del Norte.

Cuando el tomate fue tomando cada vez más importancia como ingrediente, empezaron a nacer las diferentes casas distribuidoras de semillas, aumentando cada vez más la demanda en el mercado y marcando el inicio del desarrollo biológico de este alimento. Inicialmente el tomate era "alogama" una forma en que la planta se fecundaba por la interacción del viento o insectos que polinizaban estas especies vegetales, pero factores como la presión del medio ambiente, la disminución de insectos polinizadores y la propia elección del hombre por plantas auto fértiles genero la desviación genética de la planta, dando así vida, en el siglo XIX, al tomate del tamaño que conocemos en la actualidad, que eran cosechas mucho más

productivas y mayormente de mejor calidad con un tiempo más longevo en la vida útil del cultivo, a esta nueva generación la bautizaron como la F1. Tiempo después, su demanda seguía creciendo, y una nueva necesidad enfocada al comercio se veía cada vez más clara, el tomate tendría que tener un tiempo de conservación más largo luego de ser cosechado, fue aquí cuando a inicios del siglo 20 nace la primera línea de las variedades que nombraron "Larga Vida" haciendo referencia a su largo tiempo de resistencia luego de ser cosechadas al igual que una notable mejora en la fortaleza de la planta en resistir las enfermedades más comunes en este tipo de cosechas.

La historia de este ingrediente es una de evolución, donde un ingrediente que era mal visto poco a poco fue rompiendo las barreras simbólicas que regían a la dieta de aquella época renacentista y aun más importante volviéndolo uno de los condimentos vegetales más esenciales de la cocina del siglo XVI.

1.3 Desarrollo de su Cultivo

Mientras la popularidad del tomate crecía en el extranjero, a la par fueron desarrollándose las nuevas técnicas de cultivo moderno con el cual se garantizaba el buen crecimiento de la planta en un ambiente estable.

La planta del tomate crece principalmente en climas fríos que estén entre los 18 a 25°C siempre cultivadas sobre los 3200 msnm. Esta planta tiene varias características que la hacen complicada de cultivar como el hecho de que son plantas termoperiodicas, lo que significa que necesitan una temperatura en el día y una ligeramente más baja por la noche para asegurar su correcto crecimiento. En este tipo de plantas el tema de la temperatura es bastante importante ya que una

temperatura más baja de la que estas plantas resisten afecta gravemente su desarrollo, hasta favorece la proliferación de enfermedades como la Botrytis sp (moho gris), Tizones (Tardio) y Cenicilla (Odium) que en escénica retrasan la maduración de los frutos y en algunos casos afectan el resultado final, incluso el riego excesivo puede ser causante de una mala cosecha, ya que la planta solo necesita entre un 50% y 70% de humedad.

Con todos esos factores que pueden malograr por completo un cultivo entero de tomate, desarrollaron técnicas de cultivo que combatieran con estos inconvenientes, y la principal de ellas es el famoso "Invernadero" donde era fácil controlar la temperatura del ambiente para adaptarla tanto en el día como en la noche, también se integraron técnicas "fertirrigacion" que consiste en regar las plantas con agua que contenga fertilizante disuelto en el mismo para mantener la cantidad de minerales y vitaminas que necesita la planta para su desarrollo. Finalmente implementaron acolchados de plástico que mantienen la temperatura del suelo y evitan el crecimiento de malezas para garantizar un mejor suelo para el cultivo.

Las civilizaciones originarias de América no se quedaron atrás, ya que tras el descubrimiento del tomate y su debida domesticación, los pueblos andinos descubrieron las técnicas que conocemos como ancestrales o tradicionales, como serian principalmente los sistemas de riego por canales que abastecían a largas hectáreas de cultivos con agua, el uso de la materia orgánica como un aporte natural al suelo de minerales y vitaminas para mejorar la calidad de las tierras, los

calendarios agrícolas que determinaban las temporadas de cosechas y las técnicas de asociación de cultivos que consiste en sembrar diferentes especies vegetales juntas para aprovechar sus interacciones, reducir problemas de plagas y optimizar el espacio (Procuraduría Federal del Consumidor, 2021).

Estas técnicas de cultivo acompañaron a las comunidades agrícolas por mucho tiempo, pero es en el siglo XX cuando llegan las técnicas modernas de cultivo europeas, y surge un desarrollo abismal para el cultivo del tomate. Surge una combinación de las técnicas ancestrales y las nuevas tecnologías que impulsarían la producción de tomate en el continente americano y que lo volvería el producto vegetal mas rentable y productivo de cultivar en el mundo. Adaptaron semilleros en envases pequeños, algunos hasta biodegradables, donde se mantenía a la planta hasta su germinación, para después poderla plantar en el suelo tras tener de 10 a 12 cm de altura, lo que permitió una ergonomía del espacio mas amplia. Adaptaron los métodos de fertirrigacion a un riego por goteo, lo que controla de forma perfecta la cantidad de humedad, facilita el aporte de minerales a la planta y sobre todo permite ahorros en los costos del agua inmensamente.





(Asociacion de agronomis indigenas de Cañar, 2003)

Información de Consumo

En la dieta local del ecuatoriano promedio, el tomate es una de las hortalizas que mas predominan, ya que se estima un cultivo aproximado de 3333 hectareas ubicadas en las provincias de Santa Elena, Azuay, Imbabura, Carchi y Pichincha. En promedio cada ecuatoriano estaría consumiendo un total de 4kg de tomate riñon por año, lo que generalmente representa el 0,5% del valor agregado Bruto agropecuario del país.

A nivel internacional el promedio de consumo anual es menor a 5kg por persona, a diferencia del consumo en América del norte, ya que esta cifra crece exponencialmente el porcentaje de consumo mundial, ya que abarca casi 26kg de consumo de tomate anualmente por persona, en Europa es de entre 14 y 17kg por persona.

El ecuatoriano tiene un consumo de 13kg de tomate riñón anualmente, por lo que si consideramos una familia conformada por 4 personas mínimo, el consumo del tomate por familia anualmente se vuelve de 52kg. Esto dependiendo por la temporada, ya que este producto vario su costo entre 0,80 a 1,20 dólares por kilo, estimando un gasto anual de casi 52 dólares en tomate.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

AMUSE BOUCHE

TACO DE TOMATE

Masa crocante de tomate en forma de un taco, rellena de una crema de un encurtido con carne molida y crema de queso

PAN

Pita Artesanal Rellena de Carpaccio de Tomate

Pan suave al estilo medio oriental con un delicado carpaccio de tomate riñón marinado con hierbas frescas.

ENTRADA

Minestrone de Ravioli

Sopa tradicional italiana reinterpretada con ravioli caseros rellenos de vegetales, en un caldo aromático de estación.

PLATO FUERTE

Risotto de tomate

Risotto cocinado con fondo de tomate, refrito y acompañado con queso parmesano, tocino y champiñones, con un tataki de tomate

POSTRE

Mimetismo De tomate de árbol.

1.4 MENU APROBADO EN INGLÉS

AMUSE BOUCHE

TOMATO TACO

Crispy tomato taco-shaped dough, filled with a pickled cream, ground beef, and cream cheese.

BREAD

Homemade Pita Stuffed with Tomato Carpaccio

Soft flatbread filled with thinly sliced tomato marinated in fresh herbs - a simple yet elegant opening.

STARTER

Ravioli Minestrone

A reinterpretation of the Italian classic: vegetable-filled ravioli in an aromatic seasonal broth.

MAIN COURSE

Tomato Risotto

Risotto cooked with tomato stock, sautéed and accompanied with Parmesan cheese, bacon, and mushrooms, with a tomato tataki..

DESSERT

Tree Tomato Mousse with Pavlova

Light and crunchy textures with fruit spheres that burst with surprise.

A sweet and refreshing finale.

RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

1.5 Receta: Amuse – Gueule

(FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de (ACIONA	L DEL E		R		#¡V	ALG	OR!			
	NOMBRE REC	ETA					TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Taco de tomate						Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	15	porción			Х	Complementaria o Subreceta			#¡VA	LOR!	
	PESO CADA PORCIÓN	23	gramo	j	FICH	IA No.	SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD		ECIO	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Almidon de yuca	180,00	gramo	\$ 0,00450	\$ (0,8100		\$	4,50	Kilogramo	1.000	gramo
2	Almidon de papa	71,00	gramo	\$ 0,00400	\$ (0,2840		\$	4,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	10,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ (0,0100		\$	1,00	Kilogramo	1.000	mililitro
4	Pimeinto	30,00	mililitro	\$ 0,00300	\$ (0,0900		\$	3,00	Kilogramo	1.000	mililitro
5	Tomate	50,00	gramo	\$ 0,00150	\$	0,0750		\$	1,50	Kilogramo	1.000	gramo
6	Agua	300,00	gramo	\$ -	\$	-		\$	-		1.000	gramo
7	Cebolla	80,00	gramo	\$ 0,00500	\$ (0,4000		\$	5,00		1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN 1 Licual tomate con agua y hervir con la cebolla y pimientos. Corregir la sal 2 Enfriar he integrar el almidon de yuca y de papa 3 Devolver al fuego y revolver hasta espesar			EXTRAS	AL RECETA	\$ \$ \$	1,67	A PRIMA ∑Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras			1 Enfriar b	ien el fondo en de harina	de tomat
	ar discos de 3 cm de radio y deshidratar		соsто ро	R PORCIÓN	\$	0,12	Costo Total Receta ÷ No.					
	as a 100°C} en aceite a fritura profunda		COSTO PO	OR GRAMO	\$ (0,0051	porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
				ARGU	MEN	ITACIÓ	N TÉCNICA	- 1		MÉTO 1 Deshidr	DOS Y TÉC	NICAS
				ANGO	IVILI	TACIC	IN TECNICA			2 Amasad		
										3 Concent		
	ELABORADO POR: Nombre y Apellido					R	anova E. Richio F REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELA 16-ju FECHA ACTU 16-ju	n-25 JALIZACIÓN	

