



GASTRONOMÍA

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

**“Cocina creativa utilizando papa andina nativa
ecuatoriana: Puca shungo, Leona negra y Coneja Negra”**

AUTORES: Suarez Paz
Germania Lizbeth y Vargas
Aguirre Ivan Donato.

TUTOR: Rodriguez Daniel

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

Yo, Ivan Donato Vargas Aguirre declaramos ser autores del Trabajo de Investigación con el nombre **“Cocina creativa utilizando papa andina: Coneja negra, Leona negra y Puca Shungo**, 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).

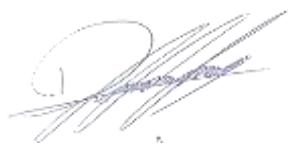
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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 tramitará 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 14 días del mes de enero de 2026 firmo conforme:

Autor: Ivan Donato Vargas Aguirre

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ivan Donato Vargas Aguirre". The signature is fluid and cursive, with a large, stylized 'I' at the beginning.

Número de Cédula: 1750629691

Dirección: Lino Curima y Mansor

Telefono: 0987026323

Correo: donatovargas9961@gmail.com

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

Yo, Germania Lizbeth Suarez Paz declaramos ser autores del Trabajo de Investigación con el nombre **“Cocina creativa utilizando papa andina: Coneja negra, Leona negra y Puca Shungo”** como requisito para optar al grado de Licenciado (a) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitará 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, aceptó 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 14 días del mes de enero de 2026, firmo conforme:

Autor: Germania Lizbeth Suarez Paz

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Liz Suárez".

Número de Cédula: 1721710018

Dirección: UIDE

Teléfono: 0978697102

Correo electrónico: liz.suarez2000@gmail.com

Declaración de originalidad

Yo, Germania Lizbeth Suarez Paz declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado 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.



Suarez Paz Germania Lizbeth

Autor del proyecto de investigación

Yo, Daniel Rodriguez , 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.

Daniel Rodríguez

Tutor del proyecto de investigación

Declaración de originalidad

Yo, Ivan Donato Vargas Aguirre declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado 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.



Ivan Donato Vargas Aguirre
Autor del proyecto de investigación

Yo, Daniel Rodriguez 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.

Daniel Rodríguez
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación Cocina creativa utilizando papa andina nativa ecuatoriana: “Puca shungo, Leona negra y Coneja negra” presentado por Suarez Paz Germania Lizbeth y Vargas Aguirre Ivan Donato , 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, 14 de enero del 2026

Daniel Rodríguez

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, 14 de Enero del 2026



Suarez Paz Germania Lizbeth

CEDULA: 1721710018

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, 14 de Enero del 2026



Ivan Donato Vargas Aguirre

CEDULA: 1750629692

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres quienes me enseñaron a no rendirme y ser perseverante para lograr mis sueños y propósitos de vida, a mis hermanos y mi mejor amiga por estar conmigo apoyándome siempre en cada paso de estos últimos años universitarios.

Germania Lizbeth Suarez Paz

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a mi madre Ena Paz y a mi padre Germán Suárez, quienes con su amor, esfuerzo y apoyo incondicional me han acompañado en cada etapa de mi vida académica. A mis hermanos Erick, Cristhian y Majo, por su apoyo y motivación, y por recordarme siempre la importancia la unión de la familia.

A mis queridos gatitos que siempre han sido un apoyo emocional para mí y especialmente a mi gordito que está en el cielo.

Y a mi mejor amiga Angie, por su compañía, paciencia y palabras de aliento en los momentos más difíciles, convirtiéndose en un pilar fundamental para alcanzar este logro.

Porque he aprendido que a veces es necesario tocar fondo para poder estar en los lugares correctos, con las personas correctas.

Germania Lizbeth Suarez Paz.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mis padres quienes
nunca me dejaron de ayudar en mis dificultades, a
mi madre por siempre guiarme cuando estuve
perdido, a mi padre por darme el apoyo
incondicional que solo tu pudiste darme. A mis
gatos, que fueron las que siempre me recordaron
que nunca se está solo, incluso por los que ya no
están.

Ivan Donato Vargas Aguirre

AGRADECIMIENTO

Agradezco especialmente a mis padres que me dieron a oportunidad de estudiar, a mis profesores por ayudarme y darme consejo en mi vida profesional, a mis gatos; a Nami y Tomi que están en un lugar mejor, por enseñarme que a pesar de las pérdidas uno puede seguir adelante. a mis amigos que conocí en mi último ciclo, ellos me demostraron que no importa lo incierto que creas que la vida será siempre encontrarás personas en las que puedas confiar y llamar amigos.

Y a mi gatita Lía que me ha acompañado incansablemente durante este proceso de convertirse en una mejor persona y profesional

Ivan Donato Vargas Aguirre

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR.....	20
1. RESUMEN.....	20
2. ABSTRACT	21
3. DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	22
4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL	25
5. MENÚ APROBADO EN INGLÉS	26
6. DISEÑO DEL MENÚ.....	27
7. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS.....	28
7.1 AMUSE BOUCHE	28
7.2 PAN.....	32
7.3 ENTRADA.....	34
7.4 PLATO FUERTE.....	36
.....	38
7.5 POSTRE.....	40
7.6 BOMBÓN	47
7.7 COSTO P.V.P	51
8. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	52

8.2 PAPA LEONA NEGRA	52
8.1.1 Zona Geográfica	52
8.1.2 Características Morfológicas de Leona Negra	53
8.1.3 Características agronómicas de la Leona Negra.....	55
8.1.4 Información Nutricional de la Leona Negra.....	56
8.2 PAPA CONEJA NEGRA.....	57
8.2.1 Características Morfológicas de la papa Coneja Negra	58
8.2.2 Características Agronómicas de la papa Coneja Negra	60
8.2.3 Información Nutricional de la Coneja Negra	62
8.3 PAPA PUCA SHUNGO	63
8.3.1 Producción y Cultivo.....	63
8.3.2 Comercialización	63
8.3.3 Valor agregado y Consumo.....	64
8.3.4 Características Agronómicas de Puca Shungo	64
8.3.5 Características Morfológicas Puca Shungo.....	65
8.3.5.1 Hábito de crecimiento	65
8.3.5.2 Hojas	65
8.3.5.3 Floración.....	66
8.3.5.4 Tubérculos.....	66
8.3.5.5 Brotes	66

9. BORREGO (Ovis Orientalis Aries)	67
9.1 Taxonomía del Borrego.....	67
9.2 Tipos de raza de Borrego que existen en Ecuador	69
9.2.1 Raza Pelibuey	70
9.2.2 Raza Criolla.....	71
9.2.3 Raza Poll Dorset.....	72
9.2.4 Raza Corriedale o Lincoln.....	73
9.2.5 Denominación del Borrego	75
9.3 Composición nutricional del Borrego	76
9.4 Gráfico nutricional del Borrego	78
10. SALMON (Salmo Solar).....	78
10.1 Clasificación del salmón	80
10.1.1 Salmon plateado	80
10.1.2 Salmon Atlántico.....	80
10.1.3 Salmon del pacifico.....	81
10.2 Hábitat y Pesca	81
11. Uvilla (physalis peruviana)	83
11.1 Valor Nutricional.....	84
11.2 Taxonomía de la uvilla.....	85
11.3 Variedades.....	85

11.4 Partes de la planta.....	85
11.4.1 Raíces	85
11.4.2 Tallo	86
11.4.3 Hojas	87
11.4.4 Flor	87
11.4.5 Frutos.....	87
11.4.6 Semillas	87
12. Estados Fenotípicos.....	88
12.1 Etapa vegetativa	88
12.2 Etapa reproductiva.....	88
12.3 Etapa Productiva	88
13. Romero (Rosmarinus Officinalis)	89
13.1 Uso en la gastronomía	90
14. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	91
15. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	93
15.1 Coctel de Bienvenida	93
15.2 Maridaje plato fuerte	94
15.2.1 Malbec San Telmo Argentina	94

15.3 Maridaje postre.....	96
15.3.1 Gavioli Moscato Rose	96
15.4 Bajativo	98
15.4.1 Infusión Caliente Andina	98
16. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	100
16.1 Servicio Americano.....	100
17. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	102
17.1 Descripción de cada elemento.....	105
18. Justificación.....	106
19. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	107
19.1 Conclusiones	107
19.2 Recomendaciones	108
20. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	110
20.1 Facturas y recibos.....	110
20.2 Proceso de elaboración de licor de limón	112
21. BIBLIOGRAFÍAS.....	112
Referencias	112

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****1. RESUMEN**

La propuesta del proyecto se fundamenta en la cocina creativa aplicada a variedades nativas de papa andina ecuatoriana, específicamente Puca Shungo, Leona Negra y Coneja negra.

Estas especies, aunque poseen un alto valor cultural, nutricional y organoléptico, han sido relegadas frente a variedades comerciales de mayor producción y bajo costo.

El concepto busca rescatar y visibilizar estos tubérculos mediante un menú de autor que fusiona técnicas contemporáneas con saberes ancestrales, generando una experiencia gastronómica innovadora que conecta tradición e identidad.

La incorporación de estas papas en preparaciones modernas demuestra su versatilidad culinaria y contribuye a la preservación del patrimonio agroalimentario ecuatoriano, fortaleciendo el vínculo entre productores locales, consumidores y la cultura andina.

El objetivo es evidenciar que, a pesar de la masificación de variedades comerciales, estas papas nativas amenazadas o de difícil acceso pueden ocupar un lugar destacado en la gastronomía de autor, aportando impacto cultural y social.

2. ABSTRACT

The project proposal is based on creative cuisine applied to native varieties of Ecuadorian Andean potatoes, specifically Puca Shungo, Leona Negra, and Coneja Negra

Although these species have high cultural, nutritional, and organoleptic value, they have been displaced by commercial varieties with higher production and lower cost.

The concept aims to rescue and highlight these tubers through an author's menu that combines contemporary techniques with ancestral knowledge, creating an innovative gastronomic experience that connects tradition and identity.

Incorporating these potatoes into modern preparations not only demonstrates their culinary versatility but also contributes to the preservation of Ecuador's agro-food heritage, strengthening the link between local producers, consumers, and Andean culture.

The objective of this author's menu is to show that, despite the dominance of mass-produced varieties, these native potatoes—threatened or hard to access—can achieve recognition and cultural impact in creative cuisine.

3. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La presente investigación se fundamenta en la aplicación de la cocina creativa a variedades nativas de papa andina ecuatoriana, específicamente Puca Shungo, Leona Negra y Coneja Negra. Estos tubérculos, aunque poseen un alto valor cultural, nutricional y organoléptico, han sido históricamente relegados frente a variedades comerciales de mayor producción y bajo costo, lo que ha limitado su presencia en la gastronomía cotidiana y ha puesto en riesgo su conservación. El proyecto busca rescatar y visibilizar estas especies mediante la elaboración de un menú de autor que fusiona técnicas contemporáneas, generando una experiencia gastronómica innovadora que conecta tradición, identidad y creatividad.

La incorporación de estas papas en preparaciones modernas no solo demuestra su versatilidad culinaria, sino que también contribuye a la preservación del patrimonio agroalimentario ecuatoriano, fortaleciendo el vínculo entre productores locales, consumidores y la cultura andina.

En esta tesis, nosotros decidimos dar a conocer los productos de papa andina que lamentablemente son más difíciles de encontrar en el día a día en el Ecuador y la sierra ecuatoriana, específicamente papas que tienen coloración en su pulpa, nosotros centramos nuestra investigación en dos tipos en riesgo y una variedades conocidas como: Puca shungo, Leona negra y Coneja negra, esta última, para implementar el concepto de cocina creativa ya que, por sus características organolépticas y su

viabilidad de aplicación en la cocina, nos permite jugar y desarrollar un concepto que tenga un impacto cultural y social.

El objetivo de este menú de cocina de autor es demostrar que, a pesar de existir variedades masificadas, que por su cantidad de producción y bajo costo, han desplazado a productos nacionales y algunas veces nativos, nosotros como autores de este concepto de menú buscamos darles conocimiento a estas variedades amenazadas o de difícil acceso. Resaltando en nuestro menú de autor la implementación de el uso de estas papas nativas, y a su vez usando productos típicos de la sierra ecuatoriana.

La cocina creativa se destaca por la innovación y autenticidad manteniendo un equilibrio donde se rompen los estereotipos sin dejar de lado la identidad cultural. Nosotros nos inspiramos en usar técnicas de cocina creativa de grandes exponentes como Ferran Adriá el en lo particular en cómo ver que un producto cotidiano se puede transformar en una experiencia sensorial inesperada para los comensales, René Redzepi en cambi, el elevo los ingredientes locales al nivel de alta cocina, donde nosotros como tal hacemos el uso de las papas nativas, Joan Roca muestra lo moderno y tradición donde conecta la tradición con innovación.

El uso de variedades nativas de papa andina como Puca Shungo, Leona Negra y Coneja Negra se justifica por su alto valor cultural, nutricional y patrimonial dentro de la gastronomía ecuatoriana. Estos tubérculos representan un legado ancestral de los pueblos andinos, quienes los han cultivado y preservado durante siglos como parte esencial de su dieta y cosmovisión. Sin embargo, la expansión de variedades comerciales de mayor rendimiento y bajo costo ha relegado a estas especies, poniendo en riesgo su conservación y visibilidad en la cocina contemporánea.

Incorporarlas en un menú de autor desde la perspectiva de la cocina creativa permite no solo demostrar su versatilidad culinaria y riqueza organoléptica, sino también rescatar su valor simbólico y social, vinculando tradición con innovación. De este modo, se contribuye a la preservación del patrimonio agroalimentario ecuatoriano, se fortalece el vínculo entre productores locales y consumidores, y se promueve una identidad gastronómica que reconoce la diversidad y riqueza de los Andes.

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

LA MESA DE LOS ANDES

Coctel de Bienvenida / Nectar de tierra

Vodka Coctel, con curazao y naranjilla, con syrup de papa Leona negra, escarchado de crujiente de papa, y garnish de papa dulce Leona negra.

Amuse bouche / Killa punllay (Amanecer de luna)

Crocantes de papa Puca Shungo con impregnación de salmón en maracuyá, vodka y eneldo.

Pan / Yana Curi Pan (Brioche de leona negra)

Brioche de papa leona negra, mermelada de Taxo y ají

Entrada / Espuma de los Andes

Espuma de Vichyssoise de papa coneja negra, crutones de brioche, aceite de albahaca y chicharrón de cordero.

Plato fuerte / Waylla Uwi (Cordero Verde)

T-bone de cordero en demi glacé de ternera, envuelto en pistacho, salsa de uvilla con papa Puca Shungo y vegetales.

Postre / Yana Tuta (Noche Negra)

Entremet, de base de brownie con papa crocante, cremoso de chocolate, compota de cereza y mousse de limón y chocolate blanco, con helado de coneja negra.

Bombón / Pacha mishki (Mundo Dulce)

Bombón de Planeta de Chocolate al 70% relleno de ganache de dulce de papa y vainilla.

5. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Welcome Cocktail / Nectar of the Earth

Vodka cocktail with curaçao and naranjilla, black Leona potato syrup, crispy potato sprinkles, and black Leona sweet potato garnish.

Amuse bouche / Killa punllay (Moonrise)

Puca Shungo potato crisps infused with salmon in passion fruit, vodka, and dill.

Bread / Yana Curi Pan (Black Leona brioche)

Black Leona potato brioche, taxo jam, and chili pepper.

Starter / Foam of the Andes

Black rabbit potato vichyssoise foam, brioche croutons, basil oil, and lamb crackling.

Main course / Waylla Uwi (Green Lamb)

Lamb T-bone in veal demi-glace, wrapped in pistachio, uvilla sauce with Puca Shungo potatoes and vegetables.

