



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: OSTAIZA SANDOVAL DAVID
ALEXANDER

TUTOR: IVANOVA ELIZABETH RIOFRIO
FREIRE

**“La Oferta Gastronómica como Atractivo Turístico en la
Ruta Alóag - Santo Domingo”**

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

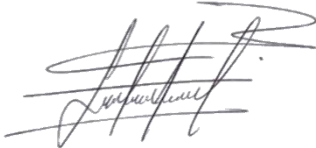
Yo, OSTAIZA SANDOVAL DAVID ALEXANDER, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre **“La Oferta Gastronómica como Atractivo Turístico en la Ruta Alóag - Santo Domingo”**, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la 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 20 días del mes de agosto de 2023, firmo conforme:

Autor: Ostaiza Sandoval David Alexander

Firma: 

Número de Cédula: 1725609539

Dirección: S46E – Oe3k

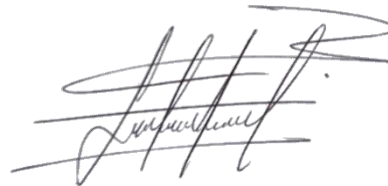
Teléfono: 0995619800

Correo electrónico: alexdab_@hotmail.com

Declaración de originalidad

Yo, OSTAIZA SANDOVAL DAVID ALEXANDER 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.



DAVID ALEXANDER OSTAIZA SANDOVAL

Autor del proyecto de investigación

Yo, IVANOVA ELIZABETH RIOFRIO FREIRE, 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.

.....
IVANOVA ELIZABETH RIOFRIO FREIRE

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “**La Oferta Gastronómica como Atractivo Turístico en la Ruta Alóag - Santo Domingo**” presentado por OSTAIZA SANDOVAL DAVID ALEXANDER 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.

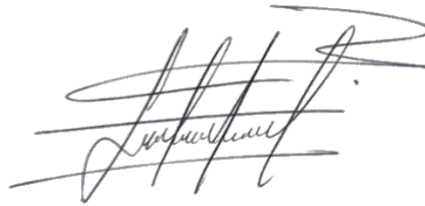
Quito, 28 de julio del 2023

.....
IVANOVA ELIZABETH RIOFRIO FREIRE
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 28 de junio del 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ostaiza Sandoval David Alexander', written over several horizontal lines.

OSTAIZA SANDOVAL DAVID ALEXANDER

CEDULA: 1725609539

DEDICATORIA

En primer lugar, agradezco a Dios por darme vida y salud cada día y hacer posible que cumpla una de mis metas y por haberme otorgado una buena familia.

A mi abuela, quien fue la principal persona y formadora de mi vida, sus enseñanzas y consejos me han formado para ser un hombre de bien, inculcando en mí, amor y pasión por la cocina.

A mi madre, Lilia Sandoval, que es el pilar fundamental en mi vida, con esfuerzo, lucha y dedicación además de la paciencia, respeto y sobre todo con amor, ha inculcado valores desde muy pequeño, enseñándome a ser una persona humilde, sencillo y respetuoso.

A mi hermana Sandra Karina que ha estado junto a mí en cada paso que eh dado y me ha apoyado en todo y ha sido como una madre en todos los aspectos.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a dios. Por llenarme de vida y salud y permitirme estar un paso más cerca de cumplir mis metas.

A mi madre quien con su sacrificio, esfuerzo y arduo trabajo día con día me brindo la oportunidad de estudiar esta maravillosa carrera.

A mi hermana por enseñarme las cosas que están bien y mal. Y forjarme en el camino del bien.

A mi abuela quien me crio con todos sus valores, costumbre y saberes culinarios de antaño y llenarme de pasión por la cocina.

A Andi Ariel por brindarme siempre su apoyo, estar a mi lado siempre y apoyándome y dándome animo en los momentos más difíciles de la universidad.

A mis docentes quienes siempre nos motivan a seguir adelante dándonos consejos y el apoyo necesario en todas las etapas. Chef, Ivanova Riofrio y Chef, David Guambi. Quienes han sido pilares fundamentales en formación académica y personal y profesional.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Tabla de contenido

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	2
Declaración de originalidad	3
Aprobación del tutor	4
1. ABSTRACT	15
2. DESARROLLO DEL CONCEPTO	17
3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL	20
4. MENU APROBADO EN INGLÉS	22
5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	23
5.1 Amous Bouche.....	22
5.2. Coctel de bienvenida.....	26
5.3 Pan.....	27
5.4 Entrada.....	30
5.5 Plato fuerte.....	35
5.6 Postre.....	39
5.7 Bombón.....	47
5.8 Vinos licores.....	51
6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	54

7. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	69
9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	75
10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	77
11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	58
Tabla 2.....	60
Tabla 3.....	62
Tabla 4.....	64
Tabla 5.....	67
Tabla 6	72
Tabla 7.....	73

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 generado por.....	20
Ilustración 2 generado por.....	21
Ilustración 3 generado por.....	22
Ilustración 4 generado por	23
Ilustración 5 generado por.....	24
Ilustración 6 generado por.....	25
Ilustración 7 generado por.....	26
Ilustración 8 generado por.....	27
Ilustración 9 generado por.....	28
Ilustración 10 generado por.....	29
Ilustración 11 generado por.....	30
Ilustración 12 generado por.....	31
Ilustración 13 generado por.....	32
Ilustración 14 generado por.....	33
Ilustración 15 generado por.....	34
Ilustración 16 generado por.....	35
Ilustración 17 generado por.....	36
Ilustración 18 generado por.....	37
Ilustración 19 generado por.....	38
Ilustración 20 generado por.....	39
Ilustración 21 generado por.....	40

Ilustración 22 generado por.....	41
Ilustración 23 generado por.....	42
Ilustración 24 generado por.....	43
Ilustración 25 generado por.....	44
Ilustración 26 generado por.....	45
Ilustración 27 generado por.....	46
Ilustración 28 generado por.....	47
Ilustración 29 generado por.....	48
Ilustración 30 generado por.....	49
Ilustración 31 generado por.....	50
Ilustración 32 generado por.....	51
Ilustración 33 generado por.....	52
Ilustración 34 generado por.....	53
Ilustración 35 generado por.....	76
Ilustración 36 generado por.....	76
Ilustración 37 generado por.....	76
Ilustración 38 generado por.....	77
Ilustración 39 generado por.....	77
Ilustración 40 generada	84
Ilustración 41 generada	85

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

Título: La Oferta Gastronómica como Atractivo Turístico en la Ruta Alóag - Santo

Domingo: Tradición, Identidad, Culturalidad, trascendencia.

Propósito:

Este estudio tiene como objetivo analizar la evolución de la gastronomía en la ruta Alóag – Santo Domingo desde sus inicio hasta la actualidad, identificando los elementos culturales, sociales y económicos que han influido en la oferta culinaria de esta vía de conexión estratégica entre la Sierra y la Costa ecuatoriana.

Marco teórico:

El análisis se sustenta en teorías sobre el patrimonio gastronómico, identidad cultural (García Canclini, 1999), y turismo gastronómico (Hjalager & Richards, 2002), considerando a la cocina como un vehículo de memoria colectiva y como motor de desarrollo económico local. Además, se incluye el concepto de cocina mestiza como resultado de la interacción intercultural a lo largo de rutas comerciales y migratorias.

Metodología:

La investigación se desarrollo bajo un enfoque cualitativo-descriptivo, utilizado técnicas de revisión bibliográfica, entrevistas semiestructuradas a cocineros locales, observación y la participación en los establecimientos gastronómicos ubicados a lo largo de la ruta, el

análisis de menús tradicionales y contemporáneos. Se consideraron tanto pequeños locales de comida típica como restaurantes en zonas urbanas y rurales de influencia directa.

Resultados principales:

Los hallazgos muestran que la ruta Alóag- Santo Domingo ha sido históricamente un eje de intercambio de productos y sabores. Desde las fritadas y hallullas serranas hasta la tonga, bolones y banderas costeñas, se ha creado una oferta gastronómica diversa y variada que logra fusionar, ingredientes, sabores, técnicas y tradiciones propias de cada región. Ya que en las últimas décadas, la influencia del turismo ha impulsado una reinterpretación de los platos típicos, a la adaptación de ingredientes locales, pero manteniendo su tradicionalidad. Así mismo se evidencia una creciente revalorización y la inclusión de algunos a la cocina, como el plátano, la papa, el verde y hiervas nativas.

Conclusiones:

La ruta Alóag – Santo Domingo no solo conecta dos regiones geográficas, sino también dos mundos culinarios. Su gastronomía es un reflejo de la diversidad ecuatoriana, en constante crecimiento de permanencia tradicional. Promover esta riqueza gastronómica puede contribuir significativamente al turismo sostenible y a la conservación del patrimonio alimentario nacional.

1. ABSTRACT

- Title: Gastronomic Offerings as a Tourist Attraction on the Alóag-Santo Domingo Route: Tradition, Identity, Culturality, Transcendence.

Purpose:

This study aims to analyze the evolution of gastronomy along the Alóag-Santo Domingo route from its beginnings to the present, identifying the cultural, social, and economic elements that have influenced the culinary offerings of this strategic connection between the Ecuadorian Sierra and Coast.

Theoretical Framework:

The analysis is based on theories of gastronomic heritage, cultural identity (García Canclini, 1999), and gastronomic tourism (Hjalager & Richards, 2002), considering cuisine as a vehicle for collective memory and an engine of local economic development. It also includes the concept of mestizo cuisine because of intercultural interaction along trade and migration routes.

Methodology:

The research was conducted using a qualitative-descriptive approach, utilizing bibliographic review techniques, semi-structured interviews with local chefs, observation, and participation in gastronomic establishments located along the route, and analysis of traditional and contemporary menus. Both small traditional food establishments and restaurants in urban and rural areas of direct influence were considered.

Main Results:

The findings show that the Alóag-Santo Domingo route has historically been a hub for the exchange of products and flavors. From mountain fritadas and hallullas to tonga, bolones, and banderas costeñas (coastal flags), a diverse and varied gastronomic offering has emerged that successfully fuses ingredients, flavors, techniques, and traditions unique to each region. In recent decades, the influence of tourism has driven a reinterpretation of typical dishes, adapted local ingredients while maintained their traditional character. A growing appreciation and inclusion of some dishes in the cuisine, such as plantains, potatoes, green vegetables, and native herbs, is also evident.

Conclusions:

The Alóag-Santo Domingo route not only connects two geographical regions, but also two culinary worlds. Its cuisine is a reflection of Ecuador's ever-growing diversity and traditional permanence. Promoting this culinary richness can significantly contribute to sustainable tourism and the preservation of the national food heritage.

2. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Desarrollo del Tema: La Oferta Gastronómica como Atractivo Turístico en la Ruta Alóag - Santo Domingo

Introducción

- La carretera Alóag - Santo Domingo es uno de los principales corredores viales de Ecuador, conectando la Sierra con la Costa. En su recorrido, se establece no solo como un corredor de comercio y transporte, sino como un lugar de intercambio cultural y culinario. La propuesta gastronómica a lo largo de esta ruta se ha establecido como un atractivo turístico adicional, permitiendo a los visitantes disfrutar de la variedad de la cocina ecuatoriana en sus diversas expresiones regionales.

La Gastronomía como Atractivo Turístico en la Ruta

- La oferta culinaria en la ruta Alóag - Santo Domingo es diversa y satisface la demanda de un público amplio, desde transportistas hasta turistas locales e internacionales. La gastronomía de ruta presenta un menú que incluye principalmente platos tradicionales de la Sierra y Costa ecuatoriana, creando un espacio para mostrar prácticas culinarias autóctonas.
- Los desayunos, generalmente servidos en los inicios del trayecto, se destacan por su abundancia y aporte energético. **El caldo de gallina criolla, empanadas de morocho o viento, hornado y tamales se destacan con café pasado.** Las comidas se ofrecen en paraderos y restaurantes en áreas como Tandapi y la entrada a Alluriquín.
- A medida que el viajero baja de altitud y llega a climas más cálidos, la gastronomía incluye productos de la región Costa. **Platos como fritada con mote y maduro, chugchucaras,**

choclo con queso, tilapia frita y ceviches de pescado o camarón destacan, especialmente en lugares como Alluriquín y la Unión del Toachi.