ILUSTRACIÓN 2

ι	FORMATO DE R JNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	AL DEL E)R	#¡V	AL	OR!			
	NOMBRE RE	CETA		1		TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Carne molida					Básica o de Venta	1				
	NÚMERO PORCIONES	20	porción		Х	Complementaria o Subreceta					
	PESO CADA PORCIÓN	9	gramo]	FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Carne molida	300,00	gramos	\$ 0,00575	\$ 1,7250		\$	5,75	Kilogramo	1.000	gramos
2	Cebolla perla	50,00	gramos	\$ 0,00300	\$ 0,1500		\$	3,00	Kilogramo	1.000	gramos
3	Ajo	10,00	gramos	\$ 0,04000	\$ 0,4000		\$	2,00	gramo	50	gramos
4	Salsa de tomate	40,00	mililitros	\$ 0,00700	\$ 0,2800		\$	7,00	Litro	1.000	mililitros
5	Aceite	10,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,0350		\$	3,50	Litro	1.000	mililitros
6	Sal	15,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0150		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramos
7	Oregano	8,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 0,0800		\$	10,00	Kilogramo	1.000	gramos
PR	OCESO DE PREPARACIÓN	Ī		cos	TO MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Sofrito	con cebolla, ajo y aceite		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 2,69	ΣPrecios totales de cada ingrediente					
2 Agregar	r la carne molida y condimentar		EXTRAS	5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras					
3 Deglas	ar con la salsa de tomate		соѕто то	TAL RECETA	\$ 2,82	Subtotal + Extras					
4 Agregar	r el oregano		COSTO PC	R PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0157	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
							_		MÉTO	DOS Y TÉC	CNICAS
				ARGU	IMENTACIÓ	N TÉCNICA			1 Saltead	0	
									2 Deglase		
]									
]]				
	Gath				R	anova E. Ricfrio F				BORACIÓN In-25	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTI	JALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido]		16-ju	ın-25	

ILUSTRACIÓN 3 (Coronel, 2025)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR #¡VALOR! UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía NOMBRE RECETA TIPO RECETA FOTO RECETA Básica o de Venta Encurtido Complementaria o Subreceta **NÚMERO PORCIONES** 20 porción PESO CADA PORCIÓN **FICHA No** 3 gramo UNIDAD PRECIO PRECIO Precio Factor Medida INGREDIENTE CANTIDAD MISE EN PLACE Medida MEDIDA UNIDAD TOTAL Conversión Compra Compra Receta \$ 0,00500 \$ 0,2000 1 Cebolla paiteña 40.00 gramo Brunoise 5.00 Kilogramo 1.000 gramo 2 Pimiento 40,00 \$ 0,00300 \$ 0,1200 Brunoise 3,00 Kilogramo 1.000 gramo Cilantro 15,00 \$ 0,00500 \$ 0,0750 Kilogramo 1.000 gramo gramo \$ 0,00400 \$ limon 10,00 0,0400 Kilogramo 1.000 gramo 4,00 gramo Sal 10,00 \$ 0,00100 \$ 0,0100 1,00 Kilogramo 1.000 gramo gramo 6 10 11 12 13 14 15 PROCESO DE PREPARACIÓN COSTO MATERIA PRIMA **PUNTOS CRÍTICOS** ∑Precios totales de cada 1.- Mezclar todo y rectificar sabores SUBTOTAL RECETA Ś 0.45 ingrediente EXTRAS 5% Subtotal * % Extras \$ 0,02 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,47 Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02 norciones Costo por Porción ÷ Peso cada COSTO POR GRAMO \$ 0.0078 MÉTODOS Y TÉCNICAS ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Ivanova E. Riofrio F FECHA ELABORACIÓN 16-jun-25 REVISADO POR: FECHA ACTUALIZACIÓN ELABORADO POR: Nombre y Apellido Nombre y Apellido 16-jun-25

ILUSTRACIÓN 4 (Coronel, 2025)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR #iVALOR! UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía NOMBRE RECETA TIPO RECETA FOTO RECETA Básica o de Venta Cremoso de queso Complementaria o Subreceta 20 porción **NÚMERO PORCIONES** PESO CADA PORCIÓN 10 gramo **FICHA No** Unidad UNIDAD PRECIO PRECIO Precio Factor INGREDIENTE CANTIDAD MISE EN PLACE MEDIDA UNIDAD TOTAL Conversió Compra Compra Receta 1 Crema de leche 100.00 mililitro \$ 0.00300 \$ 0.3000 3.00 Litro 1.000 mililitro 2 Queso mascarpone 50,00 gramo \$ 0,00800 \$ 0,4000 8,00 Kilogramo 1.000 gramo Queso crema 100,00 \$ 0,00550 0,5500 Kilogramo 1.000 gramo gramo Sal 5,00 \$ 0,00100 \$ 0,0050 1,00 Kilogramo 1.000 gramo gramo Pimienta 3,00 \$ 0,00100 \$ 0,0030 1,00 Kilogramo 1.000 gramo gramo 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 PROCESO DE PREPARACIÓN COSTO MATERIA PRIMA **PUNTOS CRÍTICOS** 1,26 Precios totales de cada SUBTOTAL RECETA 1. Mezclar harina + mantequilla \$ 1. Tiempo de leudado 2. Formar una arena aplicando la técnica de 2. Manejo de temperaturas EXTRAS 5% \$ 0,06 Subtotal * % Extras 3. Correcta técnica sableado o COSTO TOTAL RECETA 3. Agregar azúcar \$ 1,32 Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la COSTO POR PORCIÓN 0,07 masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 Costo por Porción ÷ Peso cada COSTO POR GRAMO \$ 0,0066 **MÉTODOS Y TÉCNICAS** ARGUMENTACIÓN TÉCNICA 1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado FECHA ELABORACIÓN Ivanova & Ricfrio F 16-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN **ELABORADO POR:** REVISADO POR: Nombre y Apellido Nombre y Apellido 16-jun-25

ILUSTRACIÓN 5 (Coronel, 2025)

ι	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	AL DEL E		R	#¡V	AL	OR!			
	NOMBRE REC	CETA				TIPO RECETA			FOTO I	RECETA	
	AMUSE-GUELE				Х	Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	24	porción			Complementaria o Subreceta			#¡VA	LOR!	
	PESO CADA PORCIÓN	80	gramo		FICHA No.	VTA-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Taco de tomate	23,00	gramo	\$ 0,00508	\$ 0,1168		\$	0,0051	gramo	1	gramo
2	Carne molida	9,00	gramo	\$ 0,01566	\$ 0,1410		\$	0,02	gramo	1	gramo
3	Encurtido	3,00	mililitro	\$ 0,00779	\$ 0,0234		\$	0,01	gramo	1	mililitro
4	Cremoso de queso	10,00	gramo	\$ 0,00660	\$ 0,0660		\$	0,01	gramo	1	gramo
1. 2. 3. 4. 5. 6.	ROCESO DE PREPARACIÓN		EXTRAS COSTO TO	AL RECETA 5% TAL RECETA OR PORCIÓN DR GRAMO	\$ 0,002 \$ 0,0002	∑Precios totales de cada ingrediente			1. 2. 3.	DOS Y TÉC	
	ELABORADO POR: Nombre y Apellido				- Fu	REVISADO POR: Nombre y Apellido			16-ju	BORACIÓN In-25 JALIZACIÓN In-25	

ILUSTRACIÓN 6

1.6 Receta: Pan

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	IACION	AL DEL E		R	UIDE Powered by Arizona State Universi		G	astron	iomía	
			IOIIIIU				.,				
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA			FOTO	RECETA	
	Pan Pitta NÚMERO PORCIONES	10	porción		Х	Básica o de Venta Complementaria o Subreceta	+		411	/ALOR!	
	PESO CADA PORCIÓN		gramo		FICHA No.	SUB-001			#11	ALOR!	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio mpra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Levadura fresca	3,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0150		\$	5,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	1,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0010		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Agua	65,00	mililitro	\$ -	\$ -					1.000	mililitr
5	Aceite de oliva	3,00	mililitro	\$ 0,00170	\$ 0,0051		\$	1,70	Litro	1.000	mililitr
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			COST	O MATERIA	Δ PRIMΔ			PI	INTOS CRÍTIC	os
	r todos los ingredientes en una sola		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 0,12	ΣPrecios totales de cada ingrediente			1. Tiempo d		
2 Amasa	ır hasta que este suave y uniforme		EXTRAS	5 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras			2. Manejo d	de temperaturas	
3. Dejar re	eposar por 30 mins		соѕто тот	TAL RECETA	\$ 0,13	Subtotal + Extras					
	ar en el peso que se vaya a usar y dejar tros 30 mins		COSTO POI	R PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
	er y dar forma de disco, colocar en un en caliente		COSTO PO	R GRAMO	\$ 0,0025	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉT	ODOS Y TÉCN	ICAS
				ARGUI	MENTACIÓI	N TÉCNICA			1 Amasad	0	
									2 Leudado)	
							\vdash				
	<u> </u>						_				
	Gethaf	Į.			J.	anova E. Richio F				.ABORACIÓN may.25	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA AC	TUALIZACIÓN	ĺ
	22.20.2.20701.				I		1		- Zeili Ac		i

	FORMATO DE R	RECETA	ESTÁN	DAR		LUDE	Escuel	a de	8	
	UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	IACION	AL DEL E		R	UIDE Powered by Arizona State University®	Gas	tronoi	nía	
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA		FOTO	RECETA	
	Tomate en escabeche NÚMERO PORCIONES	10	porción		Х	Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				
	PESO CADA PORCIÓN	20	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	Tomate riñon	100,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,1500		\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
2	Aceite de girasol	500,00	mililitro	\$ 0,00171	\$ 0,8550		\$ 1,71	Litro	1.000	mililitro
3	Romero	30,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,3000		\$ 10,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Carbon	50,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,7500		\$ 15,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	Ajo	10,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0200		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	tomillo	20,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,2000		\$ 10,00	Kilogramo	1.000	gramo
PR	OCESO DE PREPARACIÓN			COST	O MATERIA	A PRIMA		PL	INTOS CRÍTIC	OS
1 Calenta	Calentar el aceite hasta 80 grados		SUBTOTA	L RECETA	\$ 2,28	ΣPrecios totales de cada ingrediente		1 Sellar b		
2 Fuera d	lel fuego colocar las especias		EXTRAS 5%		\$ 0,11	Subtotal * % Extras		2 Limpiar	bien el recipien	te
	en fuego directo encender el carbon y en el aceite, tapar por 10 minutos		соѕто тот	AL RECETA	\$ 2,39	Subtotal + Extras				
	el recipiente donde se vaya a colocar nar bacterias		COSTO POF	PORCIÓN	\$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5 Agregai cortados	r la mezcla y colocar los tomates		COSTO PO	R GRAMO	\$ 0,0119	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6Sellar y	reservar por 7 dias							MÉT	ODOS Y TÉCN	IICAS
				ARGUI	MENTACIÓI	N TÉCNICA		1 Infusion		
								2 Conserv	3	
	Gath				Ju	anova E. Ricfrio F			ABORACIÓN may.25	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:		FECHA AC	TUALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido		29-	may-25	

ILUSTRACIÓN 8

(Coronel, 2025)