Dessert / Yana Tuta (Black Night)

Entremet with a brownie base, crispy potato, creamy chocolate, cherry compote, lemon and white chocolate mousse, and black potato ice cream.

Bonbon / Pacha mishki (Sweet World)

70% chocolate bonbon filled with sweet potato and vanilla ganache.

6. DISEÑO DEL MENÚ

La mesa de los Andes

Néctar de tierra
Coctel de vodka con naranjilla y almíbar de papa con un toque de curazao

Killa punllay
Crocante de papa puca shungo, salmón impregnado en maracuyá, aguacate y aire de maracu-vodka.

Yana curi pan
Suave brioche de papa Leona Negra, acompañado de mermelada de taxo y ají.

Espuma de los Andes
Espuma de vichyssoise elaborada con papa Leona Negra y Puca Shungo, acompañado de crutones de brioche y chicharrón de cordero.

Waylla Uwi
T-bone de cordero en demi glacé, con costra de pistacho, milhojas de papas, vegetales al grill y gel de uvilla.

Yana Tuta
Entremet con base de brownie y papa crocante, cremoso de chocolate, compota de cereza y mousse de limón y chocolate. Acompañado de helado de papa chaucha.

Pacha Mishki
Bombón de chocolate 70% relleno de ganache de arequipe de papa y vainilla

Infusión Andina
Infusión de yerbas ancestrales y licor de limón.

7. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

7.1 AMUSE BOUCHE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR				Escuela de Gastronomía			UIDE		
													 Powered by Arizona State University®		
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA									
masa de papa			Básica o de Venta												
NÚMERO PORCIONES		12 porción	X		Complementaria o Subreceta										
PESO CADA PORCIÓN		33 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	harina	114,00	gramo	\$ 0,00157	\$ 0,1790	tamizada	\$ 1,57	Kiogramo	1.000	gramo					
2	sal	6,00	gramo	\$ 0,00049	\$ 0,0029		\$ 0,49	Kiogramo	1.000	gramo					
3	papa leona negra	114,00	gramo	\$ 0,00221	\$ 0,2517	rallada	\$ 1,00	libra	453	gramo					
4	agua	228,00	ml												
5	clara huevo	1,00	u	\$ 0,11667	\$ 0,1167		\$ 3,50	Cubeta	30	unidad					
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS									
1. Rallar la papa 2. Mezclar los ingredientes y procesarlos 3. reposar 10 min 4. pinchar la masa para formar una película en una sartén antiadherente 5. una vez formada se da forma de cono y se frie a 160 grados x 1 min y medio			SUBTOTAL RECETA	\$ 0,55	ΣPrecios totales de cada ingrediente	1. formeo de la masa									
			EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas									
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,58	Subtotal + Extras	3. Correcta técnica de fritura									
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones										
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción										
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS									
 ELABORADO POR: Donato Vargas y Germania Suarez			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 2-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-26									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
salsa maracuya	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

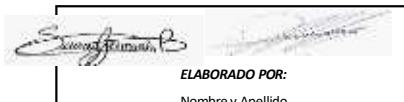


PROCESO DE PREPARACIÓN

- 1.sacar la pulpa de la maracuya
2. En un sarten poner la pulpa,el ayucar, el eneldo y la sal a fuego medio hasta romper hervor
3. Agregar el vodka y flambeear

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,92	✓ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,96	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS	
1. no reducir de mas la maracuya	
2. Manejo de temperaturas	



ELABORADO POR:



REVISADO POR:

FECHA ELABORACIÓN
2-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Salmon impregnado			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES			X Complementaria o Subreceta						FICHA No.		
PESO CADA PORCIÓN			30 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	salmon	218,00	gramo	\$ 0,02697	\$ 5,8800	cortado en small dice	\$ 5,88	gramo	218	gramo	
2	aguacate	150,00	gramo	\$ 0,00143	\$ 0,2143	cortado en small dice	\$ 1,00	gramo	700	gramo	
3	ajonjoli	2,00	gramo	\$ 0,01480	\$ 0,0296	tosada	\$ 0,74	gramo	50	gramo	
4	salsa de maracuya	260,00	mililitro	\$ 0,00801	\$ 2,0824		\$ 0,08	gramo	10	gramo	
5											
6											
7											
8											
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS		
1. sellar el salmon en sarten en impregnar la salsa colada con una jeringa 2. Sellar al vacio y reposar durante 1 hora 3. con el salmon impregnado cortar en small dice y el aguacate tambien 4. Integrar el salmon el aguacate y añadir el ajonjoli						SUBTOTAL RECETA \$ 8,21 PRECIOS totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,41 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 8,62 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,72 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0239 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			1. corte de la proteína y el aguacate 2. evitar romper la proteína al inyectar la maracuya		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									MÉTODOS Y TÉCNICAS		
									1. Corte small dice 2. Impregnacion		
  ELABORADO POR: Nombre y Apellido						 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 2-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-26		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Amanecer de luna	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	60 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crocante de papa	463,00	unidad	\$ 0,00241	\$ 1,1146	frito	\$ 0,05	gramo	20	unidad
2	salmon impregnado	630,00	pucion	\$ 0,02394	\$ 15,0791	cortado y armado	\$ 0,72	gramo	30	pucion
3										0
4										0
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Con el cono listo poner el salmon y el aguacate relleno el cono
 2servir y decorar con la salsa

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 16,19
EXTRAS 5%	\$ 0,81
COSTO TOTAL RECETA	\$ 17,00
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,42
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0236

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA


ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
 2-ene-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
 14-ene-26

7.2 PAN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®				
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Brioche de leona negra			<input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta							
NÚMERO PORCIONES		10 porción	FICHA No.		SUB-001					
PESO CADA PORCIÓN		230 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa Leona negra	400,00	gr	\$ 0,00221	\$ 0,8830	cocida	\$ 1,00	libra	453	gramo
2	Harina de trigo	600,00	gr	\$ 0,00157	\$ 0,9420	ta mizada	\$ 1,57	kilo	1.000	gramo
3	Azucar	150,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,1500	pesado	\$ 1,00	kilo	1.000	gramo
4	Sal	15,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0074	pesado	\$ 0,49	kilo	1.000	gramo
5	Levadura	30,00	gr	\$ 0,00594	\$ 0,1782	pesado	\$ 2,97	gramo	500	gramo
6	yemas	30,00	gr	\$ 0,11667	\$ 3,5000	pesado	\$ 3,50	uni	30	gramo
7	Leche en polvo	50,00	gr	\$ 0,00958	\$ 0,4788	pesado	\$ 3,83	gramo	400	gramo
8	Leche entera	300,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,3000	pesado	\$ 1,00	litro	1.000	millilitro
9	Mantequilla	400,00	gr	\$ 0,00752	\$ 3,0080	pesado	\$ 7,52	kilo	1.000	gramo
10	Mermelada de taxo y aji	300,00	gr	\$ 3,00000	\$ 3,0000		\$ 3,00	gramo	300	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Tamizar el harina 2. cocinar las papas y hacerlas pure, reservar 3. colocar los ingredientes en una amasadora 4. amasar hasta formar una masa homogenea(10-15min) 5. agregar la mantequilla de apo mientras se amasa hasta integrarlos 6. dejar reposar durante 1 a 2 horas 7. porcionar y dejar leudar los bollos durante 1 hora 8. poner en moldes,previamente engrasados y leudar 15 min 9. pintar con huevo y hornear a 180 durante 25 min						SUBTOTAL RECETA	\$ 12,45	Subtotal * % Extras	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Añadir la mantequilla en pomada de a poco	
						EXTRAS 5%	\$ 0,62			
						COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,07	Subtotal + Extras		
						COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones		
						COSTO POR GRAMO	\$ 0,0057	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1.cocion 2. Amasado 3. Leudado				
 ELABORADO POR:						 REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN	2-ene-26
									FECHA ACTUALIZACIÓN	14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®				
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
mermelada de taxo y aji			x Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES			Complementaria o Subreceta						FICHA No.	
PESO CADA PORCÓN			12 porción			140 gramo				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	taxo	1.000,00	ml	\$ 0,00148	\$ 1,4800		\$ 1,48	kilo	1.000	ml
2	azucar	700,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,7000		\$ 1,00	kilo	1.000	gr
3	canela	5,00	gr	\$ 0,02900	\$ 0,1450		\$ 0,29	gr	10	gr
4	clavo de olor	3,00	u	\$ 0,04583	\$ 0,1375		\$ 0,55	gr	12	u
5	ají	2,00	u	\$ 0,07000	\$ 0,1400		\$ 0,49	gr	7	u
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Llevar los ingredientes a una olla a fuego medio 2. poner las especias y dejar infusionar 3. dejar cocinar durante una hora y media 4. añadir el ají picado y dejar cocinar 10 min			SUBTOTAL RECETA \$ 2,60 EXTRAS 5% \$ 0,13 COSTO TOTAL RECETA \$ 2,73 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 COSTO POR GRAMO \$ 0,0016			1. reducción 2. Manejo de temperaturas 3. añejoado				
			COSTO MATERIA PRIMA							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							
 ELABORADO POR:			 REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26				

7.3 ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR							UIDE					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR							Powered by Arizona State University®					
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA				FOTO RECETA					
espuma de vichysoisse			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES			X Complementaria o Subreceta									
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No.									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	papa coneja negra	680,00	gr	\$ 0,00076	\$ 0,5174		\$ 35,00	quinta l	46.000	gr		
2	papa puca shungo	680,00	gr	\$ 0,00073	\$ 0,4945		\$ 8,00	arroba	11.000	gr		
3	cebolla puerro	1.000,00	gr	\$ 0,00130	\$ 1,3000		\$ 1,30	ki lo	1.000	gr		
4	mantequilla	200,00	gr	\$ 0,00752	\$ 1,5040		\$ 7,52	ki lo	1.000	gr		
5	laurel	2,00	gr	\$ 0,02467	\$ 0,0493		\$ 0,37	gr	15	gr		
6	sal	15,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0074		\$ 0,49	ki lo	1.000	gr		
7	pimienta	5,00	gr	\$ 0,01500	\$ 0,0750		\$ 0,75	gr	50	gr		
8	fondo claro	2.000,00	ml	\$ 0,00090	\$ 1,8020		\$ 3,06	ml	3.400	ml		
9	crema de leche	250,00	ml	\$ 0,00609	\$ 1,5222		\$ 2,74	ml	450	ml		
10	cargas de sifon	2,00		\$ 0,81300	\$ 1,6260		\$ 8,13	u	10	u		
PROCESO DE PREPARACIÓN							COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS	
1. pelar y cortar las papas, lavar el puerro y cortarlo 2. Derretir mantequilla y rehogar el puerro sin que 3. Añadir la papa y el fondo 4. cocinar hasta que la papa este blanda 5. Procesar hasta obtener una crema lisa 6. Colar por un sedazo muy fino y añadir la crema de leche 7. corregir sabores y enfriar 8. poner en el sifón y poner 2 cargas de nitrógeno para servir							SUBTOTAL RECETA \$ 8,90 Extras 5% \$ 0,44 COSTO TOTAL RECETA \$ 9,34 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,93 COSTO POR GRAMO \$ 0,0023				1. evitar sobre cocer la papa 2. procesar bien la preparación evitar grumos para no tapar el sifón	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											MÉTODOS Y TÉCNICAS	
											1. Sifón 2. Espuma 3. crema fría	
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26				

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">fondo claro</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>1 porción</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PESO CADA PORCIÓN</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		fondo claro		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FICHA No.</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> </table>				FOTO RECETA																																																																																																									
NOMBRE RECETA																																																																																																																																			
fondo claro																																																																																																																																			
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																																																																																																																		
PESO CADA PORCIÓN																																																																																																																																			
TIPO RECETA																																																																																																																																			
Básica o de Venta																																																																																																																																			
X	Complementaria o Subreceta																																																																																																																																		
FICHA No.																																																																																																																																			
FOTO RECETA																																																																																																																																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																																																																																									
1	pollo	500,00	gr	\$ 0,00347	\$ 1,7350		\$ 3,47	kilo	1.000	gr																																																																																																																									
2	cebolla puerro	200,00	u	\$ 0,00130	\$ 0,2600		\$ 1,30	kilo	1.000	u																																																																																																																									
3	zanahoria	200,00	u	\$ 0,00065	\$ 0,1300		\$ 0,65	kilo	1.000	u																																																																																																																									
4	ajo	5,00	gr	\$ 0,00610	\$ 0,0305		\$ 1,22	gramo	200	gr																																																																																																																									
5	mantequilla	30,00	gr	\$ 0,00752	\$ 0,2256		\$ 7,52	kilo	1.000	gr																																																																																																																									
6	sal	30,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0147		\$ 0,49	kilo	1.000	gr																																																																																																																									
7	pimienta	5,00	gr	\$ 0,01500	\$ 0,0750		\$ 0,75	gramo	50	gr																																																																																																																									
8	apio	300,00	gr	\$ 0,00093	\$ 0,2800		\$ 0,70	gramo	750	gr																																																																																																																									
9	cebolla perla	200,00	gr	\$ 0,00083	\$ 0,1667		\$ 1,00	kilo	1.200	gr																																																																																																																									
10	agua	2.000,00																																																																																																																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. sellar en una olla con mantequilla las piezas de pollo</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2. añadir las verduras cortadas en mirepoix</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3. añadir el agua y cocinar durante una hora</td> </tr> <tr> <td colspan="11">4. clarificar</td> </tr> <tr> <td colspan="11">5. Dejar reposar y colar</td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN											1. sellar en una olla con mantequilla las piezas de pollo											2. añadir las verduras cortadas en mirepoix											3. añadir el agua y cocinar durante una hora											4. clarificar											5. Dejar reposar y colar																																																																	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																																																																																			
1. sellar en una olla con mantequilla las piezas de pollo																																																																																																																																			
2. añadir las verduras cortadas en mirepoix																																																																																																																																			
3. añadir el agua y cocinar durante una hora																																																																																																																																			
4. clarificar																																																																																																																																			
5. Dejar reposar y colar																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td colspan="11">SUBTOTAL RECETA \$ 2,92 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td colspan="11">EXTRAS 5% \$ 0,15 Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td colspan="11">COSTO TOTAL RECETA \$ 3,06 Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td colspan="11">COSTO POR PORCIÓN \$ 3,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td colspan="11">COSTO POR GRAMO \$ 0,0009 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>											COSTO MATERIA PRIMA											SUBTOTAL RECETA \$ 2,92 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small>											EXTRAS 5% \$ 0,15 Subtotal * % Extras											COSTO TOTAL RECETA \$ 3,06 Subtotal + Extras											COSTO POR PORCIÓN \$ 3,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones											COSTO POR GRAMO \$ 0,0009 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																	
COSTO MATERIA PRIMA																																																																																																																																			
SUBTOTAL RECETA \$ 2,92 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small>																																																																																																																																			
EXTRAS 5% \$ 0,15 Subtotal * % Extras																																																																																																																																			
COSTO TOTAL RECETA \$ 3,06 Subtotal + Extras																																																																																																																																			
COSTO POR PORCIÓN \$ 3,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																																																																																																			
COSTO POR GRAMO \$ 0,0009 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. coccion</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2. Manejo de temperaturas</td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table>											PUNTOS CRÍTICOS											1. coccion											2. Manejo de temperaturas																																																																																																		
PUNTOS CRÍTICOS																																																																																																																																			
1. coccion																																																																																																																																			
2. Manejo de temperaturas																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. Fondo</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2. Mirepoix</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3. Colado</td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table>											MÉTODOS Y TÉCNICAS											1. Fondo											2. Mirepoix											3. Colado																																																																																							
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																																																																																			
1. Fondo																																																																																																																																			
2. Mirepoix																																																																																																																																			
3. Colado																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <td colspan="11">ELABORADO POR:</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Nombre y Apellido</td> </tr> <tr> <td colspan="11"> </td> </tr> </table>											ELABORADO POR:											Nombre y Apellido																																																																																																													
ELABORADO POR:																																																																																																																																			
Nombre y Apellido																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <td colspan="11">REVISADO POR:</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Nombre</td> </tr> <tr> <td colspan="11"> </td> </tr> </table>											REVISADO POR:											Nombre																																																																																																													
REVISADO POR:																																																																																																																																			
Nombre																																																																																																																																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="11">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th colspan="11">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="11">14-ene-26</td> </tr> </table>											FECHA ELABORACIÓN											2-ene-26											FECHA ACTUALIZACIÓN											14-ene-26																																																																																							
FECHA ELABORACIÓN																																																																																																																																			
2-ene-26																																																																																																																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																																																																																			
14-ene-26																																																																																																																																			