La Comercialización de Alimentos y Productos Típicos

- El trayecto incluye no solo restaurantes formales, sino también pequeños vendedores y comerciantes informales que ofrecen productos agroindustriales y artesanales. Algunos de los más destacados son la **miel con quesillo, dulces de panela, frutas autóctonas y snacks como chifles y habas tostadas**. Estos productos no solo sirven para alimentarse, sino que también son una fuente de ingresos para las comunidades locales.

Impacto Socioeconómico de la Gastronomía en la Ruta

- La inclusión de la gastronomía en la experiencia turística de la vía Alóag - Santo Domingo ha beneficiado a la economía local. Los negocios de comida, desde pequeños locales hasta restaurantes medianos, impulsan la economía de las comunidades cercanas a la carretera, promoviendo el empleo y la valorización de la cocina tradicional. .

Alóag: está a 2.922 metro sobre el nivel del mar.

Tandapi: está a 1.768 m sobre el nivel del mar.

Santo Domingo: 550 m sobre el nivel del mar.

- **Bibliografía Referencial (Formato APA 7º Edición)**
- Cedeño, M. (2017). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico en la región Sierra y Costa del Ecuador*. Universidad Central del Ecuador.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). *Guía turística y gastronómica de rutas ecuatorianas*. Quito: Ministerio de Turismo. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec>

- Morán, P. (2019). *Gastronomía de carretera: estudio de la oferta culinaria en las vías interprovinciales del Ecuador*. Revista de Estudios Culturales Latinoamericanos, 14(2), 45-62.
- Vásquez, D. (2020). *Impacto socioeconómico de la gastronomía en corredores turísticos de Ecuador*. Universidad de las Américas.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2020). *Gastronomía y turismo: el papel de la cocina en el desarrollo de los destinos turísticos*. Madrid: OMT.

3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

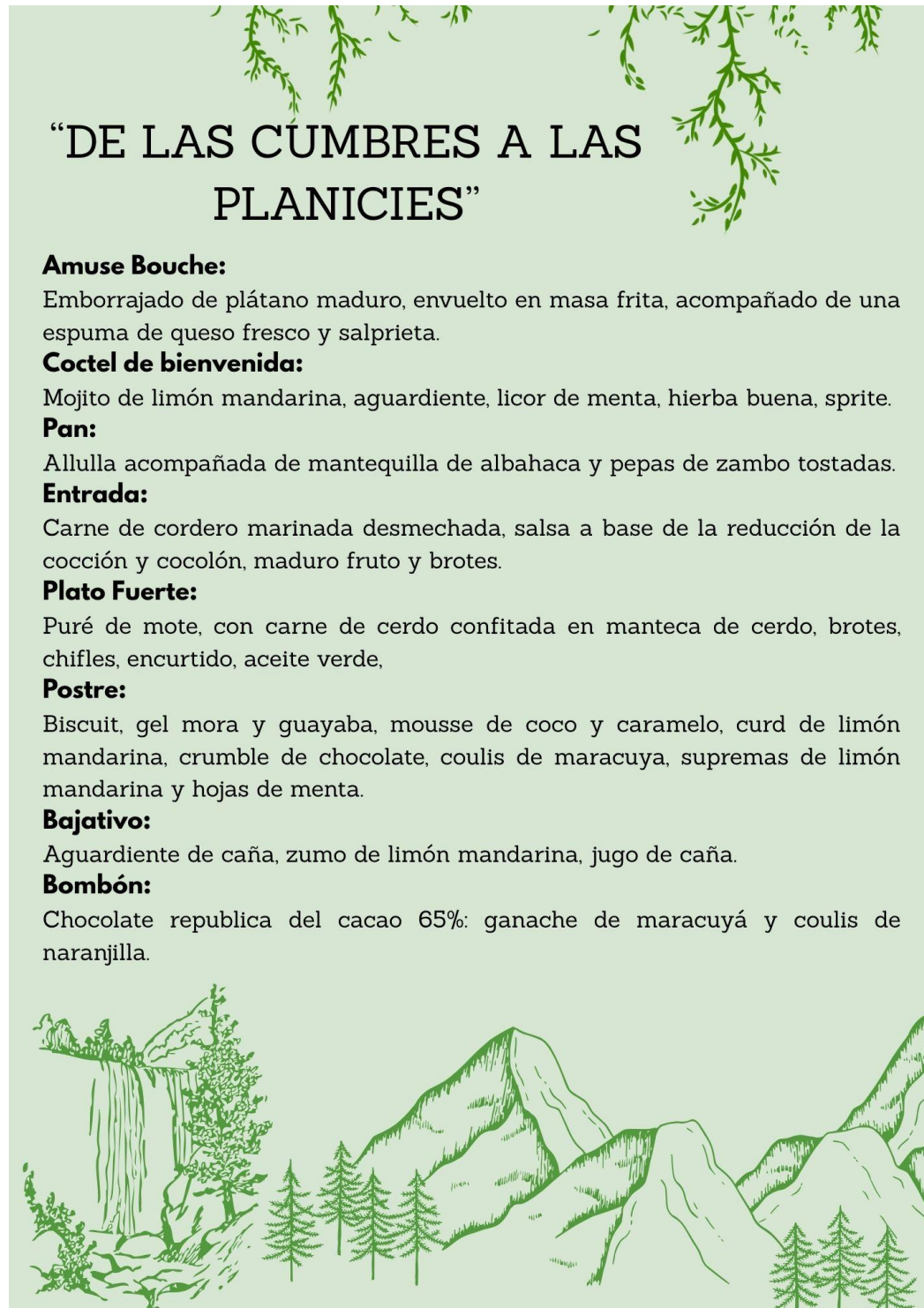


Ilustración 1 generada por el autor

Menú aprobado en español.

Amuse Bouche:

Emborrajado de plato maduro, envuelto en masa frita, acompañe de una espuma de queso fresco y salpíeta.

Coctel de bienvenida:

Mojito de limón mandarina, aguardiente, licor de menta, hierba buena, güitig

Pan:

Allulla acompañada de mantequilla de chiyangua y pepas de zambo tostadas.

Entrada:

Carne de cordero marinada desmechada, salsa a base de la reducción de la cocción y cocolón, maduro fruto y brotes.

Plato Fuerte:

Pure de mote, con carne de cerdo confitada en manteca de cerdo, brotes, chifles, encurtido, aceite verde,

Postre:

Biscuit, gel de mora y guayaba, mousse de coco y caramelo, coured de limón mandarina, crumble de chocolate, coolies de maracuya, supremas de limón mandarina y hojas de menta.

Bajativo:

Aguardiente de caña, zumo de limón mandarina, jugo de caña.

Bombón:

Chocolate republica del cacao: ganache de maracuyá y naranjilla.

4. MENU APROBADO EN INGLÉS

Amuse-Bouche:

A ripe plantain, wrapped in fried dough, accompanied by fresh cheese foam and salprieda.

Welcome Cocktail:

Mandarin lemon mojito, aguardiente, mint liqueur, mint, and güitig.

Bread:

Allulla accompanied by chiyangua butter and toasted zambo seeds.

Appetizer:

Shredded marinated lamb, a sauce made from the cooking process and cocolón, ripe fruit, and sprouts.

Main Course:

Mote puree, with pork confit in lard, sprouts, chifles, pickled vegetables, green oil.

Dessert:

Biscuit, blackberry and guava gel, coconut and caramel mousse, mandarin lemon coud, chocolate crumble, passion fruit coolies, mandarin lemon supremes, and mint leaves.

Digestive:

Sugar cane liquor, lemon and mandarin juice, sugarcane juice.

Chocolate:

Republica del Cacao 65% chocolate, passion fruit ganache, and naranjilla.

5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

AMUSE BOUCHE:

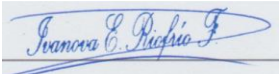
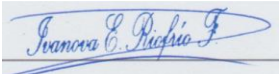
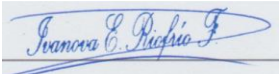
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®																																																		
<table border="1"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Emborrajado</td></tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>12 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>15 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Emborrajado		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	15 gramo	<table border="1"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr> <tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUBA-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUBA-001	<table border="1"> <tr><th>FOTO RECETA</th></tr> <tr><td></td></tr> </table>	FOTO RECETA																																	
NOMBRE RECETA																																																								
Emborrajado																																																								
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																																							
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo																																																							
TIPO RECETA																																																								
	Básica o de Venta																																																							
X	Complementaria o Subreceta																																																							
FICHA No.	SUBA-001																																																							
FOTO RECETA																																																								
																																																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																														
1	Maduro	80,00	gramo	\$ 0,00075	\$ 0,0600	Cortar en cubos	\$ 3,75	gramo	5.000	gramo																																														
2	Harina	80,00	gramo	\$ 0,00684	\$ 0,5472	Tamizada	\$ 6,84	gramo	1.000	gramo																																														
3	Leche	150,00	gramo	\$ 0,00480	\$ 0,7200		\$ 4,80	gramo	1.000	gramo																																														
4	Sal	2,00	gramo	\$ 0,00047	\$ 0,0009		\$ 0,47	gramo	1.000	gramo																																														
5																																																								
6																																																								
<table border="1"> <tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Mezclar harina + leche</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Agregar polvo de hornear y sal</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Remover la mezcla constantemente</td></tr> <tr><td colspan="2">4. Envolver el maduro en la mezcla y Freir</td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Mezclar harina + leche		2. Agregar polvo de hornear y sal		3. Remover la mezcla constantemente		4. Envolver el maduro en la mezcla y Freir														<table border="1"> <tr><th colspan="3">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,33</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,39</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,12</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0077</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 1,33	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,39	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">Mantener temperatura de la mezcla</td></tr> <tr><td colspan="2">Temperatura de Fritura</td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS		Mantener temperatura de la mezcla		Temperatura de Fritura					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																								
1. Mezclar harina + leche																																																								
2. Agregar polvo de hornear y sal																																																								
3. Remover la mezcla constantemente																																																								
4. Envolver el maduro en la mezcla y Freir																																																								
COSTO MATERIA PRIMA																																																								
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,33	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																						
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras																																																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,39	Subtotal + Extras																																																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																						
PUNTOS CRÍTICOS																																																								
Mantener temperatura de la mezcla																																																								
Temperatura de Fritura																																																								
				<table border="1"> <tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA														<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">Fritura profunda.</td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS		Fritura profunda.																																
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																								
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																								
Fritura profunda.																																																								
<table border="1"> <tr><td></td></tr> <tr><td>ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td>Alexander Ostaiza</td></tr> </table>					ELABORADO POR:	Alexander Ostaiza	<table border="1"> <tr><td></td></tr> <tr><td>REVISADO POR:</td></tr> <tr><td>Ivanova Riofrio</td></tr> </table>			REVISADO POR:	Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tr><th colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">25-jun-25</td></tr> <tr><th colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">25-jun-25</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN		25-jun-25		FECHA ACTUALIZACIÓN		25-jun-25																																				
																																																								
ELABORADO POR:																																																								
Alexander Ostaiza																																																								
																																																								
REVISADO POR:																																																								
Ivanova Riofrio																																																								
FECHA ELABORACIÓN																																																								
25-jun-25																																																								
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																								
25-jun-25																																																								