	L	FORMATO DE R JNIVERSIDAD INTERN Escuela de	IACION	AL DEL E		R	UIDE	l Escu Ga	ela de Strono	omía	
		Escueia de	Gastroi	nomia			Arizona State University®				
		NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA		FOTO	RECETA	
		pan				Х	Básica o de Venta				
L		NÚMERO PORCIONES	24	porción			Complementaria o Subreceta				
		PESO CADA PORCIÓN	80	gramo		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	Pan Pitta	50,00	gramo	\$ 0,00254	\$ 0,1272		\$ 0,1272	gramo	50	gramo
	2	Tomate en escabeche	50,00	gramo	\$ 0,04778	\$ 2,3888		\$ 2,39	gramo	50	gramo
	3	Lechuga	10,00	mililitro	\$ 0,00137	\$ 0,0137		\$ 1,37	gramo	1.000	mililitro
	PRO	OCESO DE PREPARACIÓN			COST	O MATERIA	A PRIMA		PU	INTOS CRÍTICO	OS
1.				SUBTOTA	L RECETA	\$ 2,53	∑Precios totales de cada ingrediente		1.		
2.				EXTRAS	5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras		2.		
3.				соѕто тот	AL RECETA	\$ 2,66	Subtotal + Extras		3.		
4.				COSTO POR	PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5.				COSTO PO	R GRAMO	\$ 0,0014	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6.									MÉT	ODOS Y TÉCN	ICAS
					ARGUI	MENTACIÓI	N TÉCNICA		1.		
									2.		
									3.		
L											
		Besting				Jun	nova E. Ricfrio F			.ABORACIÓN	
-		ELABORADO POR:					REVISADO POR:			may-25 TUALIZACIÓN	
		Nombre y Apellido					Nombre y Apellido			may-25	
\vdash		Nombre y Apemido					nombre y Apemao		23-1	11uy-23	

ILUSTRACIÓN 9

1.7 Receta: Entrada

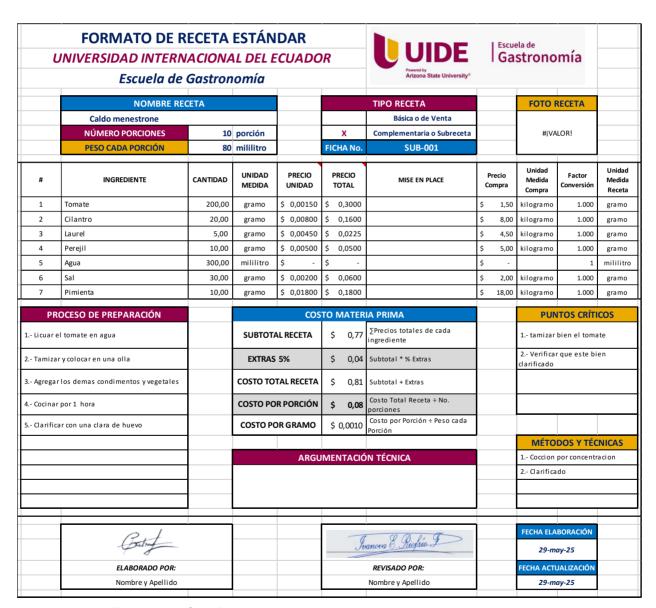


ILUSTRACIÓN 10

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN)R	UIDE		Escu	_{ela de} strono	mía	
	Escuela de	Gastron	omía			Powered by Arizona State University					
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Pasta de raviolis					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	12	porción		Х	Complementaria o Subreceta	_				
	PESO CADA PORCIÓN	20	gramo		FICHA No).					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevo	2,00	unidad	\$ 0,11667	\$ 0,233	3	\$	3,50	unidad	30	unidad
2	Harina	200,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,300)	\$	1,50	kilogramo	1.000	gramos
PI	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATE	RIA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Juntar	huevos y harina en una sola masa		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 0,5	3 ΣPrecios totales de cada ingrediente					
2 Amasa	ar hasta que este suave y homogenea		EXTRAS	5 5%	\$ 0,0	3 Subtotal * % Extras					
3 Dejarı	reposar 20 mins		соѕто то	TAL RECETA	\$ 0,5	6 Subtotal + Extras					
4 Estirar	r sobre la mesa lo mas fino posible		COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 0,0	Costo Total Receta ÷ No.					
5 Darla	forma de ravioli		COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,002	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	IMENTAC	IÓN TÉCNICA			1 Amasad	0	
	Gatrif					Ivanova & Riofrio F				BORACIÓN ay-25	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	ELABORADO POR: Nombre y Apellido					REVISADO POR: Nombre y Apellido					

ILUSTRACIÓN 11

(Coronel, 2025)

l l	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN	UIDE Escuela de Gastronomía									
	Escuela de	Gastron	omía			Arizona State University®					
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA				FOTO I	RECETA	
	Pasta de frejol y lenteja					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	14 porción			Х	Complementaria o Subreceta	1				
	PESO CADA PORCIÓN INGREDIENTE	20 gramo			FICHA No.						
#		CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Frejol rojo	100,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,5000		\$	5,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Lenteja	100,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,3000		\$	3,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Cebolla blanca	80,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,4000		\$	5,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Ajo	30,00	gramo	\$ 0,04000	\$ 1,2000		\$	2,00	Gramo	50	gramo
5	Oregano	20,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,2000		\$	10,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Cilantro	10,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0800		\$	8,00	Kilogramo	1.000	gramo
7	Menta	8,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,0480		\$	6,00	Kilogramo	1.000	gramo
8	Hierba buena	8,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,0480		\$	6,00	Kilogramo	1.000	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Dejar remojar el frejol por una noche entera			SUBTOTAL RECETA \$ 2			∑Precios totales de cada ingrediente			1 No quer	nar el refrito	
2 Cocinar en olla de precion el frejol y la lenteja por separado			EXTRAS	5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras			2 No dejar que se seque mucho la pasta		
3 Hacer un refrito de cebolla blanca, oregano y ajo			COSTO TOTAL RECETA		\$ 2,91	Subtotal + Extras			3 Secar bien la pasta		
	ar el frejo y la lenteja con un poco de os jugos y el refrito		COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
5 Secar bien en un sarte y colocar la menta, cilantro fresco y huerba buena			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	N TÉCNICA			1 Refrito			
									2 Procesa	r	
										-	
	Gatinf				- Se	anova E. Ricfrio F			FECHA ELA	BORACIÓN ay-25	
	ELABORADO POR:				REVISADO POR:			FECHA ACTUALIZACIÓN			
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido			29-m		

ILUSTRACIÓN 12

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía							UIDE Escuela de Gastronomía					
							TIDO DECETA			ГОТО Г	ECETA .	
	NOMBRE REC			X		TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta VTA-003			FUIUF	RECEIA		
	NÚMERO PORCIONES	1 porción 300 gramo			^							
	PESO CADA PORCIÓN INGREDIENTE				FICHA No.							
#		CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Caldo menestrone	70,00	mililitro	\$ 0,01622	\$:	1,1356		\$	0,8111	mililitro	50	mililitro
2	Pasta de raviolis	60,00	gramo	\$ 0,01120	\$ (0,6720		\$	0,56	gramo	50	gramo
3	Pasta de frejol y lenteja	60,00	gramo	\$ 0,05830	\$ 3	3,4978		\$	2,91	gramo	50	gramo
4	Papa	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ (0,0500	Tornear	\$	1,00	kilogramo	1.000	gramo
5	Zanahoria	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ (0,0500	Tornear	\$	1,00	kilogramo	1.000	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO N	//ATER	A PRIMA			PUN	TOS CRÍTI	cos
1 Colocar el relleno dentro de los raviolis y ocinar en agua caliente			SUBTOTAL RECETA		\$	5,41	∑Precios totales de cada ingrediente			1 Servir el caldo caliente		
2 Tornear las papas y zanahorias y cocinar a apor por 15 mins			EXTRAS 5%		\$	0,27	Subtotal * % Extras			2 Servir lo	s raviolis cal	ientes
3 Servir t	todo junto caliente		соѕто то	TAL RECETA	\$	5,68	Subtotal + Extras					
			COSTO PO	R PORCIÓN	\$	5,68	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ (0,0189	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
										MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				IMENTACIÓN TÉCNICA		N TÉCNICA			1 Coccion	poche		
										2 Coccion	a vapor	
	1			1				_				
	Buthof				Ivanova & Richio F REVISADO POR:				FECHA ELA			
	ELABORADO POR:						REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido				Nombre y Apellido					29-m	2F	

ILUSTRACIÓN 13 (Coronel, 2025)

1.8 Receta: Plato fuerte

ı	FORMATO DE R)R	#¡V	ALOR	!		
	Escuela de	Gastron	omía							
	NOMBRE REC	ETA				TIPO RECETA		FOTO	RECETA	
	Risotto de tomate					Básica o de Venta				
	NÚMERO PORCIONES	9	porción		Х	Complementaria o Subreceta				
	PESO CADA PORCIÓN	150	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	Tomate	1.000,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 1,5000		\$ 1,	60 Kilogramo	1.000	gramo
2	Ajo	30,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0600		\$ 2,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
3	Perejil	20,00	gramo	\$ 0,00450	\$ 0,0900		\$ 4,	60 Kilogramo	1.000	gramo
4	Laurel	0,50	gramo	\$ 0,01600	\$ 0,0080		\$ 16,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
5	Apio	60,00	gramo	\$ 0,00120	\$ 0,0720		\$ 1,2	0 Kilogramo	1.000	gramo
6	Zanahoria	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000		\$ 1,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
7	Arroz Arborio	500,00	gramo	\$ 0,01126	\$ 5,6300		\$ 11,	6 Kilogramo	1.000	gramo
8	Queso parmesano	50,00	gramo	\$ 0,00350	\$ 0,1750		\$ 3,	60 Kilogramo	1.000	gramo
9	Aceite	30,00	mililitros	\$ 0,00171	\$ 0,0513		\$ 1,	1 Litro	1.000	mililitros
10	Paprika	20,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 0,2400		\$ 12,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
11	Sal	10,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0100		\$ 1,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
12	Tocino	80,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,4800		\$ 6,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
13	Champiñones	80,00	gramo	\$ 0,00900	\$ 0,7200		\$ 9,0	00 Kilogramo	1.000	gramo
PR	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA		PUI	NTOS CRÍT	ICOS
1 Licuar e	el tomate y tamizar en una olla		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 9,14	∑Precios totales de cada ingrediente		1 Nacarao	lo en corto p	eriodo
	r el perejil, laurel, ajo, apio y para saborizar		EXTRAS	5 5%	\$ 0,46	Subtotal * % Extras		2 Retirar	el laurel des	pues de ui
3 Nacara ondo de t	ar el arroz y empezar a hidratar con el comate		соѕто то	TAL RECETA	\$ 9,59	Subtotal + Extras		3 Cocer bi	en el arroz	
4 Mezcla	r y repetir el proceso cuando se seque		соsто PC	R PORCIÓN	\$ 1,07	Costo Total Receta ÷ No.			1	
5 Saltea	r el tocino y los champiñones		COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0071	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6 Integra	ar todo							MÉTO	DOS Y TÉC	CNICAS
				ARGU	IMENTACIÓ	N TÉCNICA		1 Nacarao	lo	
								2 Fondo		
								3 Risotto		
	Betruf				J.	anova E. Ricfrio I			BORACIÓN un-25	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:		FECHA ACT	UALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido			ın-25	

