



# 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).

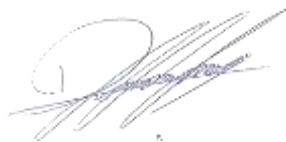
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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 blue ink, consisting of a large, stylized 'D' followed by several sharp, diagonal strokes.

Número de Cédula: 1750629691

Dirección: Lino Curima y Mansor

Telefono: 0987026323

Correo: [donatovargas9961@gmail.com](mailto: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 tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 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 Suarez', with a stylized flourish at the end.

Número de Cédula: 1721710018

Dirección: UIDE

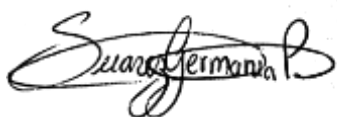
Teléfono: 0978697102

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 Rodríguez 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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Suarez Paz Germania Lizbeth', with a stylized flourish at the end.

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

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'D' followed by several sharp, diagonal strokes.

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 los 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 Lia 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 ( <i>Ovis Orientalis Aries</i> ) .....	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 ( <i>Salmo Solar</i> ).....	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 ( <i>physalis peruviana</i> ) .....	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 Adrià 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







## 7. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

### 7.1 AMUSE BOUCHE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Powered by Arizona State University®																
<b>NOMBRE RECETA</b> masa de papa				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 																				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 33 gramo		<b>FICHA No.</b> SUB-001																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	harina	114,00	gramo	\$ 0,00157	\$ 0,1790	tamizada	\$ 1,57	Kilogramo	1.000	gramo																
2	sal	6,00	gramo	\$ 0,00049	\$ 0,0029		\$ 0,49	Kilogramo	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																
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Rallar la papa 2. Mezclar los ingredientes y procesarlos 3. reposar 10 min 4. pincelar la masa para formar una película en una sartén antiaderente 5. una vez formada se da forma de cono y se frie a 160 grados x 1 min y medio				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,55</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,58</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,05</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0015</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,55	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,58	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. formeo de la masa 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de fritura			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,55	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,58	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Cocción en sartén 2. fritura profunda																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Donato Vargas y Germania Suarez				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-dic-25 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 1-ene-26																		



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">salsa maracuya</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">12 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">10 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		salsa maracuya		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	10 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 50%;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																		
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.																																										
FOTO RECETA																																										
																																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																
1	vodka	20,00		\$ 0,00869	\$ 0,1738	flambear en la salsa	\$ 8,69	litro	1.000	mililitro																																
2	maracuya	200,00		\$ 0,00125	\$ 0,2500	armar salsa	\$ 1,25	ki lo	1.000	gramo																																
3	eneldo	3,00		\$ 0,15000	\$ 0,4500	armar salsa	\$ 2,25	gramos	15	gramo																																
4	azucar	40,00		\$ 0,00099	\$ 0,0396	armar salsa	\$ 0,99	ki lo	1.000	gramo																																
5	sal	4,00		\$ 0,00049	\$ 0,0020	armar salsa	\$ 0,49	ki lo	1.000	gramo																																
6		267,00																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. sacar la pulpa de la maracuya</td></tr> <tr><td>2. En un sartén poner la pulpa, el azúcar, el eneldo y la sal a fuego medio hasta romper hervor</td></tr> <tr><td>3. Agregar el vodka y flambear</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	1. sacar la pulpa de la maracuya	2. En un sartén poner la pulpa, el azúcar, el eneldo y la sal a fuego medio hasta romper hervor	3. Agregar el vodka y flambear							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,92</td><td style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,05</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,96</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,08</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0080</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. no reducir de mas la maracuya</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperatura s</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS	1. no reducir de mas la maracuya	2. Manejo de temperatura s		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																										
1. sacar la pulpa de la maracuya																																										
2. En un sartén poner la pulpa, el azúcar, el eneldo y la sal a fuego medio hasta romper hervor																																										
3. Agregar el vodka y flambear																																										
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 temperatura s																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. ligazon</td></tr> <tr><td>2. Napado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. ligazon	2. Napado																										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																										
1. ligazon																																										
2. Napado																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50%; text-align: center;"></td><td style="width: 50%; text-align: center;"></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Nombre y Apellido</td></tr> </table>						ELABORADO POR:		Nombre y Apellido		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">REVISADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Nombre y Apellido</td></tr> </table>				REVISADO POR:		Nombre y Apellido																										
																																										
ELABORADO POR:																																										
Nombre y Apellido																																										
REVISADO POR:																																										
Nombre y Apellido																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-dic-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">1-ene-26</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	2-dic-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-26																																			
FECHA ELABORACIÓN																																										
2-dic-25																																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																																										
1-ene-26																																										

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Salmon Impregnado</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">12 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">30 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Salmon Impregnado		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">FICHA No.</th> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																									
Salmon Impregnado																									
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	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	ajonjolí	2,00	gramo	\$ 0,01480	\$ 0,0296	tos ta do	\$ 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																									