Ilustración 2 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Espuma de queso	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso	300,00	gramos	\$ 0,00859	\$ 2,5771	Cubitos	\$ 3,90	gramos	454	gramos
2	Crema de leche	100,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,1500		\$ 1,50	gramos	1.000	mililitros
3	Leche	100,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1000		\$ 1,00	gramos	1.000	mililitros
4	Sal	5,00	gramos	\$ 0,00077	\$ 0,0039		\$ 0,35	gramos	454	gramos
5	Pimienta	5,00	mililitros	\$ 0,00077	\$ 0,0039		\$ 0,35	mililitros	454	mililitros
6			mililitros					mililitros		mililitros
7			gramos		\$ -			gramos		gramos
8			gramos		\$ -	Al gusto		gramos		gramos
9			gramos		\$ -	Al gusto		gramos		gramos
10			mililitros		\$ -			mililitros		mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar el queso en cubos
2. Agregamos la leche y la crema a la licuadora
3. Procesaos
4.- Salpimentamos
5. Colacamos en sífo dos cargar
6.- Agitamos suavemente y reservamos en frío.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,83	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,98	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0074	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de los lacteos
2. Temperatura del sífon

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Alexander Ostaiza


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

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

Ilustración 3 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Decoraciones	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Salprieda	150,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 1,5000		\$ 1,00	gramos	100	gramos
2	Brotes	100,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 3,2500		\$ 3,25	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar los brotes en agua con hielo
2. Agregar mas mani para mejorar el sabor de la salprieda

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 4,75	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,24	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,99	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0333	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:

Alexander Ostaiza

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

Ilustración 4 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Amuse bouche	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Emborrajado	350,00	gramos	\$ 0,02993	\$ 10,4772	SUBA-003	\$ 1,05	gramos	35	gramos
2	Espuma de queso	250,00	gramos	\$ 0,00752	\$ 1,8811	SUBA-004	\$ 0,19	gramos	25	gramos
3	Salprieda	100,00	gramos	\$ 0,00717	\$ 0,7175	SUBA-006	\$ 0,07	gramos	10	gramos
4	Decoraciones	100,00	gramos	\$ 0,03325	\$ 3,3250	SUBA-005	\$ 0,33	gramos	10	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocamos en emborrajado
2. Agreamos la espuma de queso
3. Espolvoreamos la salprieda
4. Colocamos los brotes y servimos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 16,40	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,82	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 17,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0215	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
Temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Alexander Ostaiza


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

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

Ilustración 5 generada por el autor

COCTEL DE BIENVENIDA:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by
Arizona State University®

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Mojito de limón mandarina y menta											
NÚMERO PORCIONES		12 porción				X	Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN		200 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	Zumo de limón mandarina	1.000,00	mililitros	\$ 0,00200	\$ 2,0000		\$ 1,00	mililitros	500	mililitros
2	Aguardiente	1.000,00	mililitros	\$ 0,01000	\$ 10,0000		\$ 5,00	mililitros	500	mililitros
3	Licor de menta	500,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 1,7500		\$ 3,50	mililitros	1.000	mililitros
4	Hierba buena	250,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,5000		\$ 0,50	gramos	250	gramos
5	Limón deshidratado	150,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 1,5000		\$ 1,00	gramos	100	gramos
6	Azúcar	200,00	gramos	\$ 0,00050	\$ 0,1000		\$ 0,50	gramos	1.000	gramos
7										
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Extracción del zumo de Limón mandarina		SUBTOTAL RECETA	\$ 15,85	ΣPrecios totales de cada ingrediente	Temperatura de servicio	
2. Decorar el baso con hojas de hierva buena y limón deshidratado.		EXTRAS 5%	\$ 0,79	Subtotal * % Extras		
		COSTO TOTAL RECETA	\$ 16,64	Subtotal + Extras		
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones		
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
					MÉTODOS Y TÉCNICAS	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Procesar	
					Mezclar	
					Decorar	

ELABORADO POR:

Alexander Ostaza

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

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

Ilustración 6 generada por el autor

PAN:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Hallulla				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 20 porción		PESO CADA PORCIÓN 20 gramo		FICHA No. SUBP-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	250,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,5507	Tamizar	\$ 1,00	gramos	454	gramos
2	Manteca vegetal	200,00	gramos	\$ 0,00300	\$ 0,6000		\$ 1,50	gramos	500	gramos
3	Levadura	5,00	gramos	\$ 0,02083	\$ 0,1042		\$ 2,50	gramos	120	gramos
4	Agua	150,00	gramos	\$ 0,00050	\$ 0,0750		\$ 0,01	gramos	20	gramos
5	Huevo	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15	unidad	1	unidad
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
1. Mezclar harina, azúcar				SUBTOTAL RECETA \$ 1,78 Σ Precios totales de cada ingrediente			1. Amasado			
2. Colocar la manteca y la levadura				EXTRAS 5% \$ 0,09 Subtotal * % Extras			2. Manejo de temperaturas			
3. Agregamos agua con sal				COSTO TOTAL RECETA \$ 1,87 Subtotal + Extras						
4. Amasar durante 10 min				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,09 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Porcionar en bolitas de 20 gr				COSTO POR GRAMO \$ 0,0047 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6. Hornear a 180°C por 25min aproximadamente							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			1. Arenado			
							2. Amasado			
							3. Horneado			
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25			

Ilustración 7 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Mantequilla de Chillangua				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 30 porción		FICHA No. SUBP-002		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla	500,00	gramos	\$ 0,00750	\$ 3,7500	Punto pomada	\$ 3,75	gramos	500	gramos
2	Chillangua	100,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,5000	blanqueada	\$ 1,00	gramos	200	gramos
3	Pepas de zambo	50,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,1250	Tostar y triturar	\$ 1,25	gramos	500	gramos
4	Chillangua deshidratada	50,00	unidad	\$ 0,02083	\$ 1,0417	Deshidratar	\$ 0,50	unidad	24	unidad
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Deshidratar a chillangua				SUBTOTAL RECETA		\$ 5,42		Σ Precios totales de cada ingrediente		
2. Triturar las pepas de zambo				EXTRAS 5%		\$ 0,27		Subtotal * % Extras		
3. Embolver a la mantequilla en la chillangua				COSTO TOTAL RECETA		\$ 5,69		Subtotal + Extras		
4. Color la pepas trituras				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,19		Costo Total Receta ÷ No. porciones		
5. Envolver todo y dejar refrigerar				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0190		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Mezclar		
								2. Deshidratar		
								3. Triturar		
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25		

Ilustración 8 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA PAN			TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 10 porción			FICHA No. REC-002							
PESO CADA PORCIÓN 40 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Hallulla	200,00	gramo	\$ 0,00467	\$ 0,9344	SUBP-001	\$ 0,0934	gramo	20	gramo
2	Mantequilla saborisada	100,00	gramo	\$ 0,01896	\$ 1,8958	SUBP-002	\$ 0,19	gramo	10	gramo
3										
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Dejar secar el pan en el horno		SUBTOTAL RECETA		\$ 2,88	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Armado del pan			
2. Colocar la mantequilla		EXTRAS 5%		\$ 0,14	Subtotal * % Extras		2.			
3. Espolvorear la chillangua deshidratada		COSTO TOTAL RECETA		\$ 3,03	Subtotal + Extras		3.			
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,30	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0076	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1. Hornear				
						2. Refrigerar				
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivánova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25				

Ilustración 9 generada por el autor

ENTRADA:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA
Seco de chivo					Básica o de Venta	
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X	Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No.	SUBE-001	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fondo de borrego	300,00	mililitros	\$ 0,00858	\$ 2,5733		\$ 3,86	mililitros	450	mililitros
2	Vino titno	300,00	mililitros	\$ 0,02250	\$ 6,7500		\$ 4,50	mililitros	200	mililitros
3	Panela	30,00	gramos	\$ 0,10000	\$ 3,0000	Rayada	\$ 1,00	gramos	10	gramos
4	Naranja	3,00	unidad	\$ 0,04286	\$ 0,1286	Zumo	\$ 0,30	unidad	7	unidad
5	Apio	30,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1500		\$ 1,00	gramos	200	gramos
6	Aji	10,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,0250		\$ 0,25	gramos	100	gramos
7	Cebolla	150,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1500		\$ 1,00	gramos	1.000	gramos
8	Ajo	50,00	gramos	\$ 0,00404	\$ 0,2021		\$ 1,90	gramos	470	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
1. Mezclar todos los ingredientes y procesar		SUBTOTAL RECETA	\$ 12,98	ΣPrecios totales de cada ingrediente
2. Agregamos el fondo de borrego al refrito.		EXTRAS 5%	\$ 0,65	Subtotal * % Extras
3. Desglasamos y dejamos reducir		COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,63	Subtotal + Extras
4. Rectificar sabor		COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0136	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS
				1. Procesar
				2. Saltear
				3. Rectificar

ELABORADO POR:

Alexander Ostaíza

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

Ilustración 10 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®																											
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Aceite verde</td> </tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>10 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>10 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Aceite verde		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	10 gramo	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUBE-002</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUBE-002	<table border="1"> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>	FOTO RECETA										
NOMBRE RECETA																																	
Aceite verde																																	
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo																																
TIPO RECETA																																	
	Básica o de Venta																																
X	Complementaria o Subreceta																																
FICHA No.	SUBE-002																																
FOTO RECETA																																	
																																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																							
1	Cilantro	400,00	gramos	\$ 0,00063	\$ 0,2500	Blanquear	\$ 0,25	gramos	400	gramos																							
2	Perejil	300,00	gramos	\$ 0,00063	\$ 0,1875	Blanquear	\$ 0,25	gramos	400	gramos																							
3	Aceite	100,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,3500		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros																							
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Escoger Solo hojas</td></tr> <tr><td>2. Blanquear el cilantro y el perejil</td></tr> <tr><td>3. Retirar y secar</td></tr> <tr><td>4. Procesar con el aceite</td></tr> <tr><td>5. Dejar filtrar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Escoger Solo hojas	2. Blanquear el cilantro y el perejil	3. Retirar y secar	4. Procesar con el aceite	5. Dejar filtrar					<table border="1"> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,79 ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,04 Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,83 Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,08 Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0083 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,79 Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04 Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,83 Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08 Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0083 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr> <th>PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Blanquear 10 seg</td></tr> <tr><td>2. Cantidad de agua</td></tr> <tr><td>3. Filtrar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS	1. Blanquear 10 seg	2. Cantidad de agua	3. Filtrar		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																	
1. Escoger Solo hojas																																	
2. Blanquear el cilantro y el perejil																																	
3. Retirar y secar																																	
4. Procesar con el aceite																																	
5. Dejar filtrar																																	
COSTO MATERIA PRIMA																																	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,79 Σ Precios totales de cada ingrediente																																
EXTRAS 5%	\$ 0,04 Subtotal * % Extras																																
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,83 Subtotal + Extras																																
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08 Costo Total Receta ÷ No. porciones																																
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0083 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																
PUNTOS CRÍTICOS																																	
1. Blanquear 10 seg																																	
2. Cantidad de agua																																	
3. Filtrar																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1"> <tr> <th>MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Blanquear</td></tr> <tr><td>2. Procesar</td></tr> <tr><td>3. Filtrar</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Blanquear	2. Procesar	3. Filtrar																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																	
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																	
1. Blanquear																																	
2. Procesar																																	
3. Filtrar																																	
<table border="1"> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>ELABORADO POR:</td> </tr> <tr> <td>Alexander Ostaiza</td> </tr> </table>			ELABORADO POR:	Alexander Ostaiza	<table border="1"> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>REVISADO POR:</td> </tr> <tr> <td>Ivanova Riofrío</td> </tr> </table>			REVISADO POR:	Ivanova Riofrío	<table border="1"> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25																			
																																	
ELABORADO POR:																																	
Alexander Ostaiza																																	
																																	
REVISADO POR:																																	
Ivanova Riofrío																																	
FECHA ELABORACIÓN																																	
25-jun-25																																	
FECHA ACTUALIZACIÓN																																	
25-jun-25																																	