7.4 PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
T-bone de cordero	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	500 gramo

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

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	T-bone de cordero	3.000,00	gr	\$ 0,01833	\$ 55,0000	limpio y corta do	\$ 55,00	kilo	3.000	kl
2	sal	20,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0200	inegrar para formar el sazonador	\$ 1,00	kilo	1.000	gr
3	aceite	30,00	ml	\$ 0,00235	\$ 0,0705	inegrar para formar el sazonador	\$ 2,35	li	1.000	ml
4	romero	40,00	gr	\$ 0,01067	\$ 0,4267	inegrar para formar el sazonador	\$ 0,80	gr	75	gr
5	ajo	15,00	gr	\$ 0,00300	\$ 0,0450	inegrar para formar el sazonador	\$ 0,60	gr	200	gr
6	mantequilla	20,00	gr	\$ 0,00752	\$ 0,1504	inegrar para formar el sazonador	\$ 7,52	kilo	1.000	gr
7	moztaza djon	40,00	gr	\$ 0,02192	\$ 0,8767	inegrar para formar el sazonador	\$ 5,26	gr	240	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. Limpiar y cortar el rack de cordero	
2. Formar el sazonador y untarlo sobre la carne	
3. dejar marinr por almenos 2 horas	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 56,59
EXTRAS 5%	\$ 2,83
COSTO TOTAL RECETA	\$ 59,42
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5,94
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0119

PUNTOS CRÍTICOS	
1. Tiempo de leudado	
2. Manejo de temperaturas	
3. Correcta técnica sableado o cremado	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

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

ELABORADO POR:

Germania Suárez y Donato Vargas



REVISADO POR:

Germania Suárez

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-26

FECHA ACTUALIZACIÓN
14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																																																																							
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																																																																							
Escuela de Gastronomía																																																																							
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">NOMBRE RECETA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">costra de pistacho</td> </tr> <tr> <td colspan="1">NÚMERO PORCIONES</td> <td colspan="1">12 porción</td> </tr> <tr> <td colspan="1">PESO CADA PORCIÓN</td> <td colspan="1">70 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		costra de pistacho		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	70 gramo	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">TIPO RECETA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td colspan="1">X</td> <td colspan="1">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FICHA No.</td> </tr> </table>				TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">FOTO RECETA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  </td> </tr> </table>				FOTO RECETA																																											
NOMBRE RECETA																																																																							
costra de pistacho																																																																							
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																																																						
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo																																																																						
TIPO RECETA																																																																							
Básica o de Venta																																																																							
X	Complementaria o Subreceta																																																																						
FICHA No.																																																																							
FOTO RECETA																																																																							
																																																																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																													
1	Pistacho	200,00	gr	\$ 0,02995	\$ 5,9900	Picado fino	\$ 5,99	gr	200	gr																																																													
2	Mantequilla	50,00	gr	\$ 0,00752	\$ 0,3760	Derretido	\$ 7,52	kilo	1.000	gr																																																													
4	clara de huevo	2,00	u	\$ 0,11667	\$ 0,2333	separado de la yema	\$ 3,50	cubeta	30	u																																																													
5	apanadura	200,00	gr	\$ 0,00440	\$ 0,8800	pesado	\$ 1,32	gr	300	gr																																																													
6	romero	40,00	gr	\$ 0,00627	\$ 0,2507	Picado fino	\$ 0,47	gr	75	gr																																																													
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1.Picar el pistacho y el romero, integrar</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2.añadir el resto de los ingredientes junto con el pistacho y romero hasta firmar una pasta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3.cubrir con la corteza el rack</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.Picar el pistacho y el romero, integrar		2.añadir el resto de los ingredientes junto con el pistacho y romero hasta firmar una pasta		3.cubrir con la corteza el rack										<table border="1"> <tr> <td colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">SUBTOTAL RECETA \$ 7,73</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EXTRAS 5% \$ 0,39</td> </tr> <tr> <td colspan="2">COSTO TOTAL RECETA \$ 8,12</td> </tr> <tr> <td colspan="2">COSTO POR PORCIÓN \$ 0,68</td> </tr> <tr> <td colspan="2">COSTO POR GRAMO \$ 0,0097</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA \$ 7,73		EXTRAS 5% \$ 0,39		COSTO TOTAL RECETA \$ 8,12		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,68		COSTO POR GRAMO \$ 0,0097		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1. No picar demasiado el pistacho</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Integrar bien la costra hasta la textura deseada</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>				PUNTOS CRÍTICOS		1. No picar demasiado el pistacho		2. Integrar bien la costra hasta la textura deseada																											
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																							
1.Picar el pistacho y el romero, integrar																																																																							
2.añadir el resto de los ingredientes junto con el pistacho y romero hasta firmar una pasta																																																																							
3.cubrir con la corteza el rack																																																																							
COSTO MATERIA PRIMA																																																																							
SUBTOTAL RECETA \$ 7,73																																																																							
EXTRAS 5% \$ 0,39																																																																							
COSTO TOTAL RECETA \$ 8,12																																																																							
COSTO POR PORCIÓN \$ 0,68																																																																							
COSTO POR GRAMO \$ 0,0097																																																																							
PUNTOS CRÍTICOS																																																																							
1. No picar demasiado el pistacho																																																																							
2. Integrar bien la costra hasta la textura deseada																																																																							
<table border="1"> <tr> <td colspan="12">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</td> </tr> <tr> <td colspan="12"></td> </tr> <tr> <td colspan="12"></td> </tr> <tr> <td colspan="12"></td> </tr> <tr> <td colspan="12"></td> </tr> </table>												ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																							
  <p>ELABORADO POR: Germania Suárez y Donato Vargas</p>				 <p>REVISADO POR: Iván Río Frio</p>				<table border="1"> <tr> <td colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2-ene-26</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">14-ene-26</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		2-ene-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		14-ene-26																																																					
FECHA ELABORACIÓN																																																																							
2-ene-26																																																																							
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																							
14-ene-26																																																																							

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Demi-glace	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	160 gramo

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

FOTO RECETA	
	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	zanahoria	300,00	gr	\$ 0,00041	\$ 0,1225	corte mirepoix	\$ 0,49	kilo	1.200	gr
2	cebolla perla	500,00	gr	\$ 0,00083	\$ 0,4167	corte mirepoix	\$ 1,00	kilo	1.200	gr
3	apio	300,00	gr	\$ 0,00093	\$ 0,2800	corte mirepoix	\$ 0,70	gr	750	gr
4	puerro	200,00	gr	\$ 0,00292	\$ 0,5843	corte mirepoix	\$ 1,30	gr	445	gr
5	pasta tomate	800,00	gr	\$ 0,00518	\$ 4,1400	untar sobre los huesos	\$ 4,14	gr	800	gr
6	huesos de res y cordero	1.000,00	gr	\$ 0,00133	\$ 1,3300	hornear junto con el mirepoix	\$ 1,33	gr	1.000	gr
7	vino tinto	750,00	ml	\$ 0,00685	\$ 5,1400		\$ 5,14	ml	750	ml
8	sal	30,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0147		\$ 0,49	kilo	1.000	gr
9	ajo	10,00	gr	\$ 0,00320	\$ 0,0320		\$ 0,64	gr	200	gr
10	agua									

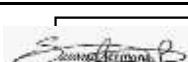
PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. cortar los vegetales en mirepoix	
2. cubrir de pasta de tomate los vegetales	
3. los huesos para llevarlos al horno a 200 grados hasta que se doren	
4.cubrir los huesos con pasta de tomate y derretir mantequilla en una olla	
5.hornear los vegetales y huesos hasta que tengan el color deseado	
6. dejar hervir, añadir el vino tinto y reducir hasta la textura deseada 6 a 8 horas	
7.colar y refrigerar para retirar la grasa	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 12,06
EXTRAS 5%	\$ 0,60
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,66
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,06
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0066

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

PUNTOS CRÍTICOS	
1. Reducción	

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


ELABORADO POR:
 Germania Suarez y Donato Vargas


REVISADO POR:
 Ivanna Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía				 UIDE Powered by Arizona State University®			
NOMBRE RECETA salsa de uvilla				TIPO RECETA <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta FICHA No.			
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 gramo		FOTO RECETA 			

7.5 POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía


UIDE
Powered by
Arizona State University®

NOMBRE RECETA	
mouse de limon y chocolate blanco	
NUMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA	
	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	zumo de limon	100,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,1000	pesado	\$ 1,00	kilo	1.000	ml
2	chocolate blanco	225,00	gr	\$ 0,01996	\$ 4,4910	derretido	\$ 9,98	gramo	500	gr
3	claras	125,00	ml	\$ 0,00233	\$ 0,2917	montadas	\$ 3,50	mililitro	1.500	ml
4	azucar	50,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0245	pesado	\$ 0,49	kilo	1.000	gr
5	azucar	50,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0245	pesado	\$ 0,49	kilo	1.000	gr
6	pectina	2,00	gr	\$ 0,05900	\$ 0,1180	pesado	\$ 1,18	gramo	20	gr
7	gel sin sabor	7,00	gr	\$ 0,02048	\$ 0,1434	pesado	\$ 5,12	gramo	250	gr
8	agua	35,00	ml			pesado				ml
9	crema de leche	225,00	ml	\$ 0,00609	\$ 1,3700	semi montada	\$ 2,74		450	ml

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. hacer una reducción con el zumo de limon y el azucar, riadir la pectina
2. montar el merengue frances y añadir el chocolate fundido
3. semi montar la crema
4. Agregar el reducido de limon
5. poner en moldes y refrigerar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 6,56	2) Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,33	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,89	Subtotal 1 + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,57	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0144	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1. no sobre batir la crema
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. montado
2. igualar densidades

ELABORADO POR:

Germania Suárez y Donato Vargas



REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

2-ene-26

FECHA ACTUALIZACIÓN

14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
cremoso de chocolate 40%	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	leche	150,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,1500		\$ 1,00	litro	1.000	ml
2	crema de leche	150,00	ml	\$ 0,00549	\$ 0,8233		\$ 2,47	ml	450	ml
3	yemas	3,00	u	\$ 0,11667	\$ 0,3500		\$ 3,50	u	30	u
4	chocolate 40%	192,00	gr	\$ 0,02048	\$ 3,9322		\$ 5,12	gr	250	gr
5	gel sin sabor	5,00	gr	\$ 0,02048	\$ 0,1024		\$ 5,12	gr	250	gr
6	agua	20,00	ml							ml

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. hacer una crema inglesa	
derretir el chocolate	
3. hidratar la gelatina	
4. añadir la gelatina en la preparacion caliente y bajar la temperatura	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,36
3Precios totales de cada ingrediente	
EXTRAS 5%	\$ 0,27
Subtotal 1 * % Extras	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,63
Subtotal 1 + Extras	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,47
Costo Total Receta ÷ No. porciones	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0156
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

ELABORADO POR:

Germania Suárez y Donato Vargas

REVISADO POR:

Ivanna Ríofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

UIDE
Powered by
Arizona State University®

NOMBRE RECETA	
Compota de cereza	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA


#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	fresa	100,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,2000		\$ 1,00	gr	500	gr
2	mora	100,00	gr	\$ 0,00400	\$ 0,4000		\$ 1,00	gr	250	gr
3	cereza	100,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,5000		\$ 1,00	gr	200	gr
4	azucar	100,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0490		\$ 0,49	gr	1.000	gr
5	pectina	5,00	gr	\$ 0,05900	\$ 0,2950		\$ 1,18	gr	20	gr
6	gel sin sabor	5,00	gr	\$ 0,02048	\$ 0,1024		\$ 5,12	gr	250	gr
7	agua	20,00	ml							
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina + mantequilla
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado
3. Agregar azúcar
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA	
subtotal receta	\$ 1,55
extras 5%	\$ 0,08
costo total receta	\$ 1,62
costo por porción	\$ 0,14
costo por gramo	\$ 0,0068

XPrecios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado

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

ELABORADO POR:

Germania Suarez y Donato Vargas



REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-26

FECHA ACTUALIZACIÓN
14-ene-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA		
glaseado espejo				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		12 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	azucar	220,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,1078		\$ 0,49	kilo	1.000	gr
2	glucosa	200,00	gr	\$ 0,00240	\$ 0,4800		\$ 1,20	gramo	500	gr
3	agua	350,00	ml					millilitros		ml
4	crema de leche	110,00	ml	\$ 0,00549	\$ 0,6038		\$ 2,47	millilitros	450	ml
5	cacao en polvo	88,00	gr	\$ 0,01960	\$ 1,7248		\$ 2,94	gramo	150	gr
6	chocolate negro	250,00	gr	\$ 0,01878	\$ 4,6950		\$ 9,39	gramo	500	gr
7	leche condensada	95,00	ml	\$ 0,00423	\$ 0,4020		\$ 1,68	millilitros	397	ml
8	gelatina	22,00	gr	\$ 0,02048	\$ 0,4506		\$ 5,12	gramo	250	gr
9	agua	10,00	ml							ml
10	colorante negro	2,00	u	\$ 0,37500	\$ 0,7500		\$ 0,75		2	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Mezclar harina + mantequilla		SUBTOTAL RECETA	\$ 9,21	Precios totales de cada ingrediente	1. Tiempo de leudado
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado		EXTRAS 5%	\$ 0,46	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas
3. Agregar azúcar		COSTO TOTAL RECETA	\$ 9,67	Subtotal + Extras	3. Correcta técnica sableado o cremado
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,81	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0403	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
<p>En la elaboración de este glaseado se utilizó la técnica de sableado, que consiste en cortar la masa en finas tiras para que al hornear se forme una textura similar a la arena. Se mezcló la harina con la mantequilla y se agregó azúcar para darle dulzor y textura. Los huevos se incorporaron uno a uno para formar la masa. Se dejó reposar la masa en frío para que las levaduras actuaran y la masa se elevara. El resultado es un glaseado espejo que cubre la superficie de los pasteles de manera uniforme y brillante.</p>		<p>MÉTODOS Y TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado 	

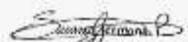
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN	
Germania Suarez y Donato Vargas		Ivanova Río frío		2-ene-26	
				FECHA ACTUALIZACIÓN	
				14-ene-26	