ILUSTRACIÓN 14

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	AL DEL E		R	#¡V	AL	OR!			
			Ullilu								
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Tomate Relleno					Básica o de Venta	-				
	NÚMERO PORCIONES		porción		Х	Complementaria o Subreceta	-				
	PESO CADA PORCIÓN	150	gramo		FICHA No						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate	150,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,2250		\$	1,50	Kilogramo	1.000	gramo
2	Pollo	50,00	gramo	\$ 0,00537	\$ 0,2685		\$	5,37	Kilogramo	1.000	gramo
3	Leche	500,00	mililitro	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$	1,00	Litro	1.000	mililitr
4	Mantequilla	80,00	gramo	\$ 0,00320	\$ 0,2560		\$	3,20	Kilogramo	1.000	gramo
5	Harina	80,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 0,1000		\$	1,25	Kilogramo	1.000	gramo
6	Nuez Mozcada	20,00	gramo	\$ 0,06000	\$ 1,2000		\$	60,00	Kilogramo	1.000	gramo
7	Pimienta	10,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,2500		\$	25,00	Kilogramo	1.000	gramo
8	Perejil	7,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,0210		\$	3,00	Kilogramo	1.000	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATE	RIA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Prepar	rar un roux con harina y mantequilla		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 2,82	∑Precios totales de cada ingrediente					
2 Agrega	ar en la leche caliente y napar		EXTRAS	5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras					
3 Cocina	ar el pollo y desmechar		соѕто то	TAL RECETA	\$ 2,96	Subtotal + Extras					
4 Juntar	con la bechamel		соsто ро	R PORCIÓN	\$ 2,90	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
5 Rellen	narel tomate y homeara 120°C		COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0197	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	IMENTACI	ÓN TÉCNICA					
]			I						
	- /	Gathaf				a (0 (0) 0, 9			FECHA ELA	BORACIÓN	
	Geting				L	Ivanova & Riofrio F			24-ju	n-25	
	ELABORADO POR:				U	vanova 6. Nicepro J REVISADO POR:			24-ju		

ILUSTRACIÓN 15 (Coronel, 2025)

	UNIVERSIDAD INTERN Escuela de			CUADO	R		#¡V	AL	OR!			
	NOMBRE RE	CFTA					TIPO RECETA			FOTO	RECETA	
	PLATO FUERTE					Х	Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	6	porción				Complementaria o Subreceta	T				
	PESO CADA PORCIÓN		gramo		FIC	HA No.	VTA-004					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	-	RECIO OTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Risotto de tomate	150,00	gramo	\$ 0,19186	\$ 2	28,7793		\$	9,5931	gramo	50	gramo
2	Tomate Relleno	150,00	gramo	\$ 0,05923	\$	8,8846		\$	2,96	gramo	50	gramo
3	Queso mozarella	40,00	gramo	\$ 0,18960	\$	7,5840		\$	9,48	gramo	50	gramo
4	Perejil	10,00	gramo	\$ 0,06000	\$	0,6000		\$	3,00	gramo	50	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	то	MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	COS
1.			SUBTOTA	AL RECETA	Ś		∑Precios totales de cada			1.		
2.			EXTRAS	5%	\$		Subtotal * % Extras			2.		
3.			соѕто то	TAL RECETA	\$	48,14	Subtotal + Extras			3.		
4.			COSTO PC	R PORCIÓN	\$	8,02	Costo Total Receta ÷ No.					
5.			COSTO PO	OR GRAMO	\$	0,0267	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
5.										MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	IME	NTACIÓ	N TÉCNICA			1.		
										2.		
										3.		
								┸				
	Gating					See	nova E. Riefrio F				BORACIÓN un-25	
	ELABORADO POR:						REVISADO POR:	H		FFCHA ACT	UALIZACIÓN	
	ELADONADO FON.	ELABORADO POR: Nombre y Apelli do			Nombre y Apellido			1		TECHIA ACT	SALIE ACION	

ILUSTRACIÓN 16 (Coronel, 2025)

1.9 Postre: Mousse de tomate de árbol

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	L DEL E)R	#iV	AL	OR!			
	NOMBRE REC	ETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Mousse de tomate de arbol					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	4	porción		Х	Complementaria o Subreceta					
	PESO CADA PORCIÓN	50	gramo		FICHA No.	SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claras	100,00	gramos	0,00233	\$ 0,2330		\$	2,33	Kilogramo	1.000	gramos
2	Azucar	250,00	gramos	\$ 0,00140	\$ 0,3500		\$	1,40	Kilogramo	1.000	gramos
3	Tomate de arbol	500,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramos
4	Crema de leche	300,00	gramos	\$ 0,00488	\$ 1,4640		\$	4,88	Kilogramo	1.000	gramos
5	Gelatina sin sabor	15,00	gramos	\$ 0,01243	\$ 0,1865		\$	12,43	Kilogramo	1.000	gramos
PF	PROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Licuar del azuca	el tomate de arbol y espesar con parte r		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 2,73	ΣPrecios totales de cada ingrediente			1 Tempera	ırla gelatina	1
2 Batir c nasta pun	laras con azucar en mismas cantidades ito nieve		EXTRAS	5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras			2 Preparar	esta receta	al final
3 Juntar nerengue	la reduccion de tomate de arbol y el		соѕто то	TAL RECETA	\$ 2,87	Subtotal + Extras					
4 Semim on la me	nontar la crema de leche he integrar zcla		COSTO PO	R PORCIÓN	0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
	ar y regenerar la gelatina y temperar grar en la mezcla		соѕто Ро	OR GRAMO	\$ 0,0144	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	IMENTACIÓ	N TÉCNICA					
				I	I	I	1				
							+				
	Betruf				Jer	anova E. Riofrio F			FECHA ELA 25-ma		
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓ <u>N</u>	
	Nombre y Apellido						1				

ILUSTRACIÓN 17 (Coronel, 2025)

	FORMATO DE R				_	11.27		0 D.I			
	UNIVERSIDAD INTERN. Escuela de (CUADO	PR	#¡V	AL	UK!			
	Listatia de l	Justion	Oma								
	NOMBRE REC	ETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Gel de naranja					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES		porción		Х	Complementaria o Subreceta					
	PESO CADA PORCIÓN	30	gramo		FICHA No.		_				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Naranja nacional	500,00	gramos	\$ 0,00400	\$ 2,0000		\$	4,00	Kilogramo	1.000	gramos
2	Azucar	160,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1600		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramos
3	Agar agar	12,00	gramos	\$ 0,01556	\$ 0,1867		\$	15,56	Kilogramo	1.000	gramos
4	Glucosa	100,00	gramos	\$ 0,00600	\$ 0,6000		\$	6,00	Kilogramo	1.000	gramos
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA			PUN	TOS CRÍTI	cos
	er el zumo de la naranja y la ralladura		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 2,95	∑Precios totales de cada ingrediente					
2 Hervir glucosa	en una olla con la mitad del azucar y la		EXTRAS	5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras					
3 Agrega Ievar a 80	ar el resto del azucar con el agar agar y °C		соѕто то	TAL RECETA	\$ 3,09	Subtotal + Extras					
			COSTO PC	R PORCIÓN	\$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
									MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	MENTACIÓ	N TÉCNICA					
							1				
									FECULA FOR	DODA SIÁN	
	Beton				Se	ancea E. Riofrio F			FECHA ELA	BORACION	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	ELABORADO POR: Nombre y Apellido					Nombre y Apellido	1				

ILUSTRACIÓN 18 (Coronel, 2025)

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN)R		#¡V	AL	OR!			
	Escuela de						-					
	NOMBRE REC	ETA					TIPO RECETA			FOTO I	RECETA	
	Polyoron de chocolate						Básica o de Venta			10101	LCLIA	
	NÚMERO PORCIONES	1	porción			Х	Complementaria o Subreceta	1				
	PESO CADA PORCIÓN	200	gramo		FICE	HA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	l	RECIO DTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate semiamargo	100,00	gramos	\$ 0,04400	\$	4,4000		\$	44,00	kilogramo	1.000	gramos
2	Maltodextrina	100,00	gramos	\$ 0,00575	\$	0,5750		\$	5,75	kilogramo	1.000	gramos
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO N	MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Fundir	Fundir el choclate a baño maria			AL RECETA	\$	4,98	∑Precios totales de cada ingrediente					
2 Agrega	ar la maltodextrina he integrar bien		EXTRAS	5%	\$	0,25	Subtotal * % Extras					
			соѕто то	TAL RECETA	\$	5,22	Subtotal + Extras					
			COSTO PO	R PORCIÓN	\$	5,22	Costo Total Receta ÷ No.					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$	0,0261	norciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
										MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	MEN	NTACIÓ	N TÉCNICA					
	1							1				
											popt sión	
	Batrif				Sec	unova E. Ricfrio F				BORACIÓN in-25		
	ELABORADO POR:						REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido						Nombre y Apellido			25-ju	2F	

ILUSTRACIÓN 19 (Coronel, 2025)