Ilustración 11 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Decoraciones				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 40 gramo		FICHA No.	SUBE-004					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crocante de cocolon	50,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 1,6250		\$ 3,25	gramos	100	gramos
2	Maduro	300,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,3000	Cortar en escamas y freir	\$ 1,00	gramos	1.000	gramos
3	Cilantro	50,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,2500	Limpiar y dejar en hielo	\$ 0,25	gramos	50	gramos
4	Cebolla	50,00	gramos	\$ 0,00225	\$ 0,1125	Juliana	\$ 2,25	gramos	1.000	gramos
5	Salsa de aguacate	100,00	gramos	\$ 0,00750	\$ 0,7500	Deshidratadar en el horno	\$ 1,50	gramos	200	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. La cebolla lavarla con sal y azucar		SUBTOTAL RECETA		\$ 3,04	ΣPrecios totales de cada ingrediente		1. Corte de la cebolla			
2. Colocar en hielo para que tengan crocancia		EXTRAS 5%		\$ 0,15	Subtotal * % Extras		2. Lavado de la cebolla			
3. Hojas del cilantro colocar en agua con hielo		COSTO TOTAL RECETA		\$ 3,19	Subtotal + Extras		3. Temperatura de fritura			
4. Cortar el maduro en cubos .		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
5. Freir a 180°C		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
6. Procesar el aguacate con yogurt natural						MÉTODOS Y TÉCNICAS				
7. Rectificar sabores y colocar en el salsero						1. Freir				
						2. Laminar				
						3. Baño maría inverso				
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25				

Ilustración 13 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA ENTRADA				TIPO RECETA X Básica o de Venta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		120 gramo		FICHA No.		RECE-003					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Cordero cocido	700,00	gramo	\$ 0,02748	\$ 19,2335	SUBE-003	\$ 1,9234	gramo	70	gramo	
2	Base de seco de chivo	1.000,00	gramo	\$ 0,01363	\$ 13,6280	SUBE-001	\$ 1,36	kilogramo	100	gramo	
3	Aceite verde	100,00	mililitro	\$ 0,00827	\$ 0,8269	SUBE-002	\$ 0,08	litro	10	mililitro	
4	Decoraciones	400,00	gramo	\$ 0,00032	\$ 0,1276	SUBE-004	\$ 0,32	kilogramo	1.000	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Colocar la salsa de base		SUBTOTAL RECETA		\$ 33,82	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Temperatura de la salsa				
2. Colocar el borrego		EXTRAS 5%		\$ 1,69	Subtotal * % Extras		2. Crocancia del cocolón				
3. Colocar los crocantes de cocolón		COSTO TOTAL RECETA		\$ 35,51	Subtotal + Extras		3. Servicio a la mesa				
4. Colocar brotes y cebolla en juliana		COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,55	Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. colocar la crema de aguacate y el maduro		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0296	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
						MÉTODOS Y TÉCNICAS					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Desglasar					
						2. Fritura					
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25		FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25					

Ilustración 14 generada por el autor

PLATO FUERTE:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Pure de mote</td> </tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>10 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>150 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Pure de mote		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	150 gramo	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUBPL-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUBPL-001	<table border="1"> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>	FOTO RECETA																
NOMBRE RECETA																																							
Pure de mote																																							
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																						
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo																																						
TIPO RECETA																																							
	Básica o de Venta																																						
X	Complementaria o Subreceta																																						
FICHA No.	SUBPL-001																																						
FOTO RECETA																																							
																																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																													
1	Mote	500,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 1,1013		\$ 1,00	gramos	454	gramos																													
2	Leche de coco	500,00	mililitros	\$ 0,00110	\$ 0,5500		\$ 1,10	mililitros	1.000	mililitros																													
3	Mantequilla	50,00	gramos	\$ 0,00771	\$ 0,3855		\$ 3,50	gramos	454	gramos																													
4	Sal	5,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0250	Brunoise	\$ 0,25	gramos	50	gramos																													
5	Pimienta	5,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0250		\$ 0,25	gramos	50	gramos																													
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Realizar un refrito de cebolla, ajo y pimienta</td></tr> <tr><td>2. Colocar el arroz, nacarar</td></tr> <tr><td>3. Agregar el vino blanco, evaporar el alcohol</td></tr> <tr><td>4. Agregar fondo de mariscos en tres tiempos</td></tr> <tr><td>5. Agregar pasta de maní y leche de coco</td></tr> <tr><td>6. Agregar mantequilla en frío cuando el arroz este al dente</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Realizar un refrito de cebolla, ajo y pimienta	2. Colocar el arroz, nacarar	3. Agregar el vino blanco, evaporar el alcohol	4. Agregar fondo de mariscos en tres tiempos	5. Agregar pasta de maní y leche de coco	6. Agregar mantequilla en frío cuando el arroz este al dente					<table border="1"> <tr> <th colspan="3">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,09</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,10</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,19</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,22</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0015</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 2,09	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,19	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr> <th>PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Cantidad de vino</td></tr> <tr><td>2. Concentración del fondo</td></tr> <tr><td>3. Refrito</td></tr> <tr><td>4. Cocción del arroz</td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS	1. Cantidad de vino	2. Concentración del fondo	3. Refrito	4. Cocción del arroz
PROCESO DE PREPARACIÓN																																							
1. Realizar un refrito de cebolla, ajo y pimienta																																							
2. Colocar el arroz, nacarar																																							
3. Agregar el vino blanco, evaporar el alcohol																																							
4. Agregar fondo de mariscos en tres tiempos																																							
5. Agregar pasta de maní y leche de coco																																							
6. Agregar mantequilla en frío cuando el arroz este al dente																																							
COSTO MATERIA PRIMA																																							
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,09	Σ Precios totales de cada ingrediente																																					
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,19	Subtotal + Extras																																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																					
PUNTOS CRÍTICOS																																							
1. Cantidad de vino																																							
2. Concentración del fondo																																							
3. Refrito																																							
4. Cocción del arroz																																							
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1"> <tr> <th>MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Refrito</td></tr> <tr><td>2. Concentración</td></tr> <tr><td>3. Nacarar</td></tr> <tr><td>4. Hidratar</td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Refrito	2. Concentración	3. Nacarar	4. Hidratar																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																							
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																							
1. Refrito																																							
2. Concentración																																							
3. Nacarar																																							
4. Hidratar																																							
<table border="1"> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>ELABORADO POR: Alexander Ostaiza</td> </tr> </table>			ELABORADO POR: Alexander Ostaiza	<table border="1"> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>REVISADO POR: Ivanova Riofrío</td> </tr> </table>			REVISADO POR: Ivanova Riofrío	<table border="1"> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25																											
																																							
ELABORADO POR: Alexander Ostaiza																																							
																																							
REVISADO POR: Ivanova Riofrío																																							
FECHA ELABORACIÓN																																							
25-jun-25																																							
FECHA ACTUALIZACIÓN																																							
25-jun-25																																							

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Fritada	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	120 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Carne de cerdo	300,00	gramos	\$ 0,00661	\$ 1,9824	Small dice	\$ 3,00	gramos	454	gramos
2	Cebolla	250,00	gramos	\$ 0,00617	\$ 1,5419	Tentáculos precocidos	\$ 2,80	gramos	454	gramos
3	Ajo	250,00	gramos	\$ 0,01800	\$ 4,5000	Con cabeza	\$ 18,00	gramos	1.000	gramos
4	Sal	300,00	gramos	\$ 0,00551	\$ 1,6520	Limpiada en arena	\$ 2,50	gramos	454	gramos
5	Pimienta	250,00	gramos	\$ 0,00881	\$ 2,2026	Limpio	\$ 4,00	gramos	454	gramos
6	Comino	120,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 1,3300		\$ 1,33	gramos	120	gramos
7	Manteca de Cerdo	100,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,5000	Repicado	\$ 0,25	gramos	50	gramos
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Realizamos el adobo. Procesamos, ajo, cebolla, aceite, sal, pimienta, comino.
- Precalentar la manteca de cerdo y agregar la carne de cerdo.
- Realizar la cocción a temperatura controlada para confitar la carne.
- Una vez terminada la cocción retiramos de la materia grasa y dejamos escurrir el exceso y servimos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 13,71	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,69	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 14,39	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

- Temperatura de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Sazonar
- Freir
- Temperatura simmer

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

ELABORADO POR:
Alexander Ostaiza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

Ilustración 16 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Decoraciones	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Platano Verde	300,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 1,0000	pelado	\$ 1,00	gramos	300	gramos
2	Aceite	250,00	mililitros	\$ 0,00350	\$ 0,8750		\$ 7,00	mililitros	2.000	mililitros
3	Brotes	200,00	gramos	\$ 0,03250	\$ 6,5000	Limpios	\$ 3,25	gramos	100	gramos
4	Cebolla	200,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 1,0000		\$ 1,00	gramos	200	gramos
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Laminar el verde para dar porfa de chifle.
- Calentar el aceite 180°C
- Freir
- Limpiar brotes

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 8,38	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,79	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,88	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0176	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

- Elaborar los chifles.
- Temperatura de fritura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Laminar
- Fritura profunda

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

ELABORADO POR:
Alexander Ostaiza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

25-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-jun-25

Ilustración 17 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	330 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fritada	1.500,00	gramo	\$ 0,01333	\$ 20,0000	SUBPL-001	\$ 2,0000	gramo	150	gramo
2	Pure de Mote	1.200,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 14,3943	SUBPL-002	\$ 1,44	gramo	120	gramo
3	Decoraciones	500,00	gramo	\$ 0,01759	\$ 8,7938	SUBPL-003	\$ 0,88	gramo	50	gramo
4	Maduro	10,00	unidad	\$ 0,04000	\$ 0,4000	Tul	\$ 1,00	unidad	25	unidad
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Emplatado base de pure de mote
2. Colocar fritada
3. Colocar brotes y chips de verde
4. Salsear con el aceite verde y salsa de ají
5. Colocamos el tostado.
6. Colocar brotes y cebolla. Para servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 43,59	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 2,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 45,77	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,58	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0139	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura
2. Armado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emplatado


ELABORADO POR:
 Alexander Ostiaza


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

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

Ilustración 18 generada por el autor

POSTRE:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Biscuit				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		FICHA No. SUBPOS-001		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN 100 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	170,00	gramos	\$ 0,00120	\$ 0,2040	Tamisar	\$ 0,60	gramos	500	gramos
2	Azucar 1	80,00	gramos	\$ 0,00167	\$ 0,1333		\$ 0,50	gramos	300	gramos
3	Azucar 2	85,00	gramos	\$ 0,00167	\$ 0,1417		\$ 0,50	gramos	300	gramos
4	Yemas	75,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,1500		\$ 0,15	gramos	75	gramos
5	Esencia Vainilla	10,00	gramos	\$ 0,07500	\$ 0,7500		\$ 0,75	gramos	10	gramos
6	Claros	175,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,2625		\$ 0,15	gramos	100	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Batir las yemas mas el azucar hasta triplicar el volumen 2. 3. Dejar enfriar 4. Mandar a congelar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,64 ΣPrecios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,08 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,72 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 1,72 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0172 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS Temperatura de horneado			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Cortes 2. Cocción 3. Reducción			
ELABORADO POR:  Alexander Ostaiza				REVISADO POR:  Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25			

Ilustración 19 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Gel de frutos rojos				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 16 porción		X Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN 15 gramo		FICHA No. SUBPOS-002								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de mora y guayaba	300,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,3304		\$ 0,50	gramos	454	gramos
2	Azúcar	40,00	gramos	\$ 0,00075	\$ 0,0300		\$ 3,75	gramos	5.000	gramos
3	Agar Agar	5,50	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0069		\$ 1,25	mililitros	1.000	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
1. Llevamos la pulpa a ebullición				SUBTOTAL RECETA \$ 0,37 Σ Precios totales de cada ingrediente			1. Temperatura de los químicos.			
2. Bajamos la temperatura de la mezcla, agregamos la pectina y resto de pulpas.				EXTRAS 5% \$ 0,02 Subtotal * % Extras						
3. Atragamos la pectina y la gel sin sabor.				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,39 Subtotal + Extras						
4. Cocinar 4 min a temperatura de simmer.				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Luego enfriamos y llevamos a congelar.				COSTO POR GRAMO \$ 0,0016 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6.- Luego de reposar mixeamos y está listo para usarlo.							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			1. Batir			
							2. Incorporar			
							3. Hornear			
ELABORADO POR: Alexander Ostaiza				REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25			