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">Pulverizado</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>12 porción</td> </tr> <tr> <td>PESO CADA PORCIÓN</td> <td>20 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Pulverizado		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	20 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> <td>FICHA No.</td> <td>VTA-005</td> </tr> </table>				TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-005	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA																																																																																																																																																																																														
NOMBRE RECETA																																																																																																																																																																																																																								
Pulverizado																																																																																																																																																																																																																								
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																																																																																																																																																																																																							
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo																																																																																																																																																																																																																							
TIPO RECETA																																																																																																																																																																																																																								
	Básica o de Venta																																																																																																																																																																																																																							
X	Complementaria o Subreceta																																																																																																																																																																																																																							
FICHA No.	VTA-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	chocolate	200,00	gr	\$ 0,01878	\$ 3,7560	derretir	\$ 9,3900	gramo	500	gr																																																																																																																																																																																																														
2	manteca de cacao	200,00	gr	\$ 0,01226	\$ 2,4520	derretir	\$ 6,13	gramo	500	gr																																																																																																																																																																																																														
3	colorante negro	4,00	gr	\$ 0,37500	\$ 1,5000		\$ 0,75	gramo	2	gr																																																																																																																																																																																																														
4										0																																																																																																																																																																																																														
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="11">derretir el chocolate y la manteca</td> </tr> <tr> <td colspan="11">añadir el colorante y mezclar</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">4.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">5.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">6.</td> </tr> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN											derretir el chocolate y la manteca											añadir el colorante y mezclar											3.											4.											5.											6.																																																																																																																																											
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																																																																																																																																																																								
derretir el chocolate y la manteca																																																																																																																																																																																																																								
añadir el colorante y mezclar																																																																																																																																																																																																																								
3.																																																																																																																																																																																																																								
4.																																																																																																																																																																																																																								
5.																																																																																																																																																																																																																								
6.																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td colspan="11"> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 7,71</td> <td><small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,39</td> <td><small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,09</td> <td><small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,67</td> <td><small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0337</td> <td><small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="11"> <table border="1"> <tr> <th colspan="11">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. manejo de temperaturas</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="11"> <table border="1"> <tr> <th colspan="11">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. mezclar</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="11"> <table border="1"> <tr> <th colspan="11">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">   <p>ELABORADO POR: Germania Suarez y Donato Vargas</p> </td> <td colspan="4">  <p>REVISADO POR: Ivanova Riofrío</p> </td> <td colspan="3"> <table border="1"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>2-ene-26</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>14-ene-26</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>											COSTO MATERIA PRIMA											<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 7,71</td> <td><small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,39</td> <td><small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,09</td> <td><small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,67</td> <td><small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0337</td> <td><small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </table>											SUBTOTAL RECETA	\$ 7,71	<small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$ 0,39	<small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,09	<small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	<small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0337	<small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	<table border="1"> <tr> <th colspan="11">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. manejo de temperaturas</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table>											PUNTOS CRÍTICOS											1. manejo de temperaturas											2.											3.											<table border="1"> <tr> <th colspan="11">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. mezclar</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table>											MÉTODOS Y TÉCNICAS											1. mezclar											2.											3.											<table border="1"> <tr> <th colspan="11">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table>											ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																	  <p>ELABORADO POR: Germania Suarez y Donato Vargas</p>				 <p>REVISADO POR: Ivanova Riofrío</p>				<table border="1"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>2-ene-26</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>14-ene-26</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	2-ene-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	14-ene-26
COSTO MATERIA PRIMA																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 7,71</td> <td><small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,39</td> <td><small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,09</td> <td><small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,67</td> <td><small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0337</td> <td><small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </table>											SUBTOTAL RECETA	\$ 7,71	<small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$ 0,39	<small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,09	<small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	<small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0337	<small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																																																																																																																																																																																															
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,71	<small>XPrecios: totales de cada ingrediente</small>																																																																																																																																																																																																																						
EXTRAS 5%	\$ 0,39	<small>Subtotal * % Extras</small>																																																																																																																																																																																																																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,09	<small>Subtotal + Extras</small>																																																																																																																																																																																																																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	<small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																																																																																																																																																																																																																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0337	<small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																																																																																																																																																																																																																						
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. manejo de temperaturas</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table>											PUNTOS CRÍTICOS											1. manejo de temperaturas											2.											3.																																																																																																																																																																												
PUNTOS CRÍTICOS																																																																																																																																																																																																																								
1. manejo de temperaturas																																																																																																																																																																																																																								
2.																																																																																																																																																																																																																								
3.																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="11">1. mezclar</td> </tr> <tr> <td colspan="11">2.</td> </tr> <tr> <td colspan="11">3.</td> </tr> </table>											MÉTODOS Y TÉCNICAS											1. mezclar											2.											3.																																																																																																																																																																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																																																																																																																																																																								
1. mezclar																																																																																																																																																																																																																								
2.																																																																																																																																																																																																																								
3.																																																																																																																																																																																																																								
<table border="1"> <tr> <th colspan="11">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> <tr> <td colspan="11"></td> </tr> </table>											ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																																																																																																																																																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																																																																																																																																																																								
  <p>ELABORADO POR: Germania Suarez y Donato Vargas</p>				 <p>REVISADO POR: Ivanova Riofrío</p>				<table border="1"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>2-ene-26</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>14-ene-26</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	2-ene-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	14-ene-26																																																																																																																																																																																																										
FECHA ELABORACIÓN																																																																																																																																																																																																																								
2-ene-26																																																																																																																																																																																																																								
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																																																																																																																																																																								
14-ene-26																																																																																																																																																																																																																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																					
Escuela de Gastronomía																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">NOMBRE RECETA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">helado de papa</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6eaf2;">NUMERO PORCIONES</td> <td style="background-color: #e6eaf2;">12 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6eaf2;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="background-color: #e6eaf2;">60 gramo</td> </tr> </table>			NOMBRE RECETA		helado de papa		NUMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	60 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TIPO RECETA</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6eaf2;">X</td> <td style="background-color: #e6eaf2;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6eaf2;">X</td> <td style="background-color: #e6eaf2;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e6eaf2;">FICHA No.</td> <td style="background-color: #e6eaf2;">VTA-005</td> </tr> </table>			TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-005
NOMBRE RECETA																					
helado de papa																					
NUMERO PORCIONES	12 porción																				
PESO CADA PORCIÓN	60 gramo																				
TIPO RECETA																					
X	Básica o de Venta																				
X	Complementaria o Subreceta																				
FICHA No.	VTA-005																				
 Powered by <i>Arizona State University</i>																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">FOTO RECETA</td> <td style="width: 80%;"></td> </tr> </table>						FOTO RECETA															
FOTO RECETA																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL																
1	papa leona negra	275,00	gr	\$ 0,00226	\$ 0,6208 <i>asada y caramelizada</i>																
2	leche	360,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,3600																
3	crema de leche	155,00	ml	\$ 0,00549	\$ 0,8508																
4	leche en polvo	65,00	gr	\$ 0,01000	\$ 0,6500																
5	azucar	115,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0564																
8	vainilla	1,00	u	\$ 0,50000	\$ 0,5000																
9																					
PROCESO DE PREPARACIÓN																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">COSTO MATERIA PRIMA</td> <td style="width: 50%;">PUNTOS CRÍTICOS</td> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,04 <i>2 Precios totales de cada</i></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,15 <i>Subtotal * % Extras</i></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,19 <i>Subtotal + Extras</i></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,27 <i>Costo Total Receta ÷ No. porciones</i></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0044 <i>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</i></td> </tr> </table>						COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS	SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04 <i>2 Precios totales de cada</i>	EXTRAS 5%	\$ 0,15 <i>Subtotal * % Extras</i>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19 <i>Subtotal + Extras</i>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27 <i>Costo Total Receta ÷ No. porciones</i>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0044 <i>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</i>				
COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS																				
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04 <i>2 Precios totales de cada</i>																				
EXTRAS 5%	\$ 0,15 <i>Subtotal * % Extras</i>																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19 <i>Subtotal + Extras</i>																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27 <i>Costo Total Receta ÷ No. porciones</i>																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0044 <i>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</i>																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</td> <td style="width: 50%;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>1. mezclar</td> <td>2-ene-26</td> </tr> <tr> <td>2. caramelizar</td> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>3. emulsionar</td> <td>14-ene-26</td> </tr> </table>						MÉTODOS Y TÉCNICAS	FECHA ELABORACIÓN	1. mezclar	2-ene-26	2. caramelizar	FECHA ACTUALIZACIÓN	3. emulsionar	14-ene-26								
MÉTODOS Y TÉCNICAS	FECHA ELABORACIÓN																				
1. mezclar	2-ene-26																				
2. caramelizar	FECHA ACTUALIZACIÓN																				
3. emulsionar	14-ene-26																				
  ELABORADO POR: Germania Suarez y Donato Vargas			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio																		

7.6 BOMBÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
bombon planeta			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		30 porción	X		Complementaria o Subreceta	SUB-001					
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo	FICHA No.								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Chocolate 70%	1.000,00	gramo	\$ 0,01878	\$ 18,7800		\$ 9,39		500	gramo	
2	Ganache de dulce de papa y vainilla	300,00	gramo	\$ 0,03772	\$ 11,3170		\$ 0,75		20	gramo	
3	lacas manteca de cacao azul, negra, blanca, dorado	600,00	gramo	\$ 0,01405	\$ 8,4294		\$ 2,11		150	gramo	
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN											
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos											
COSTO MATERIA PRIMA											
SUBTOTAL RECETA		\$ 38,53	Precios totales de cada ingrediente								
EXTRAS 5%		\$ 1,93	Subtotal * % Extras								
COSTO TOTAL RECETA		\$ 40,45	Subtotal + Extras								
COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,35	Costo Total Receta ÷ No. porciones								
COSTO POR GRAMO		\$ 0,0674	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción								
PUNTOS CRÍTICOS											
1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado											
MÉTODOS Y TÉCNICAS											
1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN					
Germania Suarez y Donato Vargas			Ivanova Riofrío			2-ene-26					
						FECHA ACTUALIZACIÓN					
						14-ene-26					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR										
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
dulce de papa			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción	X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		300 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	papa puca shungo	500,00	gr	\$ 0,00073	\$ 0,3636	pelada picada y cocinada	\$ 8,00	kilo	11.000	gr
2	leche	500,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$ 1,00	litro	1.000	ml
3	panela	100,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,2000		\$ 1,00	gramo	500	gr
4	azucar	50,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0245		\$ 0,49	kilo	1.000	gr
5	canela	2,00	gr	\$ 0,03900	\$ 0,0780		\$ 0,39	gramo	10	gr
6	clavo	2,00	gr	\$ 0,03400	\$ 0,0680		\$ 0,68	gramo	20	gr
7										
8										
PROCESO DE PREPARACIÓN										
1. Pelar y cocinar la papa 2. Llevar con la leche y colar por un sedazo 3. Agregar azúcar, panela, clavo y empezar a remover sin parar 4. Retirar las especias y seguir reduciendo hasta la textura deseada 5. Dejar reposar										
COSTO MATERIA PRIMA										
SUBTOTAL RECETA		\$ 1,23		Precios totales de cada ingrediente						
EXTRAS 5%		\$ 0,06		Subtotal * % Extras						
COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,30		Subtotal + Extras						
COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,30		Costo Total Receta ÷ No. porciones						
COSTO POR GRAMO		\$ 0,0043		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
PUNTOS CRÍTICOS										
1. No dejar de remover para evitar que se pegue 2. Manejo de temperaturas 3. Colar bien la preparación										
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
reducción										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
 								FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26		
ELABORADO POR:				REVISADO POR:						
Germania Suarez y Donato Vargas				Ivanova Riofrio						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
lacas				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		4 porción		X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		600 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	laca azul					temperar antes de usar					
2	mantequilla de cacao	150,00		\$ 0,02452	\$ 3,6780		\$ 6,13		250	gr	
3	colorante azul	2,00		\$ 0,37500	\$ 0,7500		\$ 0,75		2	gr	
4	laca blanca					temperar antes de usar					
5	mantequilla de cacao	150,00		\$ 0,00300	\$ 0,4500		\$ 0,75		250	gr	
6	colorante blanco	2,00		\$ 0,37500	\$ 0,7500		\$ 0,75		2	gr	
7	laca negra					temperar antes de usar					
8	mantequilla de cacao	150,00		\$ 0,00300	\$ 0,4500		\$ 0,75		250	gr	
9	colorante negro	2,00		\$ 0,37500	\$ 0,7500		\$ 0,75		2	gr	
10	laca dorada										
11	mantequilla de cacao	150,00		\$ 0,00300	\$ 0,4500		\$ 0,75		250	gr	
12	colorante dorado	2,00		\$ 0,37500	\$ 0,7500		\$ 0,75		2	gr	
PROCESO DE PREPARACIÓN											
1. derretir la mantequilla de cacao											
2. añadir el colorante y mezclar											
3. temperar las lacas											
COSTO MATERIA PRIMA											
SUBTOTAL RECETA				\$ 8,03	Subtotal de los precios totales de cada ingrediente						
EXTRAS 5%				\$ 0,40	Subtotal * % Extras						
COSTO TOTAL RECETA				\$ 8,43	Subtotal + Extras						
COSTO POR PORCIÓN				\$ 2,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones						
COSTO POR GRAMO				\$ 0,0035	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
PUNTOS CRÍTICOS											
Manejo de temperaturas											
MÉTODOS Y TÉCNICAS											
temperado											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											
ELABORADO POR:											
Germania Suarez y Donato Vargas											
REVISADO POR:											
Ivanova Riofrio											
FECHA ELABORACIÓN											
2-ene-26											
FECHA ACTUALIZACIÓN											
14-ene-26											

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR											
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA ganache de dulce de papa				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 20 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	dulce de papa	300,00	gr	\$ 0,00433	\$ 1,3000		\$ 1,30	gramo	300	gr	
2	chocolate blanco	300,00	gr	\$ 0,01996	\$ 5,9880		\$ 9,98	gramo	500	gr	
3	crema de leche	100,00	ml	\$ 0,00609	\$ 0,6089		\$ 2,74	mililitro	450	ml	
4	mantequilla	30,00	gr	\$ 0,00752	\$ 0,2256		\$ 7,52	gramo	1.000	gr	
5	vainilla	1,00	u	\$ 0,50000	\$ 0,5000		\$ 1,00	unidad	2	u	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				SUBTOTAL RECETA \$ 8,62 <small>Suma de precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,43 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 9,05 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,75 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0377 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											
  ELABORADO POR: Germania Suarez y Donato Vargas					 REVISADO POR: Ivanova Riofrío					FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26	
										FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26	

7.7 COSTO P.V.P

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			UIDE Powered by Arizona State University®					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-BOUCHE	\$ 3,50	\$ 33,00	117,9%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-002	PAN	\$ 2,00	\$ 33,00	103,1%	\$ 32,00	\$ 4,80	\$ 3,20	\$ 40,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 4,00	\$ 33,00	25,0%	\$ 132,00	\$ 19,80	\$ 13,20	\$ 165,00
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 6,00						
VTA-005	POSTRE	\$ 5,00						
VTA-007	BOMBON	\$ 2,50						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$10,00						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ			\$33,00					

8. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

8.2 PAPA LEONA NEGRA

Este tipo de papa es conocida como *Solanum spp.* que pertenece a la familia Solanáces. En nuestro país se ha nombrado como Leona negra es una variedad encontrada en Ecuador asociada a estudios hechos en el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).



Fotografía de papa Leona Negra (*Leona Negra*, 2017)

8.1.1 Zona Geográfica

Normalmente este tipo de papa se encuentra en la provincia de Chimborazo (Nevado caliente) no existe una zona céntrica de cultivo como tal, ya que en esta provincia los agricultores mantienen esta tradición de mantener el cultivo de papas nativas y normalmente esta variedad de papa se siembra en las comunidades de la zona, a pesar de eso según la INIAP recomienda para su producción en la zona sierra central de la provincia de Chimborazo a una altura de 3000 a 3500 metros sobre el nivel del mar, ya que en la altitud es un en la que se encuentra es un factor clave para la producción de la Leona Negra. (INIAP, 06)

8.1.2 Características Morfológicas de Leona Negra

El crecimiento de esta variedad es semirecto, su tubérculo es ovalado, el color de su piel es marrón o morada, su pulpa es color amarillo con manchas rojo o morada su rendimiento promedio por planta es de 1.1 kg, con un número aproximado de tubérculos de veinte tubérculos por planta tranquilamente tolera la sequía y al frío para su almacenamiento puede durar tres meses. (*Leona Negra*, 2017)

En el siguiente cuadro se describe cada rasgo físico y estructural de la planta al igual que su forma, tipo de color, flores, tubérculos, rendimiento los cuales nos permiten diferenciarlos de las demás variedades de tubérculos que existen. (*Leona Negra*, 2017)

Características Morfológicas de la Leona Negra	
Color de tallo	Pigmentación verde oscuro
Color predominante de la flor	Morado
Días de madurez	Es tardía
Color predominante del tubérculo	Morado-Rojo
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Amarillo
Forma general del tubérculo	Ovalado
Color predominante del brote	Morado
Lugar de cultivo	Provincia de Chimborazo; Colta, Guamote

(Leona Negra, 2017)



Color de flor de Leona negra y germinación de la papa leona listo para cultivo.