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. sellar el salmon en sartén eh impregnar la salsa colada con una jeringa</td></tr> <tr><td>2. Sellar al vacío y reposar durante 1 hora</td></tr> <tr><td>3. con el salmon impregnado cortar en small dice y el aguacate también</td></tr> <tr><td>4. Integrar el salmon el aguacate y añadir el ajonjolí</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PROCESO DE PREPARACIÓN	1. sellar el salmon en sartén eh impregnar la salsa colada con una jeringa	2. Sellar al vacío y reposar durante 1 hora	3. con el salmon impregnado cortar en small dice y el aguacate también	4. Integrar el salmon el aguacate y añadir el ajonjolí						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 8,21</td> <td style="width: 40%;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,41</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,62</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,72</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0239</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	COSTO MATERIA PRIMA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 8,21</td> <td style="width: 40%;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,41</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,62</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,72</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0239</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	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	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. corte de la proteína y el aguacate</td></tr> <tr><td>2. evitar romper la proteína al inyectar la maracuya</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Corte small dice</td></tr> <tr><td>2. Impregnación</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS	1. corte de la proteína y el aguacate	2. evitar romper la proteína al inyectar la maracuya				MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Corte small dice	2. Impregnación			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																															
1. sellar el salmon en sartén eh impregnar la salsa colada con una jeringa																																															
2. Sellar al vacío y reposar durante 1 hora																																															
3. con el salmon impregnado cortar en small dice y el aguacate también																																															
4. Integrar el salmon el aguacate y añadir el ajonjolí																																															
COSTO MATERIA PRIMA																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 8,21</td> <td style="width: 40%;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,41</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,62</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,72</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0239</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	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																																
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																																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																															
PUNTOS CRÍTICOS																																															
1. corte de la proteína y el aguacate																																															
2. evitar romper la proteína al inyectar la maracuya																																															
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																															
1. Corte small dice																																															
2. Impregnación																																															

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-dic-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-26</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	2-dic-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-26
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	pocion	\$ 0,02394	\$ 15,0791	cortado y armado	\$ 0,72	gramo	30	pocion
3										0
4										0
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Con el cono listo poner el salmon y el aguacate rellenando el cono
2.servir y decorar con la salsa


COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 16,19	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,81	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 17,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0236	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS




MÉTODOS Y TÉCNICAS

  
**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						 <small>Powered by</small> <b>UIDE</b> <small>Arizona State University®</small>			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR									
Escuela de Gastronomía									
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Brioche de leona negra				X					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		230 gramo		FICHA No. SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Unidad Medida Receta		
1	Papa Leona negra	400,00	gr	\$ 0,00221	\$ 0,8830	cocida	453 gramo		
2	Harina de trigo	600,00	gr	\$ 0,00157	\$ 0,9420	tamizada	1.000 gramo		
3	Azúcar	150,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,1500	pesado	1.000 gramo		
4	Sal	15,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0074	pesado	1.000 gramo		
5	Levadura	30,00	gr	\$ 0,00594	\$ 0,1782	pesado	500 gramo		
6	yemas	30,00	gr	\$ 0,11667	\$ 3,5000	pesado	30 gramo		
7	Leche en polvo	50,00	gr	\$ 0,00958	\$ 0,4788	pesado	400 gramo		
8	Leche entera	300,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,3000	pesado	1.000 mililitro		
9	Mantequilla	400,00	gr	\$ 0,00752	\$ 3,0080	pesado	1.000 gramo		
10	Mermelada de taxo y aji	300,00	gr	\$ 3,00000	\$ 3,0000		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 homogénea (10-15min) 5. agregar la mantequilla de apoco 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		1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Añadir la mantequilla en pomada de a poco			
				EXTRAS 5%				Subtotal * % Extras	
				COSTO TOTAL RECETA				Subtotal + Extras	
				COSTO POR PORCIÓN				Costo Total Receta ÷ No. porciones	
				COSTO POR GRAMO				Costo por Porción ÷ Peso cada porción	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS			
						MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR:				 REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN			
						2-ene-26			
						FECHA ACTUALIZACIÓN		14-ene-26	



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
mermelada de taxo y aji				x      Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		12 porción		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		140 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	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	aji	2,00	u	\$ 0,07000	\$ 0,1400		\$ 0,49	gr	7	u




  







<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. llevar los ingredientes a una olla a fuego medio 2. poner las especias y dejar infundir 3. dejar cocinar durante una hora y media 4. añadir el aji picado y dejar cocinar 10 min       	<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,60</td> <td>2. Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,13</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,73</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0016</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> <div style="background-color: #800080; color: white; text-align: center; padding: 5px;"> <b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> </div>	SUBTOTAL RECETA	\$ 2,60	2. Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,73	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. reduccion 2. Manejo de temperaturas        <div style="background-color: #FFD700; text-align: center; padding: 5px;"> <b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> </div> 1. Coccion simmer 2. reduccion 3. bi anqueado
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,60	2. Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,73	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															





 ELABORADO POR:	 REVISADO POR:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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						