Ilustración 20 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía  Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®										
NOMBRE RECETA Mousse de coco, chocolate blanco y caramelo				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 14 porción		X Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN 80 gramo		FICHA No. SUBPOS-003								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claras	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15	unidad	1	unidad
2	Azúcar	50,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0625		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
3	Chocolate blanco Republica	210,00	gramos	\$ 0,02450	\$ 5,1450		\$ 12,25	gramos	500	gramos
4	Leche de coco	300,00	mililitros	\$ 0,00815	\$ 2,4450		\$ 3,26	mililitros	400	mililitros
5	Crema de leche	90,00	mililitros	\$ 0,00344	\$ 0,3096		\$ 3,44	mililitros	1.000	mililitros
6	Gelatina sin sabor	10,00	gramos	\$ 0,02800	\$ 0,2800	hidratar con el agua	\$ 0,84	gramos	30	gramos
7	Agua	50,00	mililitros	\$ 1,00000	\$ 50,0000		\$ 0,01	mililitros	0	mililitros
8	crema de leche	180,00	mililitros	\$ 0,00344	\$ 0,6192	Semi batida	\$ 3,44	mililitros	1.000	mililitros
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar un merengue con las claras y el azúcar 2. Semibatir la crema de leche 3. Hidratar la gelatina con el agua 4. Llevar a fuego la crema de leche, la leche de coco hasta los 82°C para agregar al chocolate 5. Regenerar la gelatina 6. Mezclar el saborizante con el merengue 7. Atemperar la gelatina con la preparación 8. Incorporar la crema de leche semi batida		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 59,31 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 2,97 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 62,28 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 4,45 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0556 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperaturas de incorporación 2. Hidratación de la gelatina 3. Orden de la preparación					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir 2. batir 3. Atemperar 4. Mezclar					
ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25					

Ilustración 21 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																										
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Crumble</td> </tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>8 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>30 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Crumble		NÚMERO PORCIONES	8 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUBPOS-004</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUBPOS-004	<table border="1"> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>			FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																										
Crumble																										
NÚMERO PORCIONES	8 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo																									
TIPO RECETA																										
	Básica o de Venta																									
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.	SUBPOS-004																									
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Harina	100,00	gramos	\$ 0,00075	\$ 0,0750	Tamizar	\$ 3,75	gramos	5.000	gramos																
2	Azúcar	90,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,1125		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos																
3	Mantequilla	100,00	gramos	\$ 0,01108	\$ 1,1083	Fría	\$ 1,33	gramos	120	gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																				
1. Arenado mantequilla y harina		SUBTOTAL RECETA		\$ 1,30	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Congelar																			
2. Azucar		EXTRAS 5%		\$ 0,06	Subtotal * % Extras		2. Hornear																			
3.- Fresar		COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,36	Subtotal + Extras		3 Amasado																			
4.- Congelar y rayar		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
5.- Hornear 180 °C		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0057	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
						MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								1. Fresar												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																										
		2. Hornear																								
		3. Congelar																								
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1"> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25												
FECHA ELABORACIÓN																										
25-jun-25																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																										
25-jun-25																										

Ilustración 22 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																										
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Coulis de Maracuya</td> </tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>16 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>30 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Coulis de Maracuya		NÚMERO PORCIONES	16 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUBPOS-005</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUBPOS-005	<table border="1"> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>			FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																										
Coulis de Maracuya																										
NÚMERO PORCIONES	16 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo																									
TIPO RECETA																										
	Básica o de Venta																									
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.	SUBPOS-005																									
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Pulpa de Maracuya	500,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 1,5000	Procesada y tamizada	\$ 1,50	mililitros	500	mililitros																
2	Azúcar	80,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,1000		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos																
3	Maicena	50,00	gramos	\$ 0,00675	\$ 0,3375		\$ 1,35	gramos	200	gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																				
1. Incorporar todos los ingredientes		SUBTOTAL RECETA		\$ 1,94	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Cantidad de azúcar y maicena																			
2. Llevar a fuego hasta que tenga textura de nape		EXTRAS 5%		\$ 0,10	Subtotal * % Extras		2. Filn al contacto																			
3. Dejar enfriar		COSTO TOTAL RECETA		\$ 2,03	Subtotal + Extras																					
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
						MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					1. Procesar															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																										
		2. Mezclar																								
		3. Enfriar																								
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1"> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>25-jun-25</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25												
FECHA ELABORACIÓN																										
25-jun-25																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																										
25-jun-25																										

Ilustración 23 generada por el autor

Ilustración 24 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Curd de limón				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. SUBPOS-007						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	50,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,0750		\$ 0,15	gramos	100	gramos
2	Yemas	30,00	gramos	\$ 0,00060	\$ 0,0180		\$ 0,15	gramos	250	gramos
3	Zumon de limón	180,00	mililitro	\$ 0,01000	\$ 1,8000		\$ 1,00	mililitro	100	mililitro
4	Azúcar	120,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1200		\$ 0,50	gramos	500	gramos
5	Ralladura de limón	5,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,0100		\$ 0,50	gramos	250	gramos
6	Gel sin sabor	5,00	gramos	\$ 1,00000	\$ 5,0000	Hidratar	\$ 1,00	gramos	1	gramos
7	Agua	25,00	mililitro	\$ 0,01000	\$ 0,2500		\$ 0,01	mililitro	1	mililitro
8	Mantequilla	270,00	gramos	\$ 0,00856	\$ 2,3100		\$ 3,85	gramos	450	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Para el courd llevamos todos los líquidos a cocción 82°C 2. Posteriormente agregamos la mantequilla 3. Agregamos la gelatina a los 45°C 4. Colocar en una manga y llevar a refrigeración.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 9,58 EXTRAS 5% \$ 0,48 COSTO TOTAL RECETA \$ 10,06 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,84 COSTO POR GRAMO \$ 0,0280				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de ebullición 2. Temperatura del courd		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hidratación 2. Mezclar 3. Refrigerar		
ELABORADO POR:  Alexander Ostaiza				REVISADO POR:  Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25		

Ilustración 25 generada por el autor

PETIT FOUR:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Coulis de naranjilla				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 150 porción		FICHA No. SUBC-001		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Naranjilla	500,00	gramos	\$ 0,01500	\$ 7,5000	Fresca	\$ 1,50	gramos	100	gramos
2	Azúcar	60,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0750		\$ 1,25	gramos	1.000	gramos
3	Pectina	10,00	gramos	\$ 0,06900	\$ 0,6900	Mezclar con el azúcar	\$ 6,90	gramos	100	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
1. Procesar la maracuya				SUBTOTAL RECETA		\$ 8,27	ΣPrecios totales de cada ingrediente		1. Mezclar pectina y azúcar	
2. Mezclar la pectina con la mitad del azúcar				EXTRAS 5%		\$ 0,41	Subtotal * % Extras		2. Temperatura	
3. Agregar a 40°C				COSTO TOTAL RECETA		\$ 8,68	Subtotal + Extras			
4. Llevar a los 80°C				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0116	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Enfriar			
							2. Reducir			
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25		

Ilustración 27 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR								Escuela de Gastronomía		
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Ganache de maracuya				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 30 porción				FICHA No. SUBC-002						
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de maracuya	100,00	mililitros	\$ 0,00300	\$ 0,3000	Reducción al 50%	\$ 1,50	mililitros	500	mililitros
2	Chocolate blanco Republica del Cacao	200,00	gramos	\$ 0,02250	\$ 4,5000		\$ 11,25	gramos	500	gramos
3	Crema de leche	50,00	mililitros	\$ 0,00420	\$ 0,2100		\$ 4,20	mililitros	1.000	mililitros
4	Yema	1,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,1500		\$ 0,15	unidad	1	unidad
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar una inglesa con la crema de leche, yema y pulpa de maracuya 2. Llevar a los 82°C 3. Agregar al chocolate y mixear 4. Dejar enfriar con film al contacto				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 5,16 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,26 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 5,42 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,18 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0181 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura 2. Cantidades 3. Emulsionar		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Salsa inglesa 2. Mixear 3. Emulsionar		
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25		

Ilustración 28 generada por el autor

CAFÉ:

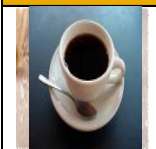
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																							
Café y aromáticas			Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES		25 porción	X Complementaria o Subreceta																										
PESO CADA PORCIÓN		250 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	Café	1.000,00	gramo	\$ 0,00525	\$ 5,2500	Grano	\$ 10,50	Quintal	2.000	gramo																			
2	Aromáticas	1,00	caja	\$ 2,25000	\$ 2,2500	25 sobres de diferentes sabores	\$ 2,25	unidad	1	caja																			
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
1. Café en grano 2. Moler 3. Tampear 4. Extraer 1. Agua aromática infusionar			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7,50</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,38</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7,88</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,32</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0013</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 7,50	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,38	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,88	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Moler</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Extraer tiempo</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>				Moler	Extraer tiempo		
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,50	Σ Precios totales de cada ingrediente																											
EXTRAS 5%	\$ 0,38	Subtotal * % Extras																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,88	Subtotal + Extras																											
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones																											
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
Moler																													
Extraer tiempo																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Tampear</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Extraer</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Moler</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Infusionar</td> </tr> </table>				Tampear	Extraer	Moler	Infusionar															
Tampear																													
Extraer																													
Moler																													
Infusionar																													
 ELABORADO POR:			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-jun-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0072bc; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-jun-25</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	25-jun-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-jun-25															
FECHA ELABORACIÓN																													
25-jun-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
25-jun-25																													

Ilustración 30 generada por el autor

VINOS Y LICORES:

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®				
NOMBRE RECETA Vinos			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		FICHA No.						
PESO CADA PORCIÓN		70 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Moscato	750,00	mililitros	\$ 0,01307	\$ 9,8000		\$ 9,80	mililitros	750	mililitros
2										
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
		SUBTOTAL RECETA		\$ 9,80		Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Temperatura de servicio		
		EXTRAS 5%		\$ 0,49		Subtotal * % Extras				
		COSTO TOTAL RECETA		\$ 10,29		Subtotal + Extras				
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,03		Costo Total Receta ÷ No. porciones				
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0147		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
						MÉTODOS Y TÉCNICAS				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
 ELABORADO POR: Alexander Ostaiza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25				

Ilustración 31 generada por el autor

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Sanduche			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 45 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	Aguardiente de caña	120,00	mililitros	\$ 0,00667	\$ 0,8000		\$ 5,00		750	mililitros
2	Zumo de caña	120,00	mililitros	\$ 0,00133	\$ 0,1600		\$ 1,00		750	mililitros
3	Zumo de limón mandarina	120,00	mililitros	\$ 0,00200	\$ 0,2400		\$ 1,00		500	mililitros
PROCESO DE PREPARACIÓN 1 Dosificar			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,20 EXTRAS 5% \$ 0,06 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,26 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,13 COSTO POR GRAMO \$ 0,0028			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de servicio				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS Dosificar Flamear				
ELABORADO POR: Alexander Ostaiza			REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 25-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-jun-25				

Ilustración 32 generada por el autor

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
REC-001	Amuse bouche	\$ 1,72	\$ 18,30	20,3%	\$ 90,00	\$ 13,50	\$ 9,00	\$ 112,50
REC-002	PAN	\$ 0,30	\$ 18,30	30,5%	\$ 60,00	\$ 9,00	\$ 6,00	\$ 75,00
RECE-003	ENTRADA	\$ 3,55	\$ 18,30	25,0%	\$ 73,22	\$ 10,98	\$ 7,32	\$ 91,52
REC-004	PLATO FUERTE	\$ 4,58						
POS-001	Agridulce	\$ 4,15						
SUBC-003	Bombon al 65% Cacao	\$ 1,15						
SUB-001	Café y aromáticas	\$ 0,32						
0	Vinos	\$ 2,54						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 18,3						

Ilustración 33 generada por el autor

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

Trazabilidad:

Cerdo: Zonas principales de crianza en Ecuador.