(INIAP, 2022, #)

8.1.3 Características agronómicas de la Leona Negra

La papa Leona Negra es una variedad que se adapta adecuadamente en las provincias de Chimborazo, específicamente en Colta y Guamote, con un ciclo de maduración de 190 días y una producción aproximada de 30 tubérculos por planta. Se destaca por su notable resistencia a la lancha que es una enfermedad común en las papas. Los tubérculos de la Leona Negra ofrecen buena calidad tanto para el consumo fresco y como resultado ya en su procesamiento, pueden durar almacenados hasta tres meses y presentan una oxidación de una hora después de cortarlos. (*Leona Negra, 2017*)

Este tipo de características nos ayudan a relacionarnos con la maduración, el desarrollo, su resistencia a plagas, enfermedades y la calidad del tubérculo.

Características agronómicas de la Leona Negra	
Zona recomendada para cultivo	Provincia de Chimborazo; Colta, Guamote
Días de maduración	190 días
Numero de tubérculos por planta	30 unidades
Reacción a enfermedades	Resistente a la lancha (<i>Phytophthora infestans</i>).
Calidad para el consumo	Buena calidad para el consumo y procesamiento.
Almacenamiento	Hasta los 3 meses de almacenamiento.
Oxidación	1 hora

(*Leona Negra*, 2017)

8.1.4 Información Nutricional de la Leona Negra

**Tabla nutricional
de la Leona Negra**

Tex	Arenos
tura	a
Pro	7.9%
teína	
Pot	1693
asio	mg/100 g
Hie	6.1
rro	mg/100g
Zin	2.4
c	mg/100g
Al	83.2%
midon	
Tie	23
mpo de	minutos aprox.
cocción	

(Leona Negra, 2017)

8.2 PAPA CONEJA NEGRA

Esta variedad también es conocida localmente como orejas de conejo negro y su nombre científico como (*Solanum tuberosum subsp. Andigena*), es una variedad nativa de papa de nuestro país donde se la registrado como patrimonio agrícola andino

se cultiva normalmente en las provincias de la zona central y norte de la sierra Ecuatoriana, como en las provincias de Cotopaxi y Bolívar donde son provincias que recomiendan según la INIAP su producción a la altura de 3200 a 3600 m.s.n.m, ya que a esta gran altitud ya que se adapta en específicamente por su habitat natural y su genética ya que el clima, la luz y el suelo permite que se desarollen de manera adecuada para que sea apta para su consumo aunque también en ciertas provincias se adapta este tipo de papa, como en las provincias del Carchi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. (Piedra & Reinoso, 2010, #)

Esta variedad de papa junto a otras variedades de papas andinas es propia en su diferencia genética y cultural de los sitios que la consumen en comunidades andinas, se la puede distinguir por su forma alargada y ovalada. (Piedra & Reinoso, 2010, #)



Tubérculos de Coneja negra (Monteros,2010)

8.2.1 Características Morfológicas de la papa Coneja Negra

La papa Coneja Negra es una variedad de crecimiento semi-recto con sus tallos verdes manchados y alas rectas, sus hojas son de color verde intenso con foliolos laterales y tonos morados, tienen abundante floración por cada planta son de color

morado claro y tienen una forma peculiar que se distinguen al ser una variedad andina. Sus tubérculos se caracterizan y se distinguen por su color intenso en la piel de color morado y que contrasta con su color crema en la pulpa, esta variedad en su forma es largas y ovaladas, y sus brotes se distinguen por ser violetas. (Chavez, 2013)

Características Morfológica de la papa Coneja Negra	
Crecimiento	Semi recto
Tallo	Color verde con manchas y alas rectas.
Hoja	Color verde intenso con foliolos laterales y ciertos tonos morados
Flor	Color morado claro
Grado de floración	Gran cantidad de flores por cada planta
Baya	Ovalada, de color verde con puntos blancos
Piel del tubérculo	Morado intenso
Piel de tubérculo	Coloración crema

Pulpa del tubérculo	Color cerma
Brote	Violeta

(INIAP, 2022, #)



Flor y hojas de la Coneja Negra (INIAP, 2022, #)



Brote de raíz, color violeta claro de Coneja Negra (INIAP, 2022, #)

8.2.2 Características Agronómicas de la papa Coneja Negra

La papa Coneja negra es una variedad recomendada según la INIAP para cultivo en la zona central de Bolívar y Cotopaxi entre los 3200 a 3600 m.s.n.m con un

ciclo de maduración de 190 días (seis meses con veinte y cuatro días) y para su producción por planta un promedio de 25 tubérculos. Presenta una buena resistencia a la sequía, lancha y producción, mientras su tolerancia a heladas es intermedia, esto significa que se adapta bien al clima, aunque de igual manera si debe tener sus cuidados durante su periodo de desarrollo. Los tubérculos que se dan después de su cosecha son de buena calidad y sirven para el autoconsumo, para almacenarse se puede alcanzar hasta de los cinco a siete meses en lugares frescos y sin exposición a la luz solar y presentan un tiempo de oxidación de dos horas luego de cortarlos. Este tipo de características nos ayudan a relacionarnos con la maduración, el desarrollo, su resistencia a plagas, enfermedades y la calidad del tubérculo. (Chavez, 2013)

Características agronómicas de la papa Coneja Negra	
Zona recomendada para cultivo	Zonal central de Bolívar y Cotopaxi desde los 3200 a 3600 m.s.n.m de altitud
Días de maduración	90 días
Numero de tubérculos por planta	25 unidades
Resistencia a factores abióticos	Resistente a la sequía, lancha, pudrición, helada es intermedio, esto quiere decir que se adapta tranquilamente al clima, aunque esto no quiere decir que no se deba tener cuidado en el periodo que se desarrolló de la papa.

Calidad para el consumo	Buena calidad para el autoconsumo
Almacenamiento	De 5 a 7 meses, mantenerlos en un lugar fresco y que no le den luz solar.
Oxidación	2 horas

(INIAP, 2022, #)

8.2.3 Información Nutricional de la Coneja Negra

Tabla nutricional de la Papa Coneja Negra	
Textura	Poco arenosa
Proteína	6.4 %
Potasio	1745 mg/ 100 g
Hierro	16.4 mg/ 100
Zinc	1.6 mg/ 100g
Almidon	84.8 %
Polifenoles	224.4 mg/100g
Tiempo de cocción	25 minutos aprox.

(INIAP, 06)

8.3 PAPA PUCA SHUNGO

La variedad INIAP Puca Shungo fue registrada en el año 2011 por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), como resultado de programas de conservación y mejoramiento de papas nativas en colaboración con proyectos internacionales como Papa Andina y el Centro Internacional de la Papa (CIP). Su origen se vincula directamente con el rescate de materiales genéticos tradicionales, lo que garantiza identidad cultural y biodiversidad en la producción agrícola ecuatoriana. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)

8.3.1 Producción y Cultivo

El cultivo de Puca Shungo se desarrolla principalmente en la Sierra ecuatoriana, bajo sistemas familiares y comunitarios que emplean prácticas tradicionales como la rotación de parcelas y el uso de abonos orgánicos. La trazabilidad en esta etapa se asegura mediante el registro de semilla certificada, densidad de siembra y manejo agronómico, lo que permite garantizar la calidad y autenticidad del producto. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)

8.3.2 Comercialización

Esta variedad se realiza en ferias campesinas, mercados locales y espacios gastronómicos especializados, donde se valora su origen nativo y sus características diferenciadas. La trazabilidad secundaria incluye el control de cosecha, transporte y almacenamiento, asegurando que el producto llegue al consumidor con identidad certificada. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)

8.3.3 Valor agregado y Consumo

La papa Puca Shungo se utiliza en diversas preparaciones culinarias, como cocción, fritura y purés, destacando por su color rojo-morado y textura particular. Su incorporación en la gastronomía ecuatoriana ha permitido generar valor agregado y fortalecer la identidad cultural. La trazabilidad terciaria se refleja en la certificación de origen y en la promoción de la variedad como producto diferenciado dentro de las cadenas de valor agroalimentarias.

8.3.4 Características Agronómicas de Puca Shungo

Características Agronómicas	
Maduración	Intermedia (140-165 Días)
Rendimiento	20-30 T/ha
Altitud de Cultivo	2900-3300 m.s.n.m.
Enfermedades	Moderada resistencia a la lancha (<i>Phytophthora infestans</i> Mont. de Bary)

(Diputación nacional Cuenca, 2022)

8.3.5 Características Morfológicas Puca Shungo

8.3.5.1 Hábito de crecimiento

La planta se desarrolla con un porte semi-erecto, mostrando tallos de color verde que presentan múltiples manchas púrpuras y alas rectas. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)



Fotografía de tallos y cultivo de la Puca Shungo

Tomado de: (INIAP, 2022, #)

8.3.5.2 Hojas

Las hojas son compuestas y profundamente divididas, conformadas por cuatro pares de foliolos laterales y acompañadas de dos pares de inter-hojuelas situadas entre ellos. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)



Fotografía de las hojas de Puca Shungo

Tomado de: (INIAP, 2022, #)

8.3.5.3 *Floración*

La floración es de intensidad moderada. Las flores son de tono blanco tenue, con franjas lilas en la parte inferior y una corola con aspecto semi estrellado. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)

Fotografía de la flor de la Puca Shungo



Tomado de: (INIAP, 2022, #)

8.3.5.4 *Tubérculos*

Los tubérculos poseen una forma aplanada, con piel de color rojo-morado de intensidad media. Su pulpa es cremosa, atravesada por un anillo vascular y una médula rojiza (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)

8.3.5.5 *Brotes*

Los brotes destacan por un color morado predominante, acompañado de un matiz rojo en la zona del ápice, además de presentar ojos profundos. (Rodríguez Villacís, Marcela Adriana, 2006)



Fotografía del tubérculo y brote de la Puca Shungo (INIAp, 2022, #)

9. BORREGO (*Ovis Orientalis Aries*)

9.1 Taxonomía del Borrego

El género de *Ovis Aries* también conocida como oveja doméstica pertenece al reino animal y es parte de la familia bovino, género *Ovis* y especie *Aries*. En este género incluyen tres tipos de ovinos salvajes: Vigner o Urial asentados al sudeste de Asia, *Ovis Muimon* o muflón que se encuentran en el sur de Asia y Europ o Argali del Asia central, estos son los ancestros de las ovejas domésticas actuales. De esta especie derivan estas especies razas como la Merino, asiáticas de cola grasa y africanas de pelo, destacando la Karakul, Awassi y Assaf. (Guerrero, 2018)

TAXONOMIA	
REINO	Animal
FILUM	Cordados
SUBFILUM	Vertebrados
CLASE	Mamíferos
SUBCLASE	Artiodáctilos
FAMILIA	Bovino
GENERO	Ovis
ESPECIE	Aries
DENOMINACION	Ovis Aries

La ganadería ovina en el continente americano también conocidos como criollos. Varias razas de ovinos que se encuentran en Argentina, Chile y Uruguay son especies que han sido mejoradas importadas de Europa y Australia; al igual que las poblaciones al sur del continente mantienen el crecimiento limitado de los rebaños ya que los usan como producción de lana, carne y abono. Estos animales son importantes para los pequeños agricultores. Sin embargo, una parte de la población ovina alrededor del 70% está compuesta por ovinos criollos, descendientes de las razas Churra y Merino que fueron introducidas por los españoles en el siglo XVI Y XIX. (Diputacion nacional Cuenca, 2022)

Los ovinos criollos se distinguen por su lana gruesa y de diversos colores, se adaptan bastante a climas extremos y terrenos montañosos. Normalmente estos ovinos son de tamaño pequeño llegando a un peso promedio de 60 a 100 kg, tienen orejas caídas y largas, y su lana puede ser de color blanco, negro o café, que cubren su cuerpo. En nuestro país Ecuador en el año 2014, se contabilizaban aproximadamente 674,395 ovinos que se encuentran principalmente en la sierra, siendo la provincia de

Cotopaxi con más producción de ganado, de 193.522 cabezas y en crecimiento, seguido de la provincia de azuay en cuarto lugar de producción de carne, leche y lana. (Diputación nacional Cuenca, 2022)

Se cree que se introdujeron estos ovinos en América en los siglos XVII Y XVIII, inicialmente en Brasil y Barbados, usados como fuente de alimento para las tripulaciones de los barcos. Con el tiempo se expandieron a otros países del continente adaptándose a cambios climáticos, lo que ha dado como resultado variaciones de especie como por ejemplo el tamaño de los cuernos o la cantidad de pelaje.

(Diputación nacional Cuenca, 2022)

Por otro lado, los ovinos en la cultura y religión, el borrego conocido como cordero tiene historia y tradición en tres religiones cristianos, musulmana y judía es considerada como el Cordero de Dios, lo cual existen muchos hechos históricos religiosos que brindan como ofrendas de corderos a Dios a cambio de la vida de sus hijas, todas estas tradiciones representan un símbolo en muchas celebraciones importantes ya sea como sacrificio, cena de pascua. (Diputación nacional Cuenca, 2022)

9.2 Tipos de raza de Borrego que existen en Ecuador

Actualmente en el país, existen algunas variedades de ovinos los cuales varían sus características físicas por su ubicación geográfica. Estas se dividen dependiendo por su productividad sea para lana, carne y leche. Se mencionan las que más destacan para el consumo humano. (Guerrero, 2018)

9.2.1 Raza Pelibuey

Esta raza es originaria de África, se adapta bastante bien en condiciones climáticas tropicales. Constituye un recurso zoogenético de gran importancia en regiones tropicales, debido a su rusticidad y capacidad de adaptación a climas cálidos y húmedos. Originaria del norte de África y las Islas Canarias, fue introducida en América Latina a través del Caribe y se ha consolidado como una de las razas más difundidas en países como Cuba y México. Su principal característica es la ausencia de lana, lo que le permite tolerar mejor las altas temperaturas y reducir problemas sanitarios asociados a parásitos externos. El pelaje corto y de tonalidad canela, junto con su conformación corporal robusta, la hacen idónea para la producción de carne, que es su principal destino productivo. Además, presenta una buena eficiencia reproductiva y un crecimiento aceptable en sistemas intensivos y semiintensivos, lo que la convierte en una alternativa estratégica para pequeños y medianos productores en zonas tropicales. En este contexto, el Pelibuey no solo representa una opción rentable, sino también una herramienta para fortalecer la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la producción ovina en ambientes adversos. (Guerrero, 2018)

Se encuentra ubicada en el Litoral ecuatoriano su peso en adultos varía en hembras de 50 kg y machos varía desde los 80 a 100 kg, en las hembras se distinguen por su fertilidad por parto suelen ser de 2 a 3 corderos.

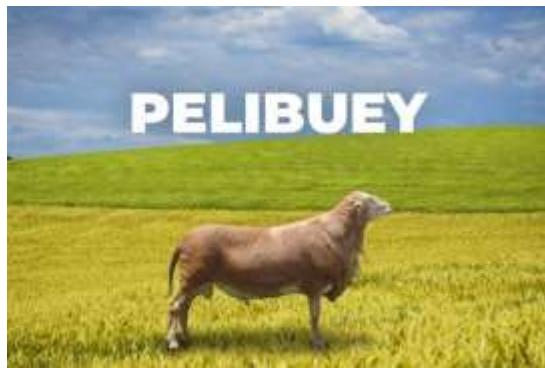


Figura Raza Pelibuey (Pelibuey, n.d.)