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	L DEL E		R		#¡V	AL	OR!			
	NOMBRE REC	ETA					TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Glaseado naranja						Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	12	porción			Х	Complementaria o Subreceta					
	PESO CADA PORCIÓN	30	gramo		FIC	HA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD		RECIO OTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azucar	220,00	gramo	\$ 0,00100	\$	0,2200		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Glucosa	200,00	gramo	\$ 0,00600	\$	1,2000		\$	6,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	agua	350,00	mililitro	\$ -	\$	-		\$	-		1.000	mililitro
4	Crema de leche	110,00	mililitro	\$ 0,00675	\$	0,7425		\$	6,75	Kilogramo	1.000	mililitro
5	Chocolate blanco	250,00	gramo	\$ 0,02200	\$	5,5000		\$	22,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Leche condensada	95,00	gramo	\$ 0,00468	\$	0,4446		\$	4,68	Kilogramo	1.000	gramo
7	Gelatina sin sabor	22,00	gramo	\$ 0,01914	\$	0,4211		\$	19,14	Kilogramo	1.000	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			COS	ТО	MATER	IA PRIMA			PUN	TOS CRÍTI	COS
1 hervir	en una olla a 92°C el azucar, glucosa, na de leche		SUBTOTA	AL RECETA	\$	8,53	∑Precios totales de cada ingrediente			1. Tiempo d		
2 Fundir nezcla	el chocolate blanco con el calor de la		EXTRAS	5%	\$	0,43	Subtotal * % Extras			2. Manejo d	e temperati	ıras
3 Bajar a nidratada	a 60 grados y agregar la gelatina		соѕто то	TAL RECETA	\$	8,95	Subtotal + Extras			3. Correcta cremado	técnica sabl	eado o
4 Turbin	ar		соsто Ро	R PORCIÓN	\$	0,75	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$	0,0249	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
										MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGL	JMEI	NTACIÓ	N TÉCNICA			1. Sableado	o Cremado	
										2. Amasado	1	
										3. Leudado		
								-				
			_	_						FECHA ELA	BORACIÓN	
	Catruf					So	anova E. Riofrio F			25-ju		
	ELABORADO POR:						REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido	1		25-ju			

ILUSTRACIÓN 20 (Coronel, 2025)

	FORMATO DE I)R	#¡V	ΑL	OR!			
	Escuela de	Gastron	omía								
	NOMBRE R	ECETA				TIPO RECETA			FOTO	RECETA	
	POSTRE				х	Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	10	porción			Complementaria o Subreceta					
	PESO CADA PORCIÓN	150	gramo		FICHA No.	VTA-005					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse de tomate de arbol	50,00	gramo	\$ 0,05013	\$ 2,5063		\$	2,5063	Gramo	50	gramo
2	Gel de naranja	30,00	gramo	\$ 0,06188	\$ 1,8564		\$	3,09	Gramo	50	gramo
3	Polvoron de chocolate	50,00	gramo	\$ 0,10448	\$ 5,2238		\$	5,22	Gramo	50	gramo
4	Glaseado naranja	30,00	gramo	\$ 0,17909	\$ 5,3728		\$	8,95	Gramo	50	gra mo
5	Isomalt	50,00	gramo	\$ 0,01724	\$ 0,8620		\$	17,24	Kilo	1.000	gra mo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN		SUBTOT	COS AL RECETA	TO MATER \$ 15.82	IA PRIMA ΣPrecios totales de cada			PUI	NTOS CRÍTI	cos
2.			EXTRAS	5 5%	\$ 0,79	Subtotal * % Extras			2.		
١.			соsто то	TAL RECETA	\$ 16,61	Subtotal + Extras			3.		
			COSTO PO	OR PORCIÓN	\$ 1,66	Costo Total Receta ÷ No.					
			COSTO P	OR GRAMO	\$ 0,0111	Costo por Porción ÷ Peso cada					
i.						Portion			MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGL	IMENTACIÓ	N TÉCNICA			1.		
									2.		
									3.		
	0 /								FECHA ELA	BORACIÓN	
	Geting				J.	anova E. Riofrio F			25-m	ar-24	
	ELABORADO POR:				REVISADO POR:				FECHA ACT	UALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido	1		25-m	ar-24	

ILUSTRACIÓN 21

Bombón

l	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	L DEL E)R	#iV	AL	OR!			
	NOMBRE REC	ETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Gel de menta					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	12	porción		Х	Complementaria o Subreceta			#¡VA	LOR!	
	PESO CADA PORCIÓN	20	gramo		FICHA No.	SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Menta	50,00	gramo	\$ 0,00685	\$ 0,3425		\$	6,85	Kilogramo	1.000	gramo
2	Escencia de menta	50,00	gramo	\$ 0,00780	\$ 0,3900		\$	7,80	Kilogramo	1.000	gramo
3	Azucar	160,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1600		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Agua	100,00	mililitro	\$ -	\$ -				Litro	1.000	mililitro
5	Agar agar	12,00	gramo	\$ 0,01556	\$ 0,1867		\$	15,56	Kilogramo	1.000	gramo
6	Glucosa	100,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,6000		\$	6,00	Kilogramo	1.000	gramo
	ROCESO DE PREPARACIÓN el agua con la menta para infusionar		SUBTOTA	COS AL RECETA	TO MATER \$ 1,68	IA PRIMA ΣPrecios totales de cada ingrediente			PUN	ITOS CRÍTI	cos
Agrega	rla mitad del azucaryla glucosa		EXTRAS	5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras					
3 Retirar	la menta y agregar la escencia		соѕто то	TAL RECETA	\$ 1,76	Subtotal + Extras					
	r el resto del azucar con el agar agar y s 80 grados		COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0073	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
				ARGU	IMENITACIÓ	ON TÉCNICA			MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ANGO	INTENTACIO	IN TECNICA					
	Butnet				J.	vanova & Richio F			FECHA ELA		
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTU	JALIZACIÓN	
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido			25-m	ar-24	

ILUSTRACIÓN 22

(Coronel, 2025)

	FORMATO DE R	ECETA	ESTÁN	DAR						
	UNIVERSIDAD INTERN	ACIONA	AL DEL E	CUADO)R	#¡V	ALOR!			
	Escuela de	Gastron	omía							
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA		FOTO F	RECETA	
	PETIT FOUR				Х	Básica o de Venta				
	NÚMERO PORCIONES	24	porción			Complementaria o Subreceta				
	PESO CADA PORCIÓN	80	gramo		FICHA No.	VTA-006			1	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Gel de menta	200,00	gramo	\$ 0,03526	\$ 7,0527		\$ 1,7632	gramo	50	gramo
2	Chocolate semiamargo	400,00	gramo	\$ 0,04400	\$ 17,6000		\$ 44,00	kilogramo	1.000	gramo
PI	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA		PUN	ITOS CRÍTI	COS
1.			SUBTOTA	AL RECETA	\$ 24,65	∑Precios totales de cada ingrediente		1.		
2.			EXTRAS	5%	\$ 1,23	Subtotal * % Extras		2.		
3.			соsто то	TAL RECETA	\$ 25,89	Subtotal + Extras		3.		
4.			COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 1,08	Costo Total Receta ÷ No.				
5.			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0135	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6.								MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS
				ARGL	IMENTACIÓ	N TÉCNICA		1.		
								2.		
								3.		
					1					
	Betruf				Ju	anova E. Riofrio F		FECHA ELA		
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:		FECHA ACTUALIZACIÓN		
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido		25-m	ar-24	

ILUSTRACIÓN 23

1.10 Bebidas y Vino

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	AL DEL E		PR	#¡VALOR!					
	NOMBRE RE	CETA				TIPO RECETA		FOTO	RECETA		
	Don Silvestre NÚMERO PORCIONES		porción		Х	Básica o de Venta					
	PESO CADA PORCIÓN		gramo		FICHA No.	Complementaria o Subreceta					
	FL30 CADA FORCION	100	granio		FICHA NO.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Vino rose Don Silvestre	1,00	Litro	\$ 18,79	\$ 18,79		\$ 18,79	Litro	1	Litro	
DE	ROCESO DE PREPARACIÓN			COS	TO MATER	IA DRIMA		DLI	NTOS CRÍTI	cos	
	NOCESO DE PREPARACION		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 19	ΣPrecios totales de cada ingrediente		FOI	VIOS CRITI		
			EXTRAS	5%	\$ 0,94	Subtotal * % Extras					
			соѕто то	TAL RECETA	\$ 19,73	Subtotal + Extras					
			COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 2,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0282	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
				ARGU	IMENTACIĆ	ON TÉCNICA		MÉTO	DOS Y TÉC	NICAS	
				Altoo	WENTACIO	TECHICA					
		<u> </u>			1]				
	Geting				R	ancia & Ricfrio F			MBORACIÓN un-25		
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:		FECHA ACT	UALIZACIÓN		
	Nombre y Apellido					Nombre y Apellido		25-jı	ın-25		

ILUSTRACIÓN 24

	FORMATO DE R UNIVERSIDAD INTERN Escuela de	ACIONA	L DEL E)R	#¡V	AL	OR!			
	NOMBRE REC	ETA				TIPO RECETA			FOTO F	RECETA	
	Jugo de tomate de arbol					Básica o de Venta					
	NÚMERO PORCIONES	4	porción		Х	Complementaria o Subreceta			#¡VA	LOR!	
	PESO CADA PORCIÓN	600	mililitro		FICHA No.	SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		recio ompra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate de arbol	1.000,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 1,0000		\$	1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	600,00	gramo	\$ -	\$ -				Litro	1.000	gramo
3	Miel	50,00	gramo	\$ 0,00280	\$ 0,1400	_	\$	2,80	Kilogramo	1.000	gramo
4	Limon	10,00	mililitro	\$ 0,00180	\$ 0,0180		\$	1,80	Kilogramo	1.000	mililitro
5	Canela	5,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0500		\$	10,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Clavo	5,00	gramo	\$ 0,01800	\$ 0,0900		\$	18,00	Kilogramo	1.000	gramo
7	Jengibre	5,00	gramo	\$ 0,00350	\$ 0,0175		\$	3,50	Kilogramo	1.000	gramo
PF	ROCESO DE PREPARACIÓN			cos	TO MATER	IA PRIMA			PUN	ITOS CRÍTI	cos
1 Hervir	el agua con el clavo, jengibre y canela		SUBTOTA	AL RECETA	\$ 1,32	∑Precios totales de cada ingrediente			1. Tiempo o	le leudado	
2 Pelar y	y procesar los tamtes de arbol		EXTRAS	5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras				le temperatu	
3 Juntar	las dos mezclas y agregar miel		соѕто то	TAL RECETA	\$ 1,38	Subtotal + Extras			3. Correcta cremado	técnica sable	eado o
			COSTO PO	R PORCIÓN	\$ 0,35	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO PO	OR GRAMO	\$ 0,0006	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
						,				DOS Y TÉC	NICAS
				ARGU	IMENTACIÓ	N TÉCNICA				o Cremado	
							-		2. Amasado)	
									3. Leudado		
							1				
	Gathery ELABORADO POR:				Ju	anova E. Riofrio F			FECHA ELA		
							1		FECHA ACTU	IALIZA CIÓN	
	ELABORADO POR:					REVISADO POR:			FECHA ACTO	JALIZACION	