- ✓ Sierra: Tungurahua, Cotopaxi, Imbabura, Chimborazo, Loja.
- ✓ Costa: Manabí, Los Ríos, Guayas.
- ✓ Amazonía: En comunidades locales, se crían razas criollas de forma extensiva.
- Criollo Ecuatoriano
- Origen: Adaptación local a lo largo del tiempo, derivado de cerdos traídos en la época colonial
- Regiones: principalmente en zonas rurales de la Sierra y Amazonía.
- Características: raza rustica, resistente a enfermedades y a condiciones difíciles; carne más sabrosa pero menos magra.
- Usos culinarios:
 - Hornado
 - Fritada
 - Chicharrón
 - Seco de chanco
- Landrace:
- Origen: raza europea (Dinamarca).
- Regiones: Criado en sistemas tecnificados en la Sierra central y la Costa.
- Características: gran tamaño, buena producción de carne magra, crecimiento rápido.
- Usos culinarios:

- Embutidos (jamón, salchichas)
 - Carne fresca
 - Preparaciones tipo gourmet para su carne magra.
- Large White (o Yorkshire).
- Origen: Inglaterra.
- Regiones: Sierra centro-norte (Imbabura, Tungurahua) y algunas zonas costeras.
- Características: buena conversación alimentaria, carne de alta calidad, muy usada en cruzamientos.
- Usos culinarios:
 - Preparación tradicionales y modernas.
 - Fritada, hornado, parrilladas, asados.
- Duroc
- Origen: Estados Unidos.
- Regiones: Costa (Los Ríos, Manabí) y Sierra.
- Características: Buen rendimiento cárnico, carne jugosa, buena infiltración de grasas (marmoleo).
- Usos culinarios:
 - Costillas asadas.
 - Carnes curadas.
 - Preparaciones al horno o parrilla.
- Pietrain:
- Origen: Bélgica.

- Regiones: Menos común, pero usada para cruzamientos en sistemas de producción tecnificados.
- Características: Mucha masa muscular, poca grasa.
- Usos culinarios:
 - Ideal para cortes magros y productos procesados (embutidos magros).

Proceso de faenamiento de ganado porcino:

Normar los procesos operativos de sacrificio y faenamiento de ganado porcino, cumplimiento con la normativa legal, ambiental, inocuidad y calidad, para así poder optimizar los servicios que presta la Empresa Pública Metropolitana de Rastro.

Este procedimiento es aplicable a las actividades de faenamiento de ganado porcino. Las directrices operativas y técnicas cubren todos los eslabones de la cadena de producción a nivel del matadero desde el arreo de los animales hasta el lavado y sanitizado de las carcasas y, el lavado del paquete visceral.

Proceso:

- Arreo:

Implica mover a los animales desde los corrales hasta las áreas de duchado.

- Duchado:

En esta fase, los animales reciben un baño por aspersión con agua tratada, para eliminar la suciedad visible, sedarlos y fomentar el efecto vasoconstricción.

- Noqueo:

Se aturden e insensibilizan a los animales con métodos físicos para facilitar su sacrificio y prevenir sufrimiento innecesario.

- Izado:

Los animales son colgados de un sistema aéreo de rieles para facilitar las operaciones siguientes.

- Exanguinado:

Se realiza el corte transversal del paquete vascular en el cuello para causar un sangrado abundante.

- Escaldado de Porcinos:

El escaldado es esencial para depilar cerdos correctamente.

- Depilado:

En esta fase se retiran los pelos, la cerda y la capa queratinizada de la epidermis de los animales, utilizando un proceso mecánico y manual.

- Eviscerado:

El trabajador comienza a retirar los órganos internos de cada animal.

- Fisurado:

El operario extrae los órganos internos de cada animal.

- Inspección veterinaria:

El veterinario examina a los animales faenados para evaluar su salud y estado orgánico.

- Lavado de calenes:

Consiste en aplicar agua potable a presión sobre las superficies de cada canal y rociar soluciones antisépticas orgánicas de grado alimentario.

- Sanitización de caneles:

Uso de aerosol para aplicar soluciones antisépticas orgánicas comestibles.

Ya que en el desposte secundario:

Del lomo:

- Chuleta
- Solomillo
- Lomo entero

Del jamón:

- Pernil
- Pierna deshuesada
- Pierna para hornear

De la panceta:

- Tocino
- Tiras de panceta
- Bacon

De la cabeza:

- Cachetes
- Lengua
- Orejas

Tabla 1. Tabla nutricional del cerdo.

Tabla Nutricional del Cerdo		
Nutrientes	Cantidad (Aproximada)	Unidad
Energía	104	Kcal
Proteínas	20	G
Grasas	2.65	G
AGS	0.9	G
AGM	1.1	G
AGP	0.65	G
Colesterol	58	M(g)
Sal	0.17	G

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

Mote: (Zea Mays).

Tenido en cuenta que el mote proviene del maíz blanco, por lo que se iniciara con origen de este, en investigaciones presentan que el maíz fue uno de los primeros cultivos que hubo entre los 7000 y 10000 años. Los vestigios más antiguos provienen de México donde encontraron mazorcas con más de 5000 años de antigüedad encontradas en cuevas. (Wilkes, 1979, 1985).

Varias teorías sobre el origen del maíz sugieren que este alimento se originó en los altos Andes de Bolivia, Ecuador y Perú. Esta teoría se basa en la notable presencia del maíz reventón en América del Sur, así como la genética de los maíces andinos, especialmente en Perú (Mangelsdorf y Reeves, 1959).

El Zea Mays más conocido como maíz es un cereal de la familia gramínea americana, esta planta llega a desarrollar tallos muy largos los mismos que pueden alcanzar 4 metros de altura, esta planta genera mazorcas de las que se extraen los granos. (Tradecorp, 2024).

El cultivo del maíz suele ser de ciclo anual, ya que es un cereal de fácil desarrollo, pero muy sensible con el clima, a pesar de que puede resistir temperaturas de hasta 8°C, el maíz requiere un clima cálido. Normalmente desde que se siembra las semillas hasta que comienza a germinar, suele pasar de 8 – 10 días y partir del día 10 el crecimiento es continuo.

Habitualmente la temperatura óptima para la germinación de la semilla está entre 15 - 20°C y para que la planta de frutos la temperatura tiene que estar entre 20-32 °C, aunque depende mucho de la variedad del maíz. Si bien la planta puede sobrevivir en temperatura lo más probable es que de problemas con la absorción de agua. (Tradecorp, 2024).

La nixtamalización del maíz es un proceso que los aztecas usaban para transformar este ingrediente durante la conquista española. Nixtamalización viene del nahuatl nextli, que se traduce como cal ceniza o tamalli, maíz cocido. Esta técnica sigue usándose en América para obtener productos; el proceso tradicional implica varios cambios químicos, estructurales y nutricionales (Ramírez, Torres, Barrón, Figueroa, & López, 2013).

Además del proceso tradicional, en la actualidad existen nuevas formas de nixtamalizar un alimento como la nixtamalización por extrusión o la nixtamalización fraccionada, en ambos métodos se utiliza agua caliente y cal, estas técnicas tienen como

finalidad ahorrar tiempo, agua y reducir la contaminación. (Ramírez, Torres, Barrón, Figueroa, & López, 2013)

En el caso del maíz blanco del cual se obtiene el mote, la nixtamalización ayuda a mejorar la digestión, ya que el almidón se hace más fácil de digerir, a su vez mejorar su valor nutricional, porque aumenta el calcio y elimina toxinas naturales del grano, gracias a la nixtamalización cambia su textura y la vuelve mas suave, por el tiempo prolongado de cocción llega a perder algunos nutrientes como vitaminas y minerales. (Ramírez, Torres, Barrón, Figueroa, & López, 2013).

Tabla 2: Tabla nutricional del Mote.

Tabla Nutricional del Mote		
Nutriente	Cantidad	Unidad
Energía	110	kcal
Carbohidratos totales	23	G
Azúcares	0.5	G
Fibra dietética	2.7	G
Proteína	2.7	G
Grasas totales	1.2	G
Grasas saturadas	0.2	G

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

Limón mandarina.

El Limón mandarina también conocido como limón dulce, limón criollo o en algunas regiones simplemente como una variedad híbrida cítrica con aroma intenso y sabor ácido-sutil, muy valorado en Ecuador.

Origen y procedencia:

Es un híbrido natural entre la naranja amarga (*Citrus aurantium*) y la mandarina (*Citrus reticulada*).

Se cree que su origen es de Sudeste Asiático, pero se ha adaptado muy bien a zonas tropicales y subtropicales.

En América Latina, especialmente en Ecuador, se ha convertido en una fruta popular por su sabor aromático, su piel fácil de pelar y su jugo abundante.

Zonas de cultivo en Ecuador.

El limón mandarina se da principalmente en zonas tropicales y subtropicales, en altitudes de 0 a 1.500 m.s.n.m., con climas cálidos y buena humedad.

Principales provincias productoras:

- Costa: Los Ríos, Manabí, Guayas, Santo Domingo.
- Sierra baja: Imbabura (zonas cálidas), Loja, El Oro.
- Amazonía: Napo Sucumbíos, Morona Santiago (menos escala).

Producción agrícola:

- Fincas familiares o comerciales, bajo producción convencional o agroecológica.
- Manejo fitosanitario: control de plagas como minadores o ácaros.
- Registro de lote, uso de fertilizantes, riego y cosecha.

Cosecha y postcosecha:

- Recolección manual, clasificación por tamaño y color.
- Lavado, desinfección y empaque (en cajas de cartón o mallas).

Distribución y comercialización:

- Venta en mercados locales, ferias agroecológicas o supermercados.
- Exportaciones ocasionales a mercados latinos en EE. UU y España.

Tabla 3. Tabla Nutricional del Limón Mandarinina.

Tabla nutricional del Limón Mandarinina.		
Nutriente	Cantidad	Unidad
Energía	35-40	Kcal
Agua	88-90	G
Carbohidratos	8-10	G
Azúcares naturales	7-9	G
Proteínas	0.6 – 1	G
Grasas	0.2	G
Fibra dietética	1.5 – 2.5	G
Vitamina C	45 – 55	Mg
Vitamina A (beta-caroteno)	30 – 40	G
Potasio	150 -180	Mg
Calcio	30 – 40	Mg
Fósforo	20	Mg
Magnesio	10	Mg

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

Comino:

El comino es originario de la región del Mediterráneo Oriental y Asia Occidental, y ha sido cultivado desde tiempos antiguos. En particular, se cree que Egipto y Oriente Medio fueron algunos de los principales lugares en los que se el comino se utilizaba como especia y para practicas rituales.

Fue introducido en América por los colonizadores europeos y se ha adaptado muy bien a los climas cálidos y seos de varios países latinoamericanos.

Pertenece a la familia Apiácea, la misma del perejil, anís y el cilantro.

¿Dónde se cultiva el comino en Ecuador?

Aunque Ecuador no es un productor masivo de comino, existen cultivos en pequeña escala principalmente para consumo local y artesanal, sobre todo en zonas cálidas de la Sierra y la Costa.

Regiones:

Sierra: Loja (zonas secas como Catamayo), Azuay, Chimborazo (Pallatanga).

Costa: Manabí (zona de Portoviejo y Rocafuerte), Santa Elena.

Oriente: Cultivo casi nulo, solo huertos familiares.

- Generalmente se cultiva de forma artesanal o agroecológica en pequeñas parcelas, huertos comunitarios o familiares.
- En mercados ecuatorianos se encuentra tanto nacional como importado (principalmente de Perú, India y Bolivia).

Producción agrícola:

- Siembra entre mayo y junio, cosecha entre septiembre y octubre.
- Uso de semillas tradicionales o certificadas.

- Poco uso de agroquímicos se prefieren practicas naturales.