9.2.2 Raza Criolla

La raza ovina Criolla representa un recurso genético fundamental en diversas regiones de América Latina, donde se ha desarrollado a partir de los animales introducidos por los colonizadores españoles en el siglo XVI. Con el paso del tiempo, estas poblaciones se adaptaron a las condiciones locales, dando origen a un tipo de ovino rústico y resistente, capaz de sobrevivir en ambientes adversos y con sistemas de manejo tradicionales. Sus características incluyen un tamaño pequeño a mediano, lana gruesa de colores variados y una elevada prolificidad, lo que asegura la disponibilidad de corderos en sistemas de subsistencia. Aunque su aptitud cárnea es moderada y la calidad de su lana no alcanza los estándares de razas especializadas, la Criolla cumple un rol esencial en la economía familiar rural, aportando carne para el consumo directo y lana utilizada en artesanías y tejidos tradicionales. Además, su rusticidad y capacidad de adaptación la convierten en una alternativa sostenible para comunidades que dependen de la producción ovina en condiciones de bajos recursos, consolidándose como parte del patrimonio cultural y productivo de la región. (Guerrero, 2018)

Existen casi el 90% de borregos criollos en el país a manos de campesinos de Bolívar, Cotopaxi, Tungurahua. Son animales que tienen resistencia a diversas condiciones climáticas y enfermedades, su peso se encuentra entre 30 a 45 kg en adultos y a diferencia de diferentes razas, algunos de estos ejemplares presentan cuernos. (Guerrero, 2018)



Figura Raza Criolla (Razas De Ovejas: Cuáles Y Dónde Se Producen En La Argentina, 2025)

9.2.3 Raza Poll Dorset

Esta raza es carnívora, ya que esta especie de borregos es una mezcla de merino con la raza de Gales. Su peso está entre 85 a 110 kg en machos y 60 a 90 kg en hembras, su mayor fortaleza es su rápido crecimiento obteniendo 470 gr al día durante los tres primeros meses de vida y si hablamos de sus características distinguidas es que sobre sale su vello semi compacto, pezuñas blancas, mucosa rosada y estos no acumulan grasa en exceso. (Guerrero, 2018)



Figura de la Raza Poll Dorset (Genetica Y Esperanza, n.d.)

9.2.4 Raza Corriedale o Lincoln

La raza ovina Corriedale se originó en Nueva Zelanda a finales del siglo XIX, producto del cruce entre Merino y Lincoln, con el objetivo de obtener animales de doble propósito. Se caracteriza por su rusticidad, adaptabilidad a diferentes climas y sistemas de producción, y por ofrecer un balance entre carne y lana. Los ejemplares Corriedale presentan un tamaño mediano a grande, con pesos que oscilan entre 60–80 kg en hembras y 80–120 kg en machos. Su lana es de fibra media (25–31 micras), blanca y de buena longitud, lo que la hace apta para hilados de calidad intermedia. En cuanto a la carne, los corderos Corriedale muestran un crecimiento aceptable y canales de buena conformación, lo que convierte a esta raza en una opción versátil para productores que buscan eficiencia en sistemas mixtos. (Guerrero, 2018)

Por su parte, la raza Lincoln tiene su origen en Inglaterra y es considerada una de las razas bovinas más grandes del mundo. Los carneros pueden superar los 130 kg y las ovejas alcanzar los 100 kg. Su principal característica es la lana larga y brillante, de fibra gruesa (32–36 micras), utilizada tradicionalmente en la industria textil para la producción de tejidos resistentes. Aunque su aptitud cárnea es secundaria frente a la

lana, los corderos Lincoln también ofrecen canales de buen tamaño, aunque con mayor proporción de grasa. Esta raza ha sido empleada históricamente en programas de cruzamiento para mejorar la longitud y calidad de la lana en otras poblaciones ovinas. (Guerrero, 2018)

La raza ovina Corriedale ha ejercido una influencia determinante en la ovinocultura ecuatoriana, especialmente en la región Sierra, donde se ha consolidado como la principal raza de doble propósito. Su introducción permitió mejorar la producción de carne y lana en sistemas de pequeños y medianos productores, adaptándose de manera eficiente a las condiciones de altitud y clima templado-frío entre los 1.800 y 3.000 msnm. La lana de fibra media que produce ha sido utilizada en tejidos artesanales y en la industria textil local, mientras que su carne ha contribuido a la seguridad alimentaria y al desarrollo económico rural. Además, la Corriedale ha sido objeto de programas de investigación y mejoramiento genético en universidades y centros agropecuarios del país, lo que evidencia su relevancia académica y productiva. En contraste, la raza Lincoln ha tenido una presencia más limitada en Ecuador, principalmente como base genética para mejorar la longitud y brillo de la lana en poblaciones locales, sin alcanzar la misma difusión productiva que la Corriedale. En conjunto, ambas razas han aportado al fortalecimiento de la ganadería ovina nacional, consolidándose como recursos estratégicos para la sostenibilidad y diversificación de la producción pecuaria. (Guerrero, 2018)



Figura de Raza Corriedale (Razas De Ovejas: Cuáles Y Dónde Se Producen En La Argentina, 2025)

9.2.5 Denominación del Borrego

A medida que los ovinos avanzan en edad, su denominación varía tanto para machos como para hembras, recibiendo nombres específicos según la etapa: se les llama borra entre los 2 y 3 años, andosa de 3 a 4 años, igualada entre los 5 y 6 años, y vieja a partir de los 6 años en adelante. Es importante señalar que la carne proveniente de corderos más jóvenes es la más apreciada en el mercado. La carne de borrego se clasifica dentro del grupo de las carnes rojas, y el contenido de grasa depende en gran medida de la edad del animal. La grasa intramuscular presente en el músculo dorsal puede variar: alrededor de 2,4% cuando el sacrificio se realiza a los 80 días de vida, 4,3% en animales criados en pastoreo y sacrificados a los 5 meses, y hasta 5,9% en corderos castrados sacrificados a los 10 meses de edad (Arribas, 2016). En consecuencia, la cantidad de grasa en la carne ovina está directamente relacionada con la edad y el sistema de alimentación del animal, así llegando a obtener un corte completo es de 9.6 y con sus tejidos, 21.6% del costillar y 14.3% de la espalda. (Guerrero, 2018)

Borrego		
Edad	Hembras	Machos
0 - 1 mes	Lechal	Lechal
1 - 6 meses	Cordera	Cordero
6 - 18 meses	Borrega	Borrego
2 años	Oveja	Capón
3 años	Oveja	Carnero
4 años o mas	Oveja	Carnero

9.3 Composición nutricional del Borrego

La carne de borrego se distingue por su aporte nutricional, ya que contiene proteínas de alto valor biológico gracias a su riqueza en aminoácidos esenciales, fundamentales para la formación y reparación de tejidos y para la síntesis de hormonas en el organismo humano. En cuanto a las grasas, su composición depende en gran medida del sistema de crianza: los animales alimentados mediante pastoreo producen una carne más magra, con menor cantidad de grasas saturadas y colesterol, además de incorporar ácidos grasos poliinsaturados como Omega 3 y Omega 6, los cuales contribuyen a la prevención de hipertensión, enfermedades cardiovasculares y al control del colesterol en sangre. Respecto a los minerales, la carne ovina aporta hierro, indispensable para la producción de glóbulos rojos, zinc que fortalece el sistema inmunológico, así como potasio y fósforo; además, su bajo contenido de sodio la convierte en una opción adecuada para dietas moderadas en sal. (Guerrero, 2018)

La alimentación de los borregos, al ser rumiantes, se basa principalmente en pastos, leguminosas y granos, dependiendo de la disponibilidad y del sistema de producción. En Ecuador, su dieta suele provenir de páramos y áreas marginales, lo que les permite obtener los nutrientes, vitaminas y proteínas necesarios para su desarrollo y para la producción de carne, leche o lana según el propósito productivo. Es importante

considerar que la alimentación debe ajustarse a la finalidad del animal y complementarse con sales minerales y un suministro constante de agua. La cantidad de alimento varía según la edad, la etapa de engorde, la lactancia y la gestación, siendo recomendable que la ración diaria equivalga aproximadamente a una décima parte del peso del animal. Para mantener la calidad de los pastos, se sugiere una rotación de parcelas cada tres días, asegurando así el rebrote y la disponibilidad de forraje fresco. El consumo de agua oscila entre 2 y 4 litros diarios, aumentando en épocas de lactancia para favorecer el crecimiento de los corderos. (Guerrero, 2018)

Los suplementos alimenticios también son esenciales en todas las etapas productivas, entre ellos la alfalfa y los balanceados concentrados, que se administran en promedio medio kilo por animal al día, ajustando la cantidad según la edad y el tamaño. De esta manera, una adecuada nutrición garantiza el óptimo desarrollo de los ovinos y la calidad de los productos obtenidos, consolidando la importancia de la alimentación como eje central en la producción ovina. (Guerrero, 2018)

9.4 Gráfico nutricional del Borrego

Composición Nutricional	Cantidad
Aqua	51.7 gr
Grasa	32.7 gr
Proteínas	15.5 gr
Vitaminas	
Vitamina A	taza
Vitamina B1	0.08 mq
Vitamina B2	0.16 mq
Vitamina B3	7.4 mg
Vitamina B6	0.17 mg
Vitamina B12 (μg)	1.0
Vitamina C	0 mg
Vitamina D	taza
Vitamina E	0.26 mg
Minerales	
Calcio	7 mg
Hierro	1.2 mg
Potasio	260 mq
Magnesio	18 mg
Sodio	68 mq
Fosforo	194 mg
Selenio (μg)	1.0
Zinc	3.3 mg
Grasas (lípidos)	
MUFA	11.33 mg
PUFA	1.76 mg
Saturados	15.17 mg
Colesterol	78 mg
Contenido energético	
Grasas	82.5 %
Proteínas	17.5%

Tomado de: (Saludable, 2018)

10. SALMON (Salmo Solar)

De la familia de los salmónidos, son peces de agua fría, dulce y salada

(diádromo), tiene un cuerpo fusiforme cubierto por escamas y musculatura fuerte, se

alimenta de crustáceos y otros peces. En su aleta dorsal se encuentra la adiposa, rasgo diferenciador de su familia, se ahí sigue su cola o aleta caudal, que es de borde cóncavo y en su vientre dos aletas pélvicas. Su color para adaptarse a los medios en los que vivirá (del río al mar y del mar al río), cambiará a lo largo de sus etapas de vida, pero el color de su carne es el rasgo más característico de este animal, de ahí incluso se denomina el “color salmón”, un color anaranjado rosa. Su tamaño mínimo es de 50 cm, pero cuando es adulto puede llegar a más de 1,5 m de largo y 30 kg de peso. (*Salmón*, n.d.)

El salmón se puede encontrar en el Océano Atlántico y el Océano pacífico. Algunas especies se distribuyen en ríos de Asia y Europa. La cultura de consumo de este pez proviene desde que el hombre utilizaba los recursos salvajes de la naturaleza, donde eran atrapados durante su migración hacia aguas dulces desde el mar. Los primeros intentos de cultivarlos fueron en Escocia en 1838 y en Chile se introdujo en 1850 y 1920.

aunque su principal cultivo fue el de la trucha arcoíris que se empezó a cultivar en 1974. (Vergara, 2016)

10.1 Clasificación del salmón

10.1.1 *Salmon plateado*

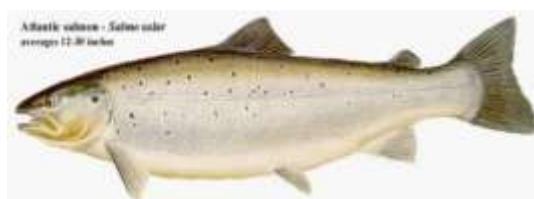
Como su nombre indica su color es plateado intenso y cuando llega a la madurez sexual, adquiere una coloración rojiza oscura y verde en la zona del lomo



Fotografía de Salmon del Plateado (GOYES, 2016)

10.1.2 *Salmon Atlántico*

Tiene un cuerpo alargado, y ligeramente comprimido a sus lados, tiene escamas pequeñas a lo largo de la línea lateral, permanecen en el agua dulce de 2 a 5 años hasta desarrollarse. Su color es pardo, azul o verde en el dorso plateado y el vientre blanquecino, al llegar a la adultez el color de su cuerpo varía y en el momento de desove el cuerpo se vuelve oscuro en los machos.



Fotografía de Salmon del Atlántico (GOYES, 2016)

10.1.3 Salmon del pacífico

Este salmón destaca por su área de hábitat, en el océano pacífico y en las del ártico hasta el mar de Bering. su carne de color rojizo intenso, tiene un sabor exquisito, es por eso que se le considera el más cotizado de los salmones



Fotografía de Salmon del Pacifico (GOYES, 2016)

10.2 Hábitat y Pesca

El ciclo de vida de este pez resulta cuanto menos curioso. Nacen en los ríos, donde se desarrollan entre 1 a 5 años, para salir al mar donde realizan migraciones de miles de kilómetros por Canadá o Groenlandia, y cuando alcanzan la madurez vuelven a su lugar de nacimiento, nadando en contra del cauce del río, sin alimentarse, solo subsistiendo de la grasa que acumulan en sus músculos. Solo los sobrevivientes a esta travesía transmiten su carga genética, enterrando las hembras en fondos de grava sus huevos y siendo fertilizados por el macho, después de esto el pez generalmente muere, según la especie (Salmón, 2013)

El salmón es un alimento de origen animal con alto riesgo microbiológico, porque su trazabilidad es estricta, proviene de proveedores certificados, ya sea de sistemas de acuicultura controlada o de pesca responsable, este es principalmente

traído de chile, pues ecuador no cuenta con los sistemas para producir nacionalmente. (andrade, 2014)

Durante el transporte, el salmón se mantiene entre 0 y 4 °C para prevenir microorganismos patógenos. En la recepción, se evalúa la firmeza, color, olor y exudados.

El almacenamiento debe realizarse en refrigeración, en envases herméticos, y su uso culinario debe ser en un máximo de 48 horas. Se asegura la trazabilidad con registros detallados. (andrade, 2014)

10.3 Valor nutricional

El salmón es un pescado graso que presenta las propiedades típicas de los pescados azules con el contenido de lípidos de 12 g por 100 de porción comestible, similar al atún, con alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados como el omega 3. Entre sus minerales destaca el fósforo, selenio, yodo y potasio. una parte significativa de vitaminas B6 y B12, tiamina y niacina.

	Por 100 g de porción comestible	Por ración (200 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	182	244	3.000	2.300
Proteínas (g)	18,4	24,7	54	41
Lípidos totales (g)	12	16,1	100-117	77-89
AG saturados (g)	2,16	2,89	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	5,43	7,28	67	51
AG poliinsaturados (g)	1,9	2,55	17	13
ω-3 (g)	1,64	2,198	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (ω-6) (g)	0,242	0,324	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	50	67,0	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	0	0	375-413	288-316
Fibra (g)	0	0	>35	>25
Agua (g)	69,6	93,3	2.500	2.000
Calcio (mg)	27	36,2	1.000	1.000
Hierro (mg)	0,7	0,9	10	18
Yodo (μg)	28,3	37,9	140	110
Magnesio (mg)	26	34,8	350	330
Zinc (mg)	0,8	1,1	15	15
Sodio (mg)	98	131	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	310	415	3.500	3.500
Fósforo (mg)	250	335	700	700
Selenio (μg)	20	26,8	70	55
Tiamina (mg)	0,2	0,27	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	0,15	0,20	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	10,4	13,9	20	15
Vitamina B₆ (mg)	0,75	1,01	1,8	1,6
Folatos (μg)	26	34,8	400	400
Vitamina B₁₂ (μg)	5	6,7	2	2
Vitamina C (mg)	0	0	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (μg)	13	17,4	1.000	800
Vitamina D (μg)	8	10,72	15	15
Vitamina E (mg)	2	2,7	12	12

Tabla 1 : valor nutricional por cada 100 gr de producto comestible

11. Uvilla (*physalis peruviana*)

La uvilla crece como planta silvestre en las zonas tropicales altas de Sudamérica, tiene su principal origen en la zona de los andes de Sudamérica entre Perú, Colombia y Ecuador. Aunque existen indicios de que proviene del Brasil y fue aclimatado en los altiplanos de Perú y Chile. (Fundación Humana, 2019)

Vino desde España hace más de 200 años, distribuida por Kenia, Australia, Hawái y la India. En la actualidad, en el Ecuador se está expandiendo, teniendo su primera exportación hacia Estados Unidos en diciembre del 2019.