ILUSTRACIÓN 25

(Coronel, 2025)

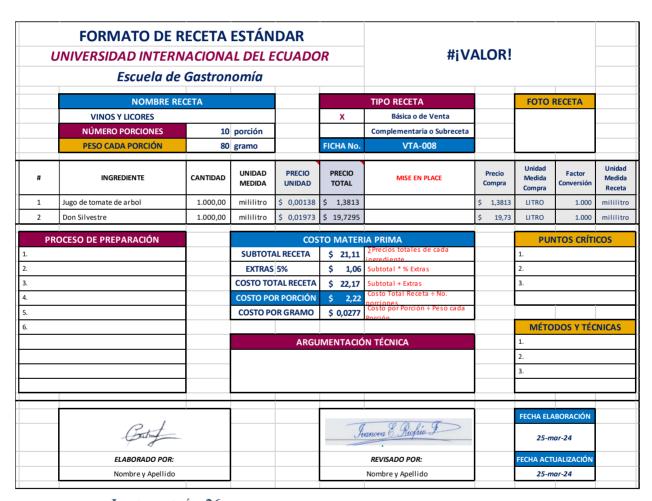


ILUSTRACIÓN 26

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

1.11 Papa

Historia

La papa es uno de los cultivos básicos del hombre sedentario del nuevo mundo, cuyo descubrimiento se estima que es cerca entre la cuenda del lago Titicaca entre Bolivia y Peru, fue domesticada hace mas de 10.000 años por las civilizaciones preincaicas. Este tubérculo era considerado un tipo de cultivo eficiente debido a su alto valor nutricional y su favorable relación entre calorías de proteínas, que en el caso de la papa es de 87 – 1.9 de proteína, y la facilidad que conlleva su cultivo (EUFIC, 2022). Esta es una plantación muy flexible, ya que es capaz de adaptarse a diversos tipos de climas por tener raíz en zonas montañosas, lo que facilito mucho la expansión del producto convirtiéndolo en un producto de cultivo mundial. Inicialmente esta no fue bien recibida en el continente europeo pero termino conviritendose en uno de los alimentos básicos mas consumidos en la actualidad. (AGROSAVIA, 2012)

Clima y Altura

La temperatura optima de cultivo es de entre 15 y 25 °C debido a que las hojas del cultivo crecen a esa temperatura máxima, lo que determinaría climas templados a fríos ideales para su optimo crecimiento como lo serian biomas montañosos sin llegar a temperaturas extremadamente frías o superiores a 30°C, esto le permite ser flexible en los ambientes que se cultivan, incluso hay variedades

que han desarrollado mejor su resistencia y que soportan mayores y menores temperaturas.

Su mejor condición de cultivo son las regiones andinas que suelen estar posicionadas entre los 2000 a 4000 metros sobre el nivel del mar y esto también vería dependiendo del tipo de variedad de papa, habiendo registradas 235 especies silvestres mas o menos según registros actuales.

Siembra

Su forma de cultivo se la podría considerar la mas tradicional en el tema agrónomo, con surcos o camellones que facilitan una buena distribución de cada una de las semillas, que en realidad son los tubérculos mismo, que se plantan entre 30 centímetros entre cada planta y aproximadamente a 70 – 90 centímetros entre surco. (BASF Agricultural Solutions Perú, s.f.)

Aporte nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 1

Energía	77 Kcal
Azucares	0,8 g
Carbohidratos	17,5 g
Fibra	2,2 g
Proteínas	2 g
Grasas	0,1 g
Vitaminas	472,5 mg

1.12 Hígado de res

Historia

Se trata de un órgano interno de la vaca que es una fuente muy rica en proteínas de alta calidad y también con un porcentaje de grasa muy bajo, esta parte

del animal entra en la categoría de viseras o menudencias, pero contiene un alto índice de vitaminas como la de complejo B y A, también es una gran fuente de hierro, calcio, selenio he iodo que son minerales muy vitales para el funcionamiento normal del cuerpo. (Anonimo, 2025)

En especial este tipo de alimento resulta muy difícil de digerir para el cuerpo humano, lo que a nuestra ventaja produce una sensación más prolongada de saciedad. Aun así la porción recomendada para este tipo de alimentos es que sea aproximadamente del tamaño de la palma de la mano o hasta la mitad del plato. (Soldano, 2025)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 2

Calorías	134 Kcal
Proteínas	19,8 g
Grasas totales	3,9 g
Carbohidratos	3,6 g

1.13 Tomate riñón

Su nombre científico es Solanum lycopersicum cuyo origen es americano cerca de las zonas andinas de la sierra ecuatoriana, es considerada la hortaliza mas cultivada en el mundo por el gran aporte nutricional que tiene hacia el cuerpo humano. Es debido a su fácil cultivo que es accesible para cualquiera ya que su cultivo produce una alta producción y gran rentabilidad que resulta una buena forma de ingresos sobre todo para las familias campesinas. Solo hace falta conocer

bien las técnicas modernas que esta planta inspiro para disfrutar de cosechas abundantes.

Clima y altura

Se lo puede empezar a cultivar desde los 3200 msnm, es por eso que los climas fríos son ideales para su buen crecimiento, entre los 18 a 25°C con un porcentaje de humedad que puede ir desde el 50% hasta el 70%

Siembra

Este tipo de cultivos ocupan las llamadas nuevas tecnologías como seria principalmente el uso de invernaderos que controlen a estas plantas que son termoperiodicas, por lo que necesitan un ambiente controlado.

Con el fin de ahorrar espacios ocupan bandejas de plástico o macetas de turba que permiten una mejor ocupación de las tierras con mas cultivos por metro cuadrado. A estos se los llena con sustratos de humus, tierra y como toque tradicional se les coloca cascarilla que arroz, que vuelve a la tierra llena de nutrientes y minerales. En estas condiciones la planta germinara de 8 a 10 dias y podrá sembrarse en el suelo de cultivo, esto será aproximadamente en 35 dias cuando la planta haya alcanzado de 10 a 12 cm de altura y haya producido las primeras hojas. Se siembran a una distancia de 1,20 aproximado.

Es importante controlar el ph del suelo, que no sobrepase de los 6.5 y no baje de los 5.8. El método ideal de brindar nutrientes constantes a la planta mientras se cuida la hidratación es por medio del fertirriego, que consiste en disolver los fertilizantes en el agua, y al forma de administrarlo es mediante goteo, esto

dependerá del tamaño de la planta. (Asociación de Agronomos Indigenas de Cañar, 2003)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 3

Energía	18 Kcal
Agua	95 g
Proteínas	0,9 g
Grasas	0,2
Carbohidratos	3,9 g
Azucares	2,6 g
Fibras dietéticas	1,2 g

(Villanueva, 2024)

1.14 Tomate de árbol

Historia

Esta es otra variedad que podemos encontrar en Sudamérica, su nombre científico es Solanum betaceum, y ecuador es uno de los principales productores de esta fruta, cuyo cultivo a crecido exponencialmente desde 2015, donde paso de 4500 hectáreas de cultivos a tener mas de 7600 hectáreas registradas hasta 2017, lo que simboliza un aumento del 70% de producción a nivel nacional. Debido a esto es que su comercialización ya no solo se queda a nivel local, al contrario, es comercializado a nivel internacional siendo un producto que está fortaleciendo la economía rural.

Este ingrediente desempeña papeles en la gastronomía mas relacionados a las bebidas, postres y conservas, ya que su parámetro de sabor resulta mas dulce a

diferencia de su hermano el tomate riñon, pero solo un aproximado del 21% de las empresas procesan y transforman este producto.

Clima y Altura

Esta variedad se cultiva en zonas mas altas a comparación del tomate riñon, ya que es a partir de los 3500 msnm que puede cultivarse a una temperatura de entre 15 y 25°C, lo que significa que es un poco mas resistente al frio. Por lo que es común encontrar cultivos en zonas como Tungurahua, Imbabura, entre otras provincias andinas.

Siembra

La modalidad de cultivo de esta planta es en laderas o terrazas en campos abiertos, es por eso que muchos de los productores de estos cultivos dependen mucho de la lluvia para el riego de estas plantas, y solo teniendo mas cuidado en temporadas de sequia con sistemas de aspersión, aunque algunas fincas también están implantando el sistema de goteo para este tipo de plantas también.

Después de su germinación la planta necesitara de 8 a 9 meses para poder replantarla en las zonas de cultivo, y 9 meses mas para poder producir las primeras cosechas. Esta planta puede vivir hasta 8 años. (Moreno-Miranda, 2020)

Tabla nutricional

Nutrientes	Cantidad cada 100 g	Nutrientes	Cantidad cada 100 g
Calorías	35 Kcal	Calcio	2 a 6 mg
Proteínas	1,4 a 1,9 g	Vitamina E	2010 mg
Lípidos	0,1 a 0,16 g	Niacina	1,1mg
Hidratos de carbono	7,1 a 11,6 g	Vitamina C	25 mg
Fibra	1,1 g	Vitamina B 2	0,03 mg
Fósforo	22 a 36 mg	Vitamina A	1000 UI
Hierro	0,4 a 2 mg	Vitamina B 1	0,05 mg

ILUSTRACIÓN 27 (Ministerio de produccion y trabajo, 2016)

1.15 Tomate verde

Historia

Se lo conoce también como tomate de cascara (Physalis ixocarpa) y se trata de una especie que de igual forma es originaria de mesoamerica que se cultiva desde los tiempos precolombinos. El característico principal de este tomate es que su cascara externa es de una tonalidad verde, cambio que también se ve reflejado en el sabor ya que posee notas mas acidas, características que lo han convertido en un ingrediente muy común en la preparación de salsa y guisos tradicionales de Mexico.

Clima y cultivo

Este tomate tiene un clima muy diferente de cultivo a diferencia de los mencionados anteriormente, ya que este baja a 1000 hasta los 2,500 metros sobre el nivel del mar, siendo lugar a climas no tan calidos como en los que se desarrollan sus demás variedades pero que le permite desarrollar ese sabor caracteristico. El

clima ideal para esta planta es de 18 a 28°C siendo muy sensible a heladas por debajo de esas temperaturas

Siembra

El cultivo de esta planta se realiza de forma directa que mas depende de las condiciones de la zona. El ciclo que este vegetal cumple para empezar a producir frutos es de 90 a 120 dias y con el fin de que la producción sea sobre todo eficiente, tiene que contar con un suelo cuyo drenaje de agua sea fluido aparte de contar con 5.5 hasta 7 de porcentaje de ph.