Cosecha y postcosecha:

- Se recolecta a mano cuando las semillas están maduras (color pardo).
- Se seca al sol, desgrana y se tamiza.
- Se puede vender en semilla entera o molida.

Procesamiento:

- En algunos casos se muele en molinos artesanales o industriales.
- Empaque en bolsas herméticas o a granel.

Distribución:

- Venta directa en mercados locales, tiendas naturistas, ferias agroecológicas.
- El comino molido en supermercados puede ser importado y reempaquetado localmente.

Consumo:

- Usado como especia en muchas preparaciones: guisos, carnes, embutidos, arroces y sopas.

Tabla nutricional del comino (100g.)

Tabla 4. Tabla Nutricional del comino.

Tabla Nutricional del comino.		
Nutrientes	Cantidad	Unidad
Energía	375	Kcal
Carbohidratos	44.2	G
Proteínas	17.8	G
Grasas	22.3	G
Fibra dietética	10.5	G
Calcio	931	Mg
Hierro	66.4	Mg
Magnesio	366	Mg
Fosforo	499	Mg
Potasio	1788	Mg
Sodio	168	Mg
Vitamina A	64	IU
Vitamina C	7.7	MG

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

Pimienta:

La pimienta negra proveniente de la planta *Piper nigrum*, nativa de la costa suroeste de India, específicamente de la región de Kerala. Ha sido cultivada por siglos y fue uno de los productos mas codiciados durante el comercio de especias en la antigüedad.

Ruta de importancia hasta llegar a Ecuador fue: Ya que no es originaria del continente americano ni se cultiva de forma extensiva en Ecuador, la pimienta es importada. Generalmente, llega a través de las siguiente rutas:

1.- India, Vietnam, Indonesia y Brasil son los principales países exportadores de pimienta.

2.- La pimienta suele llegar por vía marítima a los principales puertos ecuatorianos:

- Puerto marítimo de Guayaquil: (puerto principal de importaciones).
- Puerto Bolívar o Manta (en menos proporción).

3.- Una vez en Ecuador, es distribuida a empresas procesadoras o directamente a mercados mayoristas.

¿En qué provincias del Ecuador se cultiva la pimienta?

Aunque no es común ni extensivo, se han realizado algunos ensayos experimentales de cultivo de *Piper nigrum* en zonas de clima tropical húmedo como:

- Provincia de Esmeraldas
- Zona de Palora y Tena (Morona Santiago y Napo)
- Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

Estas zonas poseen condiciones similares a las de la india; suelos húmedos, sombreados y temperaturas entre 24- 30 °C. Sin embargo, el cultivo no es industrial ni se produce a gran escala comercial.

Usos de la pimienta:

- Culinarios
 - Condimento esencial en platos salados y marinados.
 - Base en salsas, caldos y embutidos.

- Muy usada en la gastronomía ecuatoriana para contrastes de sabores.
- Usos medicinales:
 - Estimula la digestión:
 - Mejora la absorción de nutrientes como la cúrcuma.
 - Tradicionalmente usada como expectorante y tónico digestivo.
- Industriales:
 - En la industria alimentaria como conservante natural.
 - En capsulas y suplementos alimenticios por su contenido en piperina.

Tabla #5 tabla nutricional de la pimienta.

Nutrientes	Cantidad aproximada
Energía	251 kcal
Proteína	10.4 g
Grasas totales	3.3 g
Carbohidratos totales	64.8 g
Fibra dietética	26.5 g
Calcio	443 mg
Hierro	9.7 mg
Magnesio	171 mg
Potasio	1329 mg
Sodio	20 mg
Vitamina C	21 mg

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

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

Título: La ruta Gastronómica Alóag – Santo Domingo: Un enlace cultural entre la Sierra y la Costa Ecuatoriana.

Resumen:

La presente investigación aborda la evolución gastronómica de la ruta Alóag – Santo Domingo, un eje vial estratégico que ha marcado una profunda trascendencia en la historia del Ecuador. Desde su apertura en 1963, esta carretera no solo ha permitido la conexión física entre la Sierra y la Costa, sino que ha sido escenario del desarrollo de una tradición culinaria profundamente arraigada en las comunidades que la habitan. Este estudio busca rescatar y reinterpretar, a través de un menú de siete tiempos, los sabores que han acompañado a los transportistas y trabajadores durante décadas, otorgando así valor cultural, histórico y familiar a una propuesta gastronómica que trasciende el simple acto de comer.

Introducción:

La carretera Alóag – Santo Domingo ha sido, desde su creación, mucho más que un vínculo territorial: ha sido un canal de intercambio cultural, social, económico y especialmente gastronómico. La presente tesis se enfoca en el análisis del papel fundamental que ha tenido la alimentación en el contexto de esta vía, entendiendo a los paraderos gastronómicos como puntos estratégicos de encuentro entre identidades, saberes ancestrales y necesidades del viajero. Esta investigación parte desde un enfoque vivencial desde las memorias familiares sirviendo como hilo conductor para contextualizar históricamente la oferta culinaria surgida a lo largo de este eje vial.

Antecedentes:

La ruta Alóag – Santo Domingo fue concebida en 1963 con el objetivo de conectar a la región Sierra con la costa ecuatoriana. Antes de su construcción el traslado de recursos, como la madera, requiere varios días de travesía, dificultando el desarrollo económico y social de ambas regiones. Fue en este contexto de necesidad y apertura que surgieron los primeros paraderos, puntos de descanso y alimentación para trabajadores y transportistas que transitaban por el lugar. Estas estaciones improvisadas fueron gestionadas, en su mayoría, por habitantes de la zona, quienes ofrecían los productos disponibles en sus hogares, dando origen así a una oferta gastronómica que, con el tiempo, institucionalizó y se convirtió en parte fundamental del paisaje cultural de la ruta.

La cocina como respuesta al territorio:

Los primeros platos que se empezaron a servir en los paraderos fueron aquellos elaborados con animales de crianza familiar: la gallina criolla, el cerdo y el chivo. De ahí surgieron preparaciones emblemáticas como caldo de gallina, el seco de chivo y sobre todo la frirada considerada el icono gastronómico de la ruta. La elección de estos responde no solo a la disponibilidad de insumos, sino también a su capacidad de proporcionar energía y saciedad a los viajeros. De esta manera, a lo que en un principio fue una comida de subsistencia, se convirtió con los años en una comida identitaria, representativa de la fusión cultural entre la Sierra y la Costa.

Memoria familiar como aporte histórico

Parte del valor intangible de esta propuesta radica en la experiencia personal y familiar vinculada directamente con el desarrollo de esta ruta. Mi abuela, por ejemplo, relataba cómo, antes de la existencia de la vía, el traslado de madera desde lo que hoy se conoce

como Alóag tomaba entre tres y cuatro días. Asimismo, mi tía fue una de las primeras mujeres en establecer un puesto de fritada en la zona de Tandapi, convirtiéndose en una de las pioneras en ofrecer alimentación a los primeros transportistas. Mi abuela, por su parte, se dedicaba a la distribución de quesos, aportando a la cadena de suministro local. Estos testimonios permiten reconstruir la historia culinaria de la vía desde una perspectiva humana y afectiva.

Propuesta gastronómica: un menú con identidad

A partir de esta historia y este bagaje cultural, se plantea la creación de un menú de ocho tiempos que rinde homenaje a la ruta Alóag – Santo Domingo y a su cocina tradicional. Este menú no solo busca replicar sabores tradicionales, sino reinterpretarlos bajo una mirada contemporánea, sin perder su esencia. La contundencia de los platos responde al público objetivo: transportistas y viajeros que requieren comidas energéticas y reconfortantes. Por ello, se prescinde de un abrebocas ligero, optando por iniciar con un Amuse Bouche que, aunque pequeño, introduce de inmediato la riqueza del territorio. El menú concluye con un bombón que encapsula sabores representativos de la región, cerrando la experiencia con una nota dulce y simbólica.

Conclusión

La gastronomía de la ruta Alóag – Santo Domingo representa un testimonio vivo del mestizaje cultural y de la capacidad de adaptación de los pueblos ecuatorianos ante las nuevas realidades del desarrollo vial. A través de este menú, se busca reivindicar no solo el valor culinario de los platos tradicionales, sino también su dimensión histórica, cultural y afectiva. Esta propuesta es una forma de preservar la memoria de una región y de sus

gentes, desde una mirada que mezcla la tradición con la innovación, y que reconoce a la cocina como una poderosa herramienta de identidad.

**8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR
Y MARIDAJES DE VINOS**

La selección de esta bebida se basa en las propiedades del plato: puré de mote, fritada, maíz tostado, cebolla y tomate encurtidos, salsa de ají y aceite verde. La cerveza fue elegida no solo por su tradición junto a este plato, sino que también tiene características que limpian el paladar y respeta las costumbres de servir platos fuertes con bebidas fermentadas locales.



Categoría	Cerveza pilsener
Tipo	Lager
Graduación alcohólica	4.2%
Cuerpo	Ligero
Sabor	Con ligero amargor y notas de malta.
Maridaje	Entradas saladas, plato fuerte, con sabores grasos y especiados.

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

Moscato

espumante
Marca: Gavioli



Bodega	Gavioli
Tipo de vino	Riunite
Región de producción	Italia

Descripción general

Variedad de uva	moscato
Alcohol Vol	10.5%
Capacidad de botella	750 ml
Acidez total	media
Maridaje	Queso curado Carne adobada

Sentidos	
Visual	color amarillo pajizo con reflejos dorados.
Olfato	Ligero y fresco con notas de salvia y acacia en nariz.
Gusto	Dulce y aromático. El regusto propone amplificadas notas aromáticas y afrutadas.

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información.

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

1.1 Servicio Americano

El servicio americano se basa en una dinámica sencilla de atender a los clientes, que implica preparar los platos en la cocina y luego llevarlos a la mesa para servir. Este servicio es popular no solo por cómo se sirven los platos, sino porque permite al chef controlar la cantidad en cada uno, evitando así el desperdicio. Además, el servicio americano no requiere utensilios ni personal especializado, lo que lo hace fácil de aprender rápidamente. Sin embargo, como cualquier otro servicio, este cuenta con reglas propias que deben cumplirse para su correcta ejecución, en este caso son:

- Los camareros pueden cargar hasta tres platos.
- El camarero debe saber los componentes de cada plato.
- Se ofrece desde la derecha
- Se va por la izquierda
- Inicia con la mujer anciana
- Sacar los platos simultáneamente

(Ortega, 2024)

1.2 Montaje del servicio americano

- • Preparar la mesa, incluyendo manteles, cubiertos y copas.
- • Cuando el cliente se sienta, se debe ofrecer el menú.
- Servir las bebidas
- Cada plato debe ser dispuesto de forma individual y secuencial.
- Los platos tienen que ser bonitos y organizados.
- Servir los platos

- Retirar los platos
- Proveer al cliente café y/o postre.
- Concluir la dinámica presentando la cuenta.

1.3 Ventajas y desventajas

Ventajas	Desventajas
Es rápido y eficiente.	La experiencia es menos personalizada
Se reduce el desperdicio mediante el control de porciones.	Es crucial una buena coordinación en cocina para servir todo a tiempo.
Todos los platos son iguales	Si hay un error en el emplatado, hay que comenzar de nuevo.
Tiene menos riesgo de contaminación cruzada	Es menos elegante que otros servicios
Utiliza menos utensilios	Sin buena coordinación, el plato puede salir frío.
Se adapta a cualquier situación	Posee un menú establecido, complicado ajustarse a cambios súbitos.