Este fruto tiene un sabor ácido y dulce, predominando el ácido y tiene varias aplicaciones a la gastronomía: pueden secarse, hacerse almíbar, mermeladas, helados, jugos, yogures, alcoholes, decoraciones, helados y rellenos. Incluso en la comida salada, en salsas como se presenta en el menú de esta investigación. (Fundacion Humana, 2019)

11.1 Valor Nutricional

Posee un alto valor nutricional, en Vitamina A, complejo B y C, grandes cantidades de tiamina, niacina y vitamina B12. Altos niveles de proteína, fósforo y hierro, mineral encargado de contribuir a la formación de globulos rojos.

Como planta medicinal la uvilla sirve como estimulante, anti cancerígeno, anti bacteriana, diuréticas y preventivas. (Fundacion Humana, 2019)

11.2 Taxonomía de la uvilla

CLASIFICACIÓN VEGETAL	
Nombre común	Uvilla en Ecuador, Uchuva en Colombia, Amor en bolsa Chile
Nombre Científico	<i>Physalis Peruviana L.</i>
Familia	Solanaceae
Género	Physalis
Especie	Peruviana L.

Tomado de: (Fundacion Humana, 2019)

11.3 Variedades

La uvilla incluye unas 100 especies herbáceas. Existen tres equipos de uvilla: la de Sudáfrica, Kenia y Colombia. Se entiende por eco tipo, al tipo de uvilla que se adapta al ecosistema en el que se encuentra. Por ejemplo, la uvilla ecotipo Colombia es más dulce, de color más intenso y de mayor valor para el mercado debido a sus características.

11.4 Partes de la planta

11.4.1 Raíces

Son fibrosas, ramificadas con un crecimiento aproximado de 10 cm en las raíces absorbentes y de 50 a 80 cm en las raíces principales. Su crecimiento dependerá del tipo de textura que tenga el suelo.



(Fundacion Humana, 2019)

11.4.2 Tallo

Es herbáceo, cubierto de vellosidades suaves, con nudos. De cada nudo nace una hoja que protege a las yemas que producen las ramificaciones que le dan origen a la hoja. Puede crecer hasta un metro y medio y con poda selectiva puede llegar hasta a los 2,5 metros. Se divide de 8 a 12 nudos dando origen a las ramas productoras que van de 4 a 5.



(Fundacion Humana, 2019)

11.4.3 Hojas

Tienen forma de corazón, sencillo, y se esparcen de una forma alternada, crecen antes de la división a ramas. Se desarrolla solo una hoja por cada nudo.

11.4.4 Flor

Son solitarias, pedunculadas y bisexuales. Se originan en las axilas están constituidas de una corona amarilla en forma tubular con cinco pétalos



(Fundacion Humana, 2019)

11.4.5 Frutos

Fruto carnoso o pulposo con varias semillas en su interior, jugoso de forma redonda y brillante tienen un diámetro de entre 1,5 a 2,25 cm con peso de 4 a 10 gramos, con un contenido de semillas de entre 100 a 300 semillas. un sabor agridulce.

11.4.6 Semillas

Tienen un tamaño de 1,5 a 2mm de diámetro, amarillas y de color café dorado. su posibilidad de germinación es del 80 a 95 % (Fundacion Humana, 2019)

12. Estados Fenotípicos

12.1 Etapa vegetativa

La germinación dura de 13 a 25 días, seguida de 50 a 80 días en el vivero, hasta la floración. (Fundacion Humana, 2019)

12.2 Etapa reproductiva

Inicia con la floración hasta la formación completa de la fruta, en un promedio de 30 días y su maduración alrededor de 40 días.

12.3 Etapa Productiva

Es la vida útil del fruto, que va desde la primera cosecha hasta que su producción sea rentable, alrededor de 10 a 18 meses. En condiciones adecuadas la planta puede dar su máximo de capacidad de producción en el primer año de cosecha. (Fundacion Humana, 2019)



Figura de las etapas de la planta. Tomado de (Fundacion Humana, 2019)

13. Romero (*Rosmarinus Officinalis*)

Es una planta aromática y medicinal. Pertenece a la familia Lamiaceae, ampliamente distribuida en la región mediterránea y actualmente esparcida por todo el mundo. Desde la antigüedad, esta especie ha sido valorada por sus propiedades terapéuticas y alimenticias, siendo que es un calmante y anti inflamatorio natural. (Ortega, n.d.)

Diversos estudios demuestran que esta planta posee una amplia variedad de actividades farmacológicas, entre las que destacan sus antioxidantes, antiinflamatorios, antimicrobianos. Estas propiedades se atribuyen principalmente a su composición química, la cual es rica en compuestos fenólicos como el ácido rosmarínico, el ácido carnósico y el carnosol, así como a los componentes volátiles presentes en su aceite esencial, tales como el 1,8-cineol, α -pineno y alcanfor. (Ortega, n.d.)

En la medicina tradicional, el romero ha sido utilizado para el tratamiento de trastornos digestivos, afecciones hepatobiliarias, dolores musculares y articulares, así como para problemas circulatorios y alteraciones leves del sistema nervioso central. Investigaciones farmacológicas recientes respaldan varios de estos usos tradicionales y aportan evidencia sobre su posible aplicación como coadyuvante en la prevención de enfermedades cardiovasculares y metabólicas. (Ortega, n.d.)

13.1 Uso en la gastronomía

Esta planta aromática se utiliza mucho en la cocina porque tiene un olor muy particular y propiedades especiales. La gente la ha usado durante mucho tiempo como condimento en muchas recetas, especialmente cuando se preparan carnes, pescados, aceites y productos de panadería, lo que les da sabor y hace que se disfruten más. En la cocina del mediterráneo, esta planta es muy importante y forma parte de la tradición culinaria de la zona. (Villa, 2021)

El romero es una especia que tiene un valor importante en la industria alimentaria. Estudios han mostrado que los extractos de sus hojas tienen propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Esto ayuda a prevenir la oxidación de grasas y el crecimiento de microorganismos en los alimentos. Por eso, el extracto de romero se utiliza como aditivo alimentario antioxidante en la Unión Europea, especialmente en productos cárnicos y grasas comestibles. (Villa, 2021)

Los compuestos responsables de estas propiedades son principalmente los diterpenos fenólicos, como el ácido carnósico y el carnosol, los cuales actúan como inhibidores de la peroxidación de los lípidos. Gracias a esta acción, el romero contribuye a prolongar la vida útil de los alimentos, manteniendo sus características fisicoquímicas y sensoriales por más tiempo. Asimismo, su actividad antimicrobiana favorece la seguridad alimentaria, reduciendo el riesgo de deterioro y contaminación. (Villa, 2021)

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

La gastronomía ecuatoriana constituye un reflejo vivo de la historia y la identidad cultural de los pueblos andinos. Entre sus productos más representativos se encuentra la papa, cultivada desde tiempos precolombinos y considerada un alimento sagrado por las comunidades originarias. En este contexto, la propuesta del menú La Mesa de los Andes se erige como un ejercicio de rescate patrimonial y de innovación culinaria, al incorporar variedades nativas como la Puca Shungo, Leona Negra y Papa Chaucha, tubérculos que han sido desplazados por la producción masiva de papas comerciales, pero que conservan un profundo valor histórico y cultural. (INIAP, 2022, #)

La historia de la papa en el Ecuador está íntimamente ligada a la cosmovisión andina, donde este tubérculo no solo fue alimento, sino también símbolo de fertilidad, abundancia y conexión con la tierra. Las comunidades indígenas desarrollaron sistemas de cultivo en terrazas y técnicas de conservación como el chuño, que permitieron garantizar la seguridad alimentaria en condiciones adversas. La presencia de variedades de colores intensos y formas diversas, como las empleadas en este menú, constituye un testimonio de la biodiversidad agrícola y del conocimiento ancestral transmitido de generación en generación. Al recuperar estas especies, el proyecto no solo reivindica la historia agrícola del país, sino que también contribuye a la preservación de un patrimonio genético único. (Chavez, 2013)

El valor patrimonial de la propuesta radica en su capacidad de fusionar tradición y modernidad. Cada plato del menú aprobado —desde el Cono andino de maracuyá con papa Puca Shungo hasta el Entremet con helado de Papa Chaucha— se convierte en un relato gastronómico que conecta técnicas contemporáneas de cocina de autor con ingredientes ancestrales. Esta integración permite que el comensal experimente la papa nativa no como un producto cotidiano, sino como protagonista de una experiencia sensorial y cultural. De esta manera, la cocina creativa se transforma en un vehículo de revalorización patrimonial, capaz de posicionar a la gastronomía ecuatoriana en escenarios de alta cocina internacional. (INIAP, 2022, #)

El valor cultural del menú se expresa también en su dimensión social. Al visibilizar variedades en riesgo de desaparición, se fomenta el consumo responsable y se fortalece la economía de comunidades campesinas que mantienen viva la tradición del cultivo de papas nativas. Asimismo, se promueve un discurso de identidad nacional que reivindica la riqueza de la Sierra ecuatoriana frente a la homogeneización alimentaria global. El menú La Mesa de los Andes no solo alimenta el cuerpo, sino que también alimenta la memoria colectiva, recordando que detrás de cada tubérculo existe una historia de resistencia, adaptación y creatividad. (Piedra & Reinoso, 2010, #)

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

15.1 Coctel de Bienvenida

15.2 Maridaje plato fuerte

15.2.1 *Malbec San Telmo Argentina*

El rack de cordero en demi glacé, acompañado de pistacho y salsa de uvilla, requiere un vino con estructura y carácter que equilibre la intensidad de la carne y la riqueza de la preparación. El Malbec argentino resulta idóneo porque sus taninos firmes permiten contrarrestar la untuosidad del cordero, mientras que sus notas de fruta negra madura se integran de manera natural con la acidez frutal de la uvilla. Además, su buena acidez refresca el paladar y evita la saturación, logrando que los matices herbales del pistacho y la textura de la papa se expresen con claridad. De esta forma, el Malbec no solo acompaña, sino que potencia la propuesta gastronómica, generando un maridaje armónico y coherente con la identidad del plato.



Fotografía del vino San Telmo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR											
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Malbec San Telmo			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		7 porción	X Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN		45 gramo	FICHA N°.								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Malbec San Telmo Argentina	2,00	ml	\$ 5,330,00	\$ 10,660,00		\$ 5,33	ml	750	ml	
2											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Maridaje Plato Fuerte			SUBTOTAL RECETA	\$ 10,66	2. Precios totales de cada ingrediente.						
			EXTRAS 5%	\$ 0,53	Subtotal * % Extras						
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 11,19	Subtotal + Extras						
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,60	Costo Total Receta + No. porciones						
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0355	Costo por Porción + Peso cada Dosis.						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS					
  ELABORADO POR:			 REVISADO POR:								
Germania Suarez y Donato Vargas											
						FECHA ELABORACIÓN					
						FECHA ACTUALIZACIÓN					

15.3 Maridaje postre

15.3.1 *Gavioli Moscato Rose*

El Moscato Rosé Gavioli armoniza de manera elegante con este entremet porque su frescura y delicada burbuja equilibran la densidad del brownie y la papa crocante, mientras sus notas afrutadas realzan la compota de cereza. Al mismo tiempo, su dulzor ligero acompaña el cremoso de chocolate y la mousse de limón con chocolate blanco, creando un contraste vibrante que limpia el paladar. Finalmente, la suavidad del vino se enlaza con la intensidad del helado de papa Coneja Negra, resaltando su carácter andino y aportando un cierre refinado y equilibrado a la experiencia.



Fotografía de Gavioli Moscato Rose (MEgamaxi, 2026)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



15.4 Bajativo

15.4.1 Infusión Caliente Andina

La infusión caliente digestiva andina se sirve como bajativo porque ayuda a equilibrar y facilitar la digestión tras un menú complejo, aportando frescor y ligereza al paladar. Además, conecta con una tradición ancestral de en la Sierra ecuatoriana, donde las hierbas como el cedrón y la hierba luisa se han utilizado históricamente para aliviar el estómago y cerrar la comida con bienestar.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA						
licor de limon		Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		X Complementaria o Subreceta		FICHA No.						
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	vodka	750,00	ml	\$ 0,00869	\$ 6,5175		\$ 8,69	litro	1.000	ml
2	cascara de limon	60,00	gr	\$ 0,00083	\$ 0,0500		\$ 1,00	kilo	1.200	gr
3	sirope	250,00	ml	\$ 0,01302	\$ 3,2558		\$ 5,60	ml	430	ml
4										0
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
poner en una jarra el vodka y las cascara de limon, durante 10 dias, cada dia remover el frasco			SUBTOTAL RECETA	\$ 9,82	Precios totales de cada ingrediente	1. fermentado				
Despues de 10 dias colar y añadir el jarabe			EXTRAS 5%	\$ 0,49	Subtotal * % Extras	2. Infusión				
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,31	Subtotal + Extras					
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0086	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						infusion				
 Germania Suarez y Donato Vargas			 Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26				

16. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

16.1 Servicio Americano

El servicio americano es un estilo de servicio de alimentos y bebidas que se caracteriza por su eficiencia y formalidad. En este tipo de servicio, los alimentos se sirven en porciones individuales, lo que significa que cada comensal recibe su propio plato. Esta práctica no solo facilita el servicio, sino que también mejora la presentación de los alimentos.

Los platos son preparados y montados en la cocina, y posteriormente son llevados a la mesa por el mesero. La presentación del plato es fundamental en el servicio americano; los alimentos se emplatan de manera cuidadosa y estéticamente atractiva, lo que contribuye a una experiencia gastronómica más placentera.

Durante el servicio, los meseros deben entregar los platos de manera ordenada, comenzando desde el lado derecho del comensal y en el momento adecuado. Esto asegura que todos los comensales reciban al mismo tiempo los platos del menú, manteniendo un flujo organizado y eficiente.

Una vez que los comensales han terminado de degustar los platos, los meseros deben retirar los platos vacíos de forma ordenada, comenzando por el lado izquierdo del comensal. Este proceso de retiro también se realiza con atención al detalle, manteniendo la limpieza y el orden en la mesa.

Además, es importante destacar que las bebidas se sirven antes de que los platos lleguen a la mesa, lo que permite a los comensales disfrutar de su bebida mientras esperan su comida. En resumen, el servicio americano combina eficiencia, presentación y atención al cliente, creando una experiencia culinaria memorable.

17. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

Tabla 5 demostración gráfica

Montaje de mesa


Tabla 6 demostración gráfica

Montaje de salón

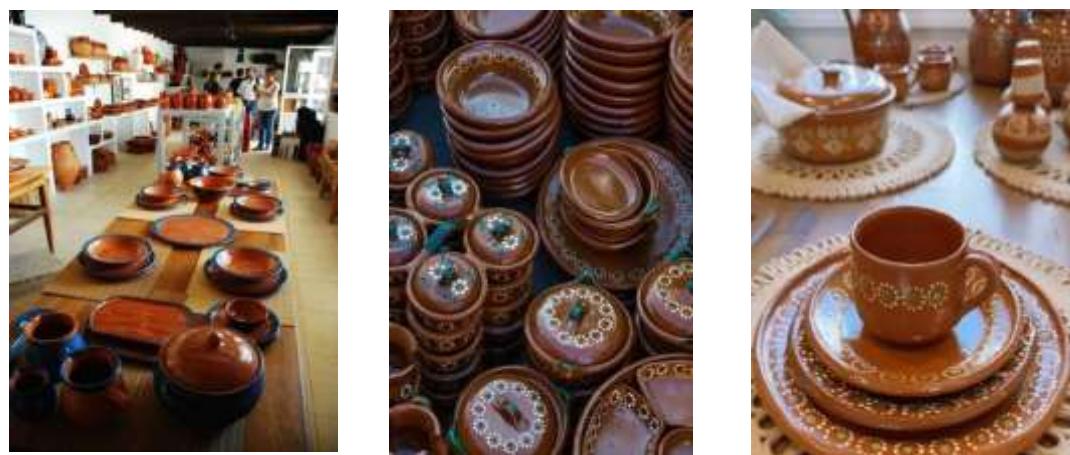
Vajilla


Tabla 6 demostración gráfica

Cubertería

Cristalería


17.1 Descripción de cada elemento

Tabla 8 descripción de cada elemento

Elemento	Posición
Mantelería	Mantel liso color blanco y un cubre mantel tejido de colores llamativos
Plato base	Centrado frente al comensal; no se retirará en todo el servicio
Cubiertos	Serán colocados de acuerdo con la secuencia del menú; desde afuera hacia adentro.
Cristalería	Colocar las copas de agua en la parte superior del cuchillo, seguido de las copas de vino
Servilleta	Será doblado de manera estética y colocada sobre el plato
Centro de mesa	Decoración de flores de temporada de diferentes colores y figuras indígenas en centro de mesa, espigas, adornos de maíz seco

18. Justificación

La ambientación y la decoración de la mesa son elementos clave que reflejan el concepto del menú propuesto, creando una conexión entre la presentación de los alimentos y el entorno en el que se disfrutan. Un montaje bien diseñado no sólo embellece el espacio, sino que también establece el tono del evento, haciendo que los comensales se sientan bienvenidos y cómodos.

La elección de colores neutros para la mantelería, combinados con un mantel colorido, resalta la distinción del montaje, permitiendo que los platos presentados se conviertan en el verdadero centro de atención. Esta combinación de colores no solo aporta elegancia, sino que también ayuda a que los alimentos brillen en su presentación, realzando la experiencia gastronómica.

Cada elemento de la mesa está colocado de manera estratégica para facilitar el acceso de los comensales, asegurando que se sientan cómodos durante el evento. La disposición cuidadosa de la vajilla, cubertería y cristalería permite que los invitados se muevan con facilidad y disfruten de su comida sin inconvenientes.

La cristalería y los cubiertos están alineados y ordenados de acuerdo con los tiempos designados del servicio, lo que refleja un alto nivel de atención al detalle y profesionalismo. Esta organización no solo mejora la estética de la mesa, sino que también contribuye a un servicio fluido y eficiente.

Además, el centro de mesa está diseñado para generar una experiencia visual atractiva y limpia. Este elemento decorativo no solo complementa la ambientación, sino que también añade un toque de sofisticación, creando un ambiente agradable que invita a la conversación y al disfrute de la comida.

19. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

19.1 Conclusiones

La propuesta gastronómica basada en papas nativas ecuatorianas constituye un aporte significativo a la historia, el patrimonio y el valor cultural del país. Al integrar productos ancestrales en un menú de autor, se logra un equilibrio entre innovación y tradición, generando conciencia sobre la importancia de conservar la biodiversidad agrícola y de reconocer la papa como símbolo de identidad andina. La Mesa de los Andes se convierte así en un manifiesto culinario que celebra la memoria de los pueblos, fortalece la cultura alimentaria nacional y proyecta la gastronomía ecuatoriana hacia el futuro.

El proyecto evidencia la importancia de rescatar variedades de papa andina como la Puca Shungo, Leona Negra y Puca Shungo, que poseen un alto valor cultural y nutricional, pero han sido relegadas por la producción masiva. Su incorporación en un menú de autor reafirma la necesidad de preservar el patrimonio agroalimentario ecuatoriano y de visibilizar la biodiversidad agrícola como parte esencial de la identidad nacional.

El menú no solo tiene un valor gastronómico, sino también social y económico. Al promover el consumo de papas nativas y productos locales como el borrego, se fortalece la cadena de valor campesina, se fomenta la sostenibilidad y se genera conciencia en los consumidores sobre la importancia de apoyar la producción nacional. De esta manera, la propuesta contribuye al desarrollo rural y a la consolidación de una identidad culinaria propia.

Las variedades nativas de papa ecuatoriana, tienen un potencial significativo para la gastronomía de autor y cocina creativa dadas sus características organolépticas y valor cultural, dan oportunidad a propuestas culinarias con identidad propia. La investigación confirma que estos tubérculos son capaces de dejar de ser usados en un ámbito tradicional si no como ingredientes de alta cocina.

El uso integrado de técnicas culinarias contemporáneas con ingredientes ancestrales evidencia la importancia de la innovación de dichos ingredientes con raíces culturales. La versatilidad de estas papas nativas se manifiesta en su capacidad para adaptarse a diversas preparaciones, tanto dulces como saladas, lo que amplía las posibilidades creativas de los chefs y contribuye a la diversificación de la oferta gastronómica ecuatoriana.

Este menú es un ejemplo del impacto social y cultural para el fortalecimiento de la preservación del patrimonio agroalimentario y promueve la articulación de una cadena de valor para nuestras papas. La gastronomía se convierte en un medio para difundir la cultura andina, consolidar la identidad territorial y fomentar la investigación en torno a la sostenibilidad e innovación culinaria.

19.2 Recomendaciones

Se recomienda ampliar el concepto de cocina creativa hacia nuevas preparaciones y maridajes que integren otros productos nativos, manteniendo un enfoque de sostenibilidad. Esto permitirá posicionar la gastronomía ecuatoriana en escenarios internacionales, mostrando que la innovación puede ir de la mano con la preservación cultural y ambiental.

Es fundamental establecer vínculos directos con comunidades campesinas que cultivan estas variedades, garantizando trazabilidad y comercio justo. De esta manera, se asegura la sostenibilidad del proyecto, se fortalece la economía rural y se preserva la biodiversidad agrícola del país.

Se recomienda ampliar el concepto de cocina creativa hacia nuevas preparaciones y maridajes que integren otros productos nativos, manteniendo un enfoque de sostenibilidad. Esto permitirá posicionar la gastronomía ecuatoriana en escenarios internacionales, mostrando que la innovación puede ir de la mano con la preservación cultural y ambiental.

Se recomienda fomentar el uso de papas nativas en la gastronomía profesional y académica, incentivando su inclusión en menús de autor, restaurantes de cocina identitaria y proyectos de investigación culinaria del Ecuador y a posicionar sus productos nativos en escenarios de alta cocina.

Ampliar frutas investigaciones hacia otras variedades de papas andinas y productos ecuatorianos, explorando nuevas técnicas culinarias, enfoques de sostenibilidad y modelos de valorización cultural dentro de la gastronomía contemporánea. De esta manera, se genera un cuerpo de conocimiento más amplio que fortalezca la identidad culinaria del país y su proyección internacional

20. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)

20.1 Facturas y recibos



CORPORACION FAVORITA

RUC: 1790016919001
FACTURA N° 031-134-000078454
NO. DE AUTORIZACIÓN:
1912202501179001691900120331340000784240713004613
FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 20/12/2025 9:49:13

CORPORACIÓN FAVORITA C.A.
DIR. MATRIZ: AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOCHOA
DIR. SUCURSAL: AV. PEDRO VICENTE MALDONADO
14205 Y ANTONIO BARRIO NUEVO
CONTRIBUYENTE ESPECIAL NRO.: 5368
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI

AMBIENTE: PRODUCCIÓN
EMISIÓN: NORMAL
CLAVE DE ACCESO:

RAZÓN SOCIAL / NOMBRES Y APELLIDOS: SUAREZ PAZ GERMANIA LIZBETH
RUC/CL: 1721710018

FECHA DE EMISIÓN: 19/12/2025

Cod Principal	Cant	Descripción	Precio unitario	Descuento	Precio total
786211188349	7.0000	PLATO ALFARERO PURA MIEL	1,9043	2,0000	11,31
786213142706	7.0000	PLATO ALFARERO PURA MIEL	5,3913	5,6600	32,08
786211188346	7.0000	PLATO ALFARERO PURA MIEL N29	6,2435	6,5600	37,15
786211188605	1.0000	CAZUELA CON ASA PURA MIEL	9,3348	8,0100	27,82

INFORMACIÓN ADICIONAL

AHORRO AFILIADO:	6,99	SUBTOTAL 15%:	103,37
AHORRO POR		SUBTOTAL 0%:	0,00
DESCUENTOS:		SUBTOTAL NO SUJETO DE IVA:	0,00
AHORRO TOTAL	28,98	SUBTOTAL EXENTO DE IVA:	0,00
GRAN		SUBTOTAL SIN IMPUESTOS:	103,37
CONTRIBUYENTE:	NAC-GCFOI0C21-00868-E	DESCUENTO:	18,24
Forma de Pago		IVA 15%:	15,51
TARJETA DE CRÉDITO	118,88	VALOR TOTAL:	118,88

ARTESANIAS El Yllur
De Virna Alpaca
Venta de Artesanías por Mayor y Menor: Cjeros, Tejidos, Cerámicas, Bisuterías,
Hilo macramé, Instrumentos y otros en general
Calle Modesto Jaramillo N° 675 (Junta a Plaza de Ponchos)
Otavalo - Ecuador (0) 062 924 667 / 096 902 0550

PROFORMA
0001713
DIA MES AÑO
02 01 26

Cliente: _____ C.I.: _____
Dirección: _____ Telf.: _____

CANT.	DESCRIPCIÓN	P. UNITARIO	P. TOTAL
3	Monar rinc	5,00	15,00
1	curse	5,00	5,00
1	lazo	5,00	5,00
1	lazo peg	3,00	3,00
			23,00

5	Sobre mantel	\$ 8,00	40,00
10	Nunecos pequeño	\$ 2,00	20,00
7	Bases	\$ 3,50	24,50
1	Florero	\$ 4,50	4,50
1	Camasta	\$ 1,50	1,50
			\$ 92,00

20.2 Proceso de elaboración de licor de limón



21. BIBLIOGRAFÍAS

Referencias

andrade, R. E. (2014). *PROCESO DE IMPORTACIÓN DE SALMÓN FRESCO DESDE CHILE, BAJO RÉGIMEN ADMISIÓN TEMPORAL PARA PRFECCIONAMIENTO ACTIVO (REG.21), CON REEXPORTACIÓN A JAMAICA*. Obtenido de
<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3781/1/UDLA-EC-TTEI-2014-18%28S%29.pdf>

- Chavez, D. C. (2013). EVALUACIÓN AGRONÓMICA Y NUTRICIONAL DE OCHO VARIEDADES NATIVAS Y TRES MEJORADAS DE PAPA. (29). Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 29 de 11 de 2025, de INIAP: <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/ca716bc3-c28c-440f-87df-779eb85f2332>
- Diputacion nacional Cuenca. (09 de 05 de 2022). *Historia del cordero en la Península Ibérica*. Recuperado el 20 de diciembre de 2025, de corderoserraniacuenca: <https://corderoserraniacuenca.com/historia-del-cordero-en-la-peninsula-iberica/>
- Fundacion Humana. (2019). *Manual de Cultivo de Uvilla*. Obtenido de https://humana-ecuador.org/wp-content/uploads/2021/09/Manual-de-Uvilla_Final.pdf
- Genetica y esperanza*. (s.f.). Recuperado el 10 de 2025, de <https://www.geneticalaesperanza.com.uy/poll-dorset/historia/>
- GOYES, M. A. (1 de 08 de 2016). *UTE*. Obtenido de UTE: chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6184e41b-7d73-4e93-93f1-fb0f1fa65c92/content>
- Guerrero, B. E. (2018). Aplicacion de metodos de coccion en carne de borrego para la preparacion de platos en cocina de autor. *UDLA*. UDLA. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10431/1/UDLA-EC-TTAB-2018-20.pdf>
- Humana. (2019). Obtenido de https://humana-ecuador.org/wp-content/uploads/2021/09/Manual-de-Uvilla_Final.pdf
- INIAP. (05 de 06). Recuperado el 8 de November de 2025, de Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias – INIAP: <https://repositorio.iniap.gob.ec/home>

INIAP. (2022). Catálogo de la variedad de papa del Ecuador. (32), 6. Recuperado el 18 de 11 de 2025, de chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.iniap.gob.ec/server/api/core/bitstreams/67a96ddc-b96e-43c9-b759-d6cc45dc60b7/content

INIAP. (s.f.). *Repositorio Digital*. Recuperado el 15 de november de 2025, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/home>

LEONA NEGRA – Inventario de Tecnologías e Información para el Cultivo de Papa en Ecuador. (12 de October de 2017). Recuperado el 29 de November de 2025, de International Potato Center (CIP):

<https://cipotato.org/papaenecuador/2017/10/12/31-leona-negra/>

MEgamaxi. (15 de 01 de 2026). Obtenido de Megamaxi:
<https://www.supermaxi.com/producto/vino-moscato-rose-magnum-gavioli-750-ml/>

Ortega, T. (s.f.). Recuperado el 9 de January de 2026, de Romero:
<https://www.farmaceuticos.com/wp-content/uploads/2020/11/PAM434-10-1-PlantasMedicinales-Romero.pdf>

Pelibuey. (s.f.). Recuperado el 9 de January de 2026, de Fedeanco:
<https://fedeanco.org.co/pelibuey/>

Piedra, J., & Reinoso, I. (2010). En C. Monteros, & F. Yumisaca, *Cultivares de Papas Nativas* (Miscelanea n179 ed., pág. 92). Recuperado el 29 de 11 de 2025

Razas de ovejas: cuáles y dónde se producen en la Argentina. (20 de October de 2025). Recuperado el 9 de January de 2026, de Infocampo:

<https://www.infocampo.com.ar/cuales-son-las-principales-razas-y-donde-se-producen-los-ovinos-en-la-argentina/>

Rodríguez Villacís, Marcela Adriana. (2006). *Estudio de la respuesta agronómica y de procesamiento a la variabilidad de un grupo de genotipos de papas nativas (Solanum spp.) del Centro Sur del Ecuador, l en dos localidades. Pichincha-EESC. y Tungurahua - Hacienda ITA-LAM. 2006.* Recuperado el 11 de november de 2025, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/b33424f2-b7ad-4529-8380-4217bfc2f278>

Rodríguez Villacís, Marcela Adriana. (2006). *Estudio de la respuesta agronómica y de procesamiento a la variabilidad de un grupo de genotipos de papas nativas (Solanum spp.) del Centro Sur del Ecuador, l en dos localidades. Pichincha-EESC. y Tungurahua - Hacienda ITA-LAM. 2006.* Recuperado el 20 de november de 2025, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/b33424f2-b7ad-4529-8380-4217bfc2f278>

Salmón. (2013). Recuperado el 9 de January de 2026, de Fundación Española de la Nutrición: <https://www.fen.org.es/MercadoAlimentosFEN/pdfs/salmon.pdf>

telegrafo. (2016). Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/este-mes-inicia-la-cosecha-anual-de-frutas-en-ambato>

Vergara, M. A. (agosto de 2016). Obtenido de
<https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6184e41b-7d73-4e93-93f1-fb0f1fa65c92/content>

Villa, E. F. (2021). *Romero (Rosmarinus officinalis L.): su origen, importancia y generalidades de sus metabolitos secundarios.* Obtenido de SciELO México:

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-888X2020000100212)

888X2020000100212