INFORMACION NUTRICIONAL 4

Agua	92 g
Proteínas	1g
Carbohidratos	5,8g
Fibra dietética	1,9g
Azucares	3,9g
Vitaminas y minerales	321g

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

Introducción

Ecuador es poseedor de una cultura gastronómica muy diversa que entre sus preparaciones típicas engloba un sinfín de técnicas que elevan el valor de la cocina, impulsando sus recetas y aportando mucha versatilidad a la forma en la que cocinan las familias ecuatorianas por lo variado de sus ingredientes. Aun asi es muy común que a varios de esos elementos se los pueda apreciar de forma recurrente en la mayoría de preparaciones, como es el caso de la cebolla, pimiento, ajo, y el protagonista de este documento, El Tomate. Este forma parte esencial en la cocina ecuatoriana ya que es la base del sabor de donde pueden partir una buena cantidad de recetas, y es tan indispensable su presencia que su uso ya es tradición en la cultura ecuatoriana. Justamente su historia es un concepto solido que abarca mucha de identidad gastronómica en ecuador y del cual se puede aprender bastante, comenzando por su historia. (DiCYT, 2023)

Desarrollo

Como ya se menciono antes, el tomate tiene su origen en el continente americano, y no es de extrañarse que este se cultivara desde la época precolombina en ecuador, más específicamente en la región andina donde se desarrollaron diversas variedades del mismo, debido al trato agrícola, los cambios de temperatura y los diferentes ambientes a los que se expuso a la primera variedad de tomate, es una de las zonas con la mayor diversidad de tomate cultivado que se puede encontrar en el mundo. Es de ahí que el cultivo de tomate en ecuador cobra mayor importancia, un aproximado del 60% de los cultivos tomateros se encuentran bajo

cuidado invernadero en la provincia de Tungurahua, y en general hay mas de 3mil hectáreas cultivadas de tomate, lo que representa anualmente una producción de 62 mil toneladas. Por otro lado, la identidad agrícola del país es, en una gran parte, gracias al tomate, ya que este representa la evolución de los conocimientos en la practicas agroalimentarias con la transición de a nuevas técnicas modernas que actualmente son parte del patrimonio alimentario que combinan tanto técnicas de prácticas campesinas con conocimientos ancestrales y una moderna innovación tecnológica. (Cultura Científica, 2022) (Bayer Ecuador, s.f.)

Sabiendo estos datos nos podemos dar cuenta de lo relevante que es el tomate para la actual cultura ecuatoriana. A pesar de ser originario de nuestro territorio, no desenvolvía un rol protagónico en las preparaciones de aquella época ya que con tales conocimientos, fue que platos como la chicha de jora, Sangos, locros andinos y carnes de monte vieron la luz, pero avanzando a la época de la conquista y colonización de América, nuestra cultura adopto diversas técnicas y procesos de cocción que dieron un cambio muy grande a como preparábamos los alimentos, por consecuencia dio paso a la creación de platos muy diversos que, poco a poco, fueron adoptando al tomate mas como protagonista que como acompañante, este valor se fue manifestando inicialmente con el "refrito" preparación que es la base de sabor de cualquier comida, concluyendo que el tomate no tuvo un papel fundamental en nuestra cocina ancestral pero con el tiempo se fue revalorizando gracias al desarrollo de las técnicas que fueron deshilando cada vez mas su versatilidad en la cocina hasta ser un ingrediente clave en la cocina actual. (Arias, 2025)

Conclusión

Es curioso, pero el echo de que nuestra cultura se base en el aporte he influencia de diversos países a lo largo del globo, es justamente la razón de que le damos mayor importancia al tomate como ingrediente. Aprovechamos esos aprendizajes y de un momento a otro formo parte indispensable de nuestra cultura, sus parámetros de sabores están gravados en las fibras de nuestros paladares y nuestra mente contiene de forma inconsciente todas las combinaciones conocidas para también darnos paso a las que estamos por conocer. No solo en el plato de entrada, también en el fuerte y hasta en el postre, lo captamos ya no solo como una posibilidad, mas que eso, es una obligación por parte de nuestra identidad el pensar que nos puede ser útil hasta como bebida, es por eso que forma gran parte de nuestros cultivos agrícolas es porque su demanda es tan grande que no podríamos abastecerla de otra forma. Ouerer armar un menú sobre este ingrediente, pero con ese pensamiento es tan sencillo como pensar ¿Qué es lo que voy a necesitar para preparar el almuerzo mas delicioso para mis seres queridos? No necesitamos los ingredientes mas lujosos para cumplir con ese objetivo, solo necesitas, un tomate.

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

La inclusión de maridajes en mi menú busca realzar la experiencia gastronómica de manera integral, permitiendo que cada plato se complemente con bebidas seleccionadas que potencien sus sabores y aromas. Esta propuesta no sólo enriquece el disfrute sensorial del comensal, sino que también demuestra un enfoque técnico y creativo en el diseño del menú, cuidando la armonía entre los ingredientes coma las texturas y las notas de cada preparación.

Bebida de tomate de árbol

El uso de una bebida a base de tomate de árbol como maridaje para un menú que también incorpora este ingrediente busca reforzar la identidad del producto y generar coherencia sensorial a lo largo de la experiencia gastronómica. Al emplear el mismo elemento central en distintos formatos y técnicas, se logra destacar su versatilidad, explorando sus matices ácidos y frutales. Esta elección permite que el maridaje no opaque el plato, sino que dialogue con el de forma armónica, enriqueciendo la percepción del tomate de árbol como protagonista del menú.

Vino Rose Don Silvestre

El maridaje con el vino Rosé para el risotto de tomate riñón con tomate relleno de pollo está pensado para resaltar y equilibrar los sabores del plato. El Rose aporta una acidez fresca y notas frutales que armonizan con la base del tomate, limpiando el paladar entre bocados cremosos del risotto y el relleno jugoso del tomate. Su cuerpo medio y perfil versátil permiten acompañar tanto la

Sutileza del pollo como la intensidad del fondo de tomate, creando una experiencia gastronómica equilibrada y coherente que resulta placentera al paladar

En términos técnicos la acidez limpia y refresca el paladar al igual que las notas frutales lo complementan. Ya que el vino posee un cuerpo de carácter medio Resulta suficiente para acompañarse con el pollo sin llegar a opacarlo ofreciéndonos un equilibrio y coherencia aceptable para la experiencia de este menú gastronómico.

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio que se presentará durante la exposición del menú será con estilo americano, donde cada uno del tiempo se les servirá con el emplatado preparado desde cocina con disposición directa hacia el comensal, de esta forma, controlando de mejor manera la porción y estética de cada plato, así como su temperatura. Es un estilo de servicio que resulta ideal para una mejor exposición del concepto, ya que le permitirá al expositor acompañar en cada uno del tiempo a los comensales y brindar una experiencia mas inmersiva en cada uno de los platos.

La disposición de las mesas esta pensada para estar organizada de la siguiente manera:

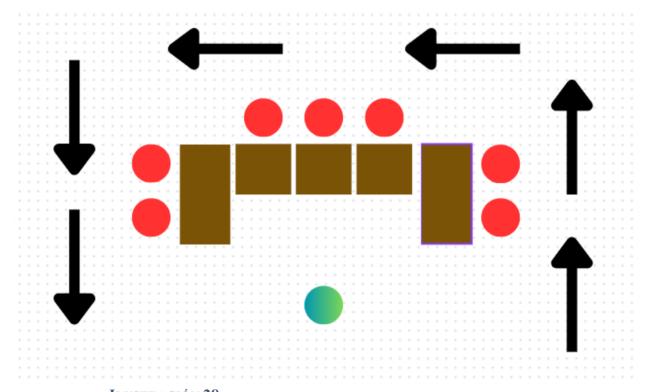


ILUSTRACIÓN 28

(Coronel, 2025)

Con esta organización podrá permitir un buen flujo de servicio, facilitando el acceso a los meseros a cada uno de los comensales y le brinda al expositor mayor relevancia ya que cada asiento tiene orientación hacia donde va a estar parado.

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

Ambientación

Debido a que el concepto del menú trata sobre tomate, el principal objetivo de la ambientación es tratara de evocar el ambiente campestre que envuelve al cultivo y cosecha del tomate. Por lo que se ocuparan colores cálidos y no muy llamativos que inspiren a un picnic.

El lugar tendrá una decoración simple de vid adornadas con tomates falsos que hagan alusión a los cultivos tradicionales del tomate en las granjas de familias pequeñas que se enfocan en las ventas minoristas. Habrá pequeñas plantas de tomate que formen parte de la ambientación de la mesa y una canasta rellena de tomates simulando una reciente cosecha.







ILUSTRACIÓN 29

Vajilla

En el tema de la vajilla se jugarán con colores tomates, naranjas, blancos y piedras que acompañaran los diferentes estilos que tendrán los distintos tiempos en el menú, el objetivo de igual forma es que se pueda percibir un estilo campestre, por lo que cada plato se servirá encima de un tronco cortado de madera.





Montaje de la mesa

Como ya se mencionó antes, el montaje de la mesa será con un estilo campestre por lo que los cubiertos serán de plata, el centro del espacio para cada comensal tendrá una servilleta a cuadros con rojo y blanco, un tronco cortado que será la base para todos los platos del menú, un centro de mesa que este adornado con las plantas de tomate y troncos mas altos que tengan cristales con flores por dentro.



ILUSTRACIÓN 31

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

El estudio del tomate me ha permitido apreciar un panorama mas amplio sobre varios aspectos de la cultura de este ingrediente, y tras toda la investigación realizada puedo concluir varias cosas:

- 1.- La cultura agrónoma de nuestro país ha tenido su desarrollo gracias a la influencia del tomate tanto en la aparición de las técnicas tradicionales, como también en la llegada de las nuevas tecnologías para la agricultura que se formaron con técnicas europeas. Justamente su combinación nos permitió tener un control mas adecuado del ambiente, pudiendo brindar a los diferentes sembríos de nuestro país una temperatura adecuada y aumentando la variedad de producto que cosechamos.
- 2.- Es admirable el camino que el tomate ha recorrido en la historia de la humanidad, sobre todo siendo un ingrediente muy infravalorado desde sus inicios, pero con el traro adecuado, el maravilloso proceso de evolución y la fácil adaptabilidad que tuvo lo llevo a convertirse en uno de los ingredientes de canasta básica familiar más consumido alrededor de todo el mundo.
- 3.- Hay que valorizar mas el echo de que el tomate es un ingrediente con origen en el continente americano. Debido a el gran impacto que este producto tuvo en la cocina francesa he italiana, mucha gente cree que su origen es europeo, pero la realidad es muy diferente y nuestra cultura gastronómica tiene las herramientas para demostrar que al igual que en Europa, también adaptamos este ingrediente en preparaciones que son reconocidas a nivel mundial.