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información. (Ortega, 2024)

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



Ilustración 34



Ilustración 35



Ilustración 36



Ilustración 37

Decoraciones:



Ilustración:38



Ilustración 39



Ilustración 40

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Diversidad gastronómica: La ruta Alóag – Santo Domingo representa una fusión natural de la cocina andina y costeña, dando origen a una oferta culinaria diversa y rica en sabores, ingredientes y técnicas tradicionales. Identidad cultural la gastronomía de esta ruta actúa como un elemento clave en la construcción y preservación de la identidad cultural de las comunidades que la habitan.
- Esta ruta de intercambio históricamente esta vía ha funcionado como un corredor comercial y cultural, permitiendo el intercambio de productos agrícolas, especias y conocimientos culinarios basados en sus ingredientes clave productos como el plátano, yuca, maíz, maní, pescado, cerdo y cacao son pilares fundamentales en la oferta gastronómica de la zona.
- El desarrollo turístico en la zona ha impulsado la profesionalización de la oferta culinaria y ha promovido la creación de espacios gastronómicos más innovadores y atractivos para el visitante. A pesar de la modernización, muchas familias siguen transmitiendo recetas ancestrales de generación en generación, manteniendo viva la tradición culinaria local.

- Actualmente se observa un proceso de reinterpretación de platos típicos, con presentaciones más contemporáneas y técnicas de cocina moderna. No todos los espacios gastronómicos de la ruta reciben el mismo apoyo o visibilidad, lo que limita el desarrollo de algunos pequeños emprendimientos.
- Existe escasa documentación académica y técnica sobre la evolución culinaria de esta ruta, lo que dificulta su promoción patrimonial. La ruta Alóag – Santo Domingo posee un alto potencial para convertirse en un destino gastronómico nacional e internacional, si se trabaja en su fortalecimiento integral.

Recomendaciones

- Promover la investigación e incentivar más estudios académicos sobre la gastronomía de la ruta para registrar sus orígenes, técnicas, productos y evolución. Creando rutas gastronómicas y diseñar circuitos turísticos que incluyan paradas culinarias estratégicas a lo largo del trayecto, integrando experiencias de cocina local.
- Capacitar a emprendedores: Implementar programas de formación culinaria y gestión para pequeños negocios gastronómicos en la zona. Apoyar la agricultura local: Fomentar el uso de productos agrícolas locales y de temporada para fortalecer el vínculo entre el campo y la cocina.
- Fomentar la innovación y estimular la creatividad gastronómica mediante concursos, festivales o ferias que promuevan reinterpretaciones de platos tradicionales. Visualizando a los cocineros locales promoviendo a los cocineros y portadores de saberes culinarios como embajadores culturales de la ruta.
- Implementar señalética cultural: Colocar información sobre los platos típicos, ingredientes y contextos históricos en puntos clave de la vía. Impulsar alianzas público-privadas: Unir esfuerzos entre municipios, ministerios y sector privado para invertir en el desarrollo gastronómico sostenible.

- Generar material educativo: Crear libros, recetarios y videos sobre la cocina de la ruta como herramientas de difusión para escuelas y turistas. Protegiendo el patrimonio culinario: Incluir a la gastronomía de la ruta Alóag – Santo Domingo en registros patrimoniales locales o nacionales para asegurar su conservación.

Bibliografías:

- Cedeño, M. (2017). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico en la región Sierra y Costa del Ecuador*. Universidad Central del Ecuador.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). *Guía turística y gastronómica de rutas ecuatorianas*. Quito: Ministerio de Turismo. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec>
- Morán, P. (2019). *Gastronomía de carretera: estudio de la oferta culinaria en las vías interprovinciales del Ecuador*. *Revista de Estudios Culturales Latinoamericanos*, 14(2), 45-62.
- Vásquez, D. (2020). *Impacto socioeconómico de la gastronomía en corredores turísticos de Ecuador*. Universidad de las Américas.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2020). *Gastronomía y turismo: el papel de la cocina en el desarrollo de los destinos turísticos*. Madrid: OMT.
- Caspa, N. (2021). *Historia de las carreteras del Ecuador: Alóag-Santo Domingo...* Recuperado de blog الوطني.
- Ludeña Reyes, A. P., & Rumiguano Castro, C. G. (2012). *Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Santo Domingo...* Tesis, UTPL.
- *La ruta millonaria y peligrosa que no termina de construirse en Ecuador*. *Revista Gestión*. (2023, 20 septiembre).
- Instituto Nacional de Aprendizaje (INA). (2018). *Servicio de Restaurantes y Bares*. Recuperado de: <https://www.ina.ac.cr/>
- *Alóag – Santo Domingo: vía estratégica y a la vez llena de problemas*. *Revista Buen Viaje*, 161 (oct-nov 2023).

- *La Alóag mueve la economía de Santo Domingo*. El Comercio. (2015, 9 abril).
- *Encantos de la ruta Alóag-Santo Domingo*. Expreso. (2024, 10 mayo).
- Bardi, J. A. (2011). *Hotel Front Office Management* (4.^a ed.). Wiley.
- Lillicrap, D., & Cousins, J. (2014). *Food and Beverage Service* (9.^a ed.). Hodder Education.
- Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2020). *Food and Beverage Service* (10.^a ed.). Hodder Education.
- Álvarez, C. (2017). *Manual de servicio de restaurante y bar*. Paraninfo.
- Rodríguez, M. (2015). *Etiqueta y Protocolo en el Servicio de Alimentos y Bebidas*. Trillas.
- Universidad de San Ignacio de Loyola (USIL). (2020). *Manual de montaje de mesas y protocolo de servicio*.
- FAO. (2019). *Guía de trazabilidad y etiquetado de carne de cerdo*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (MAG). (2021). *Cadena productiva de carne porcina: Trazabilidad y sanidad*.
- López, E., & Pérez, A. (2020). *Sistemas de trazabilidad en carne de cerdo: Experiencia en América Latina*. Revista de Ciencias Agropecuarias, 37(2), 45-53.
- Cevallos, M., & González, J. (2018). *Cadena productiva del maíz en el Ecuador*. Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- FAO. (2017). *Trazabilidad y seguridad alimentaria en granos y derivados*.

- Paredes, R. (2019). *Valor agregado y control de calidad en el mote lojano*. Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL).
- INEN. (2020). *Norma técnica ecuatoriana: frutas cítricas frescas, requisitos de calidad*. Instituto Ecuatoriano de Normalización.
- Rodríguez, L., & Peñarrieta, C. (2021). *Cadenas productivas de especias: comino en la región andina*. Revista de Agronegocios, 9(2), 88-99.
- SENESCYT. (2020). *Cultivo de comino en el Ecuador: prácticas agrícolas y control de calidad*. Quito: Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación
- Cárdenas, P., & Jaramillo, M. (2017). *Producción y comercio de pimienta negra en el Ecuador*. Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- ISO 22005:2007. *Trazabilidad en la cadena alimentaria: principios generales y guía para su diseño e implementación*. International Organization for Standardization.

12. ANEXOS

MOVAJILLA
DISTRIBUIDOR & IMPORTADOR

VELOZ RAMÓN LIVER IGNACIO
MATRIZ : MEJIA OE9-72 Y JOSE LOPEZ
SUCURSAL : AV. ANTONIO JOSE DE SUCRE
CIUDAD : QUITO

RUC NRO : 1704878543001
TELEFONO : 022644217
CONTRIBUYENTE ESP : NO
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD : SI
AGENTE DE RETENCION

Resolución No : 1

NO. FACTURA 002 005 000047857
CLAVE DE ACCESO : 26062025011704878543
00120020050000478570004785715

AMBIENTE: PRODUCCION EMISION: NORMAL
FECHA : 26/06/2025 Hora : 17:50
CLIENTE : ALEXANDER OSTAIZA
RUC / CI : 1725609539
DIRECCION : QUITUMBE

CANT.	PRODUCTO	P. U.	P. TOT.
8,00	CHEFCARE BOWL ALTO 8 FLAT WHITE	2,17	17,36 *
8,00	CHEFCARE PLATO TENDIDO 10.5 BLACK STONE	2,52	20,17 *
8,00	CORONA ARTISAN BEIGE SALSERA LISA 73CC 5907212	1,75	10,49 *
8,00	CORONA ARTISAN GRIS RUSTIC PLATO FANDO 20.4CM 7992012	4,51	36,10 *

EF 96,78

SUBTOTAL 15 % :	84,16
SUBTOTAL 0%:	0,00
DESCUENTO	0,00
SUBTOTAL:	84,16
ICE :	0,00
IVA 15 % :	12,62
TOTAL	96,78
CASH	96,78
CAMBIO	0,00

SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A:

PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A
WWW.SRI.GOB.EC, SRI EN LINEA

Usuario : 01 JANETH GALLEGOS

LRTI Art.50.- Obligaciones de los Agentes de Retencion: los agentes de retencion estan obligados a entregar el respectivo comprobante de retencion, dentro del termino no mayor de 5 dias de recibido el comprobante de venta.

ESTIMADO CLIENTE: Solicitamos nos remitan el comprobante de retencion a nuestra direccion.

Ilustración 41

PROMO BUGATTI 39 STICKERS VIRTUALES ACUMULADOS
CUPON

CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES=1

Pinpad
AUTORI PINPAD #122827

* MEGAMARKET QUITCENTRO SUR *

DIRECCION SUCURSAL:
AV. MORAN VALVERDE S/N Y AV.

PANAMERICANA SUR
QUITO - ECUADOR

MATRIZ:

CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI

QUITO - ECUADOR
RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Uni	Pre. Tot
SANTA LUCIA TINTO	1	4.4000	4.40I
MONTECID VINO ROSA	4	3.4348	13.74I
GAVIDOLI MOSCATO RO	2	7.7609	15.52I
CANA MANABITA FAJA	1	7.1304	7.13I
AJI NO MOTO	2	0.7130	1.43I
6PACK PILSENER TWI	2	4.9565	9.91I
6PACK HEINEKEN LA	1	5.6957	5.70I
QUITIG	1	1.7391	1.74I
L.O. PIMIENTA MOLIDA	1	0.5400	0.54I
LA LECHERA CREMA D	2	3.7304	7.46I
GIRASOL	1	2.7300	2.73I
VITA LECHE ENTERA	2	1.0200	2.04I
SET COPA SHOT AGUA	1	2.4522	2.45I
ORG JARDIN BIO LEC	1	4.9217	4.92I
SX. YOGURT GRIEGO N	1	3.0500	3.05I
PRODUCTOS DEL VALL	1	2.7217	2.72I
SAN MIGUEL MANTEQU	3	3.7043	11.11I
LA CASTELLANA QUES	1	3.8500	3.85I
ORG GERMINATO KALE	1	1.7100	1.71I
LEVAPAN LEVADURA F	1	2.5304	2.53I
SABORA AJO	1	0.4300	0.43I
SABORA COMINO MOLI	1	0.7400	0.74I
TANGO	4	0.2870	1.15I
L.O. LAUREL	1	0.3100	0.31I
SAN CARLOS AZUCAR	1	1.0600	1.06I
ORO BLANCO HARINA	1	1.8400	1.84I
3 CHANCHITOS MANTE	1	1.8300	1.83I
CRISAL SUPER REFIN	1	0.5400	0.54I
ORO BLANCO HARINA	1	3.5300	3.53I
SX. PULPA DE COCO	1	1.8900	1.89I
SX. PULPA DE MARACU	1	2.1900	2.19I
MARIA M. PULPA FRUT	1	3.0400	3.04I
SX. PULPA NARANJILL	1	1.4900	1.49I
H. PEREJIL CRESPO	1	0.5400	0.54I
H. CEBOLLIN	1	0.6200	0.62I
H. HIERBA BUENA	1	0.4800	0.48I
LA ZAMBIGENA MENTA	1	0.3900	0.39I
FINCA PRISCILA ALB	1	0.6300	0.63I

Tarifa 0	35.47
Tarifa 15	91.91
Subtotal sin IVA	127.38
15% IVA	13.79
TOTAL	141.17

AV Visa 141.17
CAMBIO USD .00

CLIENTE: BONILLA MARQUEZ EDISON FABRICIO
CED/RUC: 1723016968
DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA
Nro: 121-106-000308543
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 26/07/2025
Gran Contribuyente
NAC-GCF010C21-00868-E

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
2607202501170001691900121211060003085430715014114