4.- La versatilidad que este ingrediente tiene en la cocina se puede ver reflejada también en la inmensa cantidad de variedades de la misma especie que existen, siendo que podemos encontrar documentadas mas de 225 especies diferentes de tomate que han sido domesticadas y 116 especies silvestres registradas. Cada una de ellas con parámetros de sabor que nos abren la puerta a infinitas posibilidades culinarias.

Recomendaciones

La información que se puede encontrar sobre el tomate es muy amplia y con gran enfoque en la historia de la humanidad, como parte del desarrollo tanto cultural como agrónomo, pero los registros de esos conocimientos no se los encuentran tal cual si buscamos en relación a Ecuador. Los registros del tomate contienen datos de su desarrollo aquí en el país pero su apreciación es tan poca que no se lo toma como información de primera plana.

De igual forma la mayoría de documentos que hablan sobre el desarrollo del tomate en tierras europeas están en inglés, lo que dificulto un poco más la búsqueda, pero no la imposibilito. Hay mucha confusión en cómo se desarrolló su evolución, pero lo más preciso es sobre su crecimiento genético gracias a la aparición de las casas semilleras que ofrecían sus nuevas variantes alteradas.

Por ultimo y para finalizar, abordar este tema sin que las personas piensen que se trata de comida francesa o italiana fue uno de los retos mas complicados, pero solo basto con indagar en procesos fuera de esa prestigiosa cocina y ver que hay mas procesos que hacen relucir al tomate como un ingrediente de calidad.

Bibliografía

- Almeida, R. (2019). Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (eryngium foetidum) y propuesta gastronómica. Obtenido de Universidad de Guayaquil: http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf
- Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html
- Álvarez, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo, C., López, A., & Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa*. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html
- Anonimo. (04 de 06 de 2025). *Logotipo de Health Essentials*. Obtenido de Dieta, alimentación y fitness/Nutrición: https://health.clevelandclinic.org/beef-liver-benefits
- Arias, S. (2025). Historia y Origen de la Gastronomía de Ecuador.
- Asociacion de agronomis indigenas de Cañar. (1 de Diciembre de 2003). *Cultivo del tomate*riñon en invernadero. Obtenido de

 file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/tomate%20ri%C3%B1on.pdf
- Asociacion de Agronomos Indigenas de Cañar. (11 de 12 de 2003). *Cultivo de tomate riñon*en invernadero. Obtenido de chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://digitalrepository.unm.edu/c
 gi/viewcontent.cgi?article=1366&context=abya_yala
- Banabiosa. (s.f.). *Qué decir sobre un estándar internacional para el banano*. Obtenido de https://www.banabiosa.com/es/un-estandar-internacional-para-el-banano/

- Bryant, K., Windle, M., & Windle, S. (1997). The science of prevention: Methodological advances from alcohol and substance abuse research. APA.
- Camacho, C. (2007). *Biologia de la investigación*. Obtenido de https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%2 0(1997)%20definen,28).
- Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J., & Romero, E. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico.

 Dom. Cien., 4(3), 253-263.

 http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263.
- Cerezo, A. (2009). Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influecia de acetificación y la madera. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R T.PROV10.pdf#page=27
- Cherrez Murillo, M. C. (2009). *Proyecto de inversion sobre la elaboracio y comercializacion del vinagre de guineo en la cuidad de Guayaquil*. Obtenido de http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf
- Cherrez, N., López, S., & Moreno, A. (2005). *Proyecto de inversion sobre la elaboracion y conercializacion del vinagre de guineo en la cuidad de Guayaquil*. Obtenido de https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf
- Corone, G. (2025). Ecuador Patente nº 1.
- Coronel, G. (2025). Recetas estandar. Ecuador.
- Cuesta Lara Rosa Adriana. (2021). Obtencion de vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco. Obtenido de

- https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf
- Cuesta, R. (2021). Obtención del vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco.

 Obtenido de Universidad Agraria del Ecuador:

 https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIA

 NA.pdf
- Elbehri, A., Calberto, G., Staver, C., Hospido, A., & Skully, D. (2015). *CAMBIO CLIMÁTICO Y SOSTENIBILIDAD DEL BANANO EN EL ECUADOR*. Obtenido de https://www.fao.org/3/i5116s/i5116s.pdf
- EMP. (s.f.). Perspectiva del Mercado Latinoamericano del Vinagre. Obtenido de https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-del-vinagre#:~:text=Se%20anticipa%20que%20el%20mercado,USD%2065%20millo nes%20en%202021.
- Ferryra, M., Schvab, M., Davies, C., Gerard, L., & Solda, C. (2014). Obtención de vinagre de naranja en proceso semicontinuo, a escala laboratorio. *Ciencia, Docencia y Tecnología*, 25(49), 154-165. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14532635007.
- Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food*. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html
- Gil, H. (20 de Marzo de 2019). Juesar. Obtenido de https://juesar.com/vinagre-de-guineo/ Glosarioterminologico7. (s.f.). Home. Obtenido de http://glosarioterminologico7.weebly.com/paradigma-de-la-investigacioacutencuantitativa.html

- Guevara, G. P., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción).

 *Recimundo, 4(3), 163-173.

 https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173.
- Humami, S. (2019). *Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria*.

 Obtenido de Universidad Nacional de Tumbes:

 https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAM

 ANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADa%20(2
 017)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20con
 clusiones%20relevantes.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito.

 Obtenido de https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf
- Instituto Ecuatoriano De Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito.

 Obtenido de https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296.pdf
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma tecnica ecuatoriana*. Obtenido de https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf
- Labbé, M. (2007). Tratamiento Postfermentativos del vinagre: conservación en botella, envejecimiento acelerado y eliminación de plono. Obtenido de Universidad Rovira i

https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1
Legislación Consolidada. (2012). Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los

- *vinagres*. doi:https://www.boe.es/buscar/pdf/2012/BOE-A-2012-5529-consolidado.pdf
- Mahey, H. (2018). Fermentación acetica. Obtenido de https://nanopdf.com/download/capitulo-16-vinagre pdf
- Ministerio de produccion y trabajo . (2016). *Chilto, tomate de arbol*. Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria.
- Ministerio de Salud Pública. (2013). Reglamento de registro y control sanitario. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf
- Ministerio de salud publica. (2013). Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano.
- Moreno-Miranda, C. (2020). *Cadena de valor en la red de tomate de*. Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
- OEC. (s.f.). *Home*. Obtenido de https://oec.world/es/profile/hs/vinegar#:~:text=En%202020%2C%20Vinagre%20 fu%C3%A9%20el,del%20total%20de%20comercio%20mundial.
- Oficina Comercial de España en Nueva York. (2003). *El mercado del vinagre en Estados Unidos*. Obtenido de https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/27951.PDF
- Organización Mundial De La Salud [OMS]. (2015). Comisión del codex alimentarius.

 Obtenido de

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=105 54:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=es

- Pinos, M. L. (s.f.). Tratamiento postfermetativos del vinagre: conservaciónes en botella, envejecimiento acelerado y eliminación del promo. Obtenido de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1
- Pizarro, C. (2005). Obtención de condiciones de elaboración de vinagre de arándonos utilizando torta de prensa. Obtenido de https://hdl.handle.net/20.500.14001/55547
- Portal Portuario. (2022). *Ecuador: exportadores de banano*. Obtenido de https://portalportuario.cl/ecuador-exportaciones-de-banano-generan-usd-3-181-millones-en-11-meses-del-2021/
- Primicias. (2020). Productores y exportadores de banano en una nueva disputa del precio.

 Obtenido de https://www.primicias.ec/noticias/economia/productores-exportadores-banano-nueva-disputa-precios/#:~:text=En%20Ecuador%20hay%209.000%20productores,del%20pa%C 3%ADs%2C%20despu%C3%A9s%20del%20camar%C3%B3n.
- Proartal. (2021). Fábricación de Vinagres. Obtenido de https://www.c.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/#:~:text=M%C3%A9todo%20Luxemburgu%C3%A9s%20o%20proceso%20Michaelis&text=En%20el%20interior%20tiene%20un,la%20acetificaci%C3%B3n%20se%20ha%20producido.
- Proartal. (s.f.). *Home*. Obtenido de https://www.proartal.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/
- Procuraduría Federal del Consumidor . (05 de 07 de 2021). *Asociación y rotación de cultivos*. Obtenido de Gobierno de Mexico: https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/asociacion-y-rotacion-de-

- cultivos?idiom=es#:~:text=Asociaci%C3%B3n%20de%20cultivos,zanahoria%20 y%20de%20la%20col.
- Qualtrics XM. (2023). *Investigación cualitativa*. Obtenido de https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experciencia/investigacion/investigacion-cualitativa/
- Reinoso, R. X. (2019). Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (Eryngium foetidum) y propuesta gastronomica. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.

 Obtenido de http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf
- Reinoso, R. X. (2019). ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO

 DE LA CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA.

 Guayaquil. Obtenido de CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA

 GASTRONÓMICA
- Ribera, E. (2022). *Vinagre o Método Pasteur*. Obtenido de La Cuina: https://www.lacuinadecatalunya.com/vinagre-o-metodo-pasteur/
- Rodriguez, M. (2022). El vinagre, un condimento imprescindible en algunos alimentos.

 Obtenido de Consumer: https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-vinagre-un-condimento-imprescindible-en-algunos-alimentos.html#:~:text=La%20temperatura%20ideal%20del%20proceso,los%2028%20y%20los%2030%C2%BAC.
- Selecta Gourmet. (2018). *Home*. Obtenido de https://www.selectagourmet.com/blog/desecho-vino-excelente-topping-helado-

- vainilla/#:~:text=La%20primera%20referencia%20escrita%20sobre,en%20el%20 antiguo%20imperio%20romano.
- Soldano, L. (04 de 06 de 2025). FIIT. Obtenido de nutricionyentrenamiento: https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/208-higado/
- Tesis Plus. (s.f.). *Investigación explicativa según autores*. Obtenido de https://tesisplus.com/investigacion-explicativa/investigacion-explicativa-segunautores/
- Universidad Popular Autonoma del Estado de Puebla. (2014). *Analisis Sensorial*. Obtenido de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial final.pdf
- Villanueva, J. Z. (2024). *Tomate: propiedades, beneficios y valor nutricional*. Obtenido de Metabolic.
- Vinagrerías Riojanas. (2022). *Origen, usos y técnicas de obtención del vinagre*. Obtenido de https://riojavina.es/origen-usos-y-tecnicas-de-obtencion-del-vinagre/