## 7.3 ENTRADA

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																					
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																					
espuma de vichyssoise			Básica o de Venta																								
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X Complementaria o Subreceta																								
PESO CADA PORCIÓN		400 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 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	kilo	1.000	gr																	
4	mantequilla	200,00	gr	\$ 0,00752	\$ 1,5040		\$ 7,52	kilo	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	kilo	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 sifon y poner 2 cargas de nitrogeno para servir		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 8,90</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,44</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 9,34</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,93</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0023</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA		\$ 8,90	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%		\$ 0,44	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA		\$ 9,34	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO		\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. evitar sobre cocer la papa 2. procesar bien la preparacion evitar grumos para no tapar el sifon	
SUBTOTAL RECETA		\$ 8,90	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%		\$ 0,44	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA		\$ 9,34	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO		\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
		1. Sifon 2. Espuma 3. crema fria																									
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 14-ene-26																					



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">fondo claro</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">3.400 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		fondo claro		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	3.400 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>X</b></td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">FICHA No.</th> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	<b>X</b>	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>	FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																								
fondo claro																								
NÚMERO PORCIONES	1 porción																							
PESO CADA PORCIÓN	3.400 gramo																							
TIPO RECETA																								
	Básica o de Venta																							
<b>X</b>	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																						
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																								
COSTO MATERIA PRIMA																								
SUBTOTAL RECETA		\$ 2,92		Precios totales de cada ingrediente																				
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																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																								
PUNTOS CRÍTICOS																								
1. cocción																								
2. Manejo de temperaturas																								
MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
1. Fondo																								
2. Mirepoix																								
3. Colado																								
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>															
<b>NOMBRE RECETA</b> T-bone de cordero				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 															
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción <b>PESO CADA PORCIÓN</b> 500 gramo				<b>FICHA No.</b> SUB-001																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta											
1	T-bone de cordero	3.000,00	gr	\$ 0,01833	\$ 55,0000	limpio y cortado	\$ 55,00	kilo	3.000	kl											
2	sal	20,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0200	inegrar para formar el sazoador	\$ 1,00	kilo	1.000	gr											
3	aceite	30,00	ml	\$ 0,00235	\$ 0,0705	inegrar para formar el sazoador	\$ 2,35	li	1.000	ml											
4	romero	40,00	gr	\$ 0,01067	\$ 0,4267	inegrar para formar el sazoador	\$ 0,80	gr	75	gr											
5	ajo	15,00	gr	\$ 0,00300	\$ 0,0450	inegrar para formar el sazoador	\$ 0,60	gr	200	gr											
6	mantequilla	20,00	gr	\$ 0,00752	\$ 0,1504	inegrar para formar el sazoador	\$ 7,52	kilo	1.000	gr											
7	moztaza djon	40,00	gr	\$ 0,02192	\$ 0,8767	inegrar para formar el sazoador	\$ 5,26	gr	240	gr											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>													
1. Limpiar y cortar el rack de cordero 2. Formar el sazoador y untarlo sobre la carne 3. dejar marinr por almenos 2 horas				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 56,59</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em;">           *Precios totales de cada ingrediente            Subtotal * % Extras            Subtotal + Extras            Costo Total Receta ÷ No. porciones            Costo por Porción ÷ Peso cada porción         </td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 2,83</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 59,42</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 5,94</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0119</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 56,59	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 2,83	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 59,42	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 5,94	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0119	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperatura s 3. Correcta técnica sableado o cremado		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 56,59	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción																			
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 2,83																				
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 59,42																				
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 5,94																				
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0119																				
<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																	
(Empty space for technical argumentation)				1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																	
 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas				 <b>REVISADO POR:</b> Germania Suarez				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 14-ene-26													

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">costra de pistacho</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">12 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">70 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		costra de pistacho		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	70 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></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																				
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																								
1. Picar el pistacho y el romero, integrar 2. Añadir el resto de los ingredientes junto con el pistacho y romero hasta formar una pasta 3. Cubrir con la corteza el rack		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;"></td><td style="text-align: right;">\$ 7,73</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">\$ 0,39</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">\$ 8,12</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">\$ 0,68</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">\$ 0,0097</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA			\$ 7,73	EXTRAS 5%			\$ 0,39	COSTO TOTAL RECETA			\$ 8,12	COSTO POR PORCIÓN			\$ 0,68	COSTO POR GRAMO			\$ 0,0097	1. No picar demasiado el pistacho 2. Integrar bien la costra hasta la textura deseada				
SUBTOTAL RECETA																														
	\$ 7,73																													
EXTRAS 5%																														
	\$ 0,39																													
COSTO TOTAL RECETA																														
	\$ 8,12																													
COSTO POR PORCIÓN																														
	\$ 0,68																													
COSTO POR GRAMO																														
	\$ 0,0097																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																														
 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas		 <b>REVISADO POR:</b> Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">2-ene-26</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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																														



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Demi-glace</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">12 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">160 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Demi-glace		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	160 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>X</b></td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	<b>X</b>	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA														
NOMBRE RECETA																																						
Demi-glace																																						
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																					
PESO CADA PORCIÓN	160 gramo																																					
TIPO RECETA																																						
	Básica o de Venta																																					
<b>X</b>	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	ki lo	1.200	gr																												
2	cebolla perla	500,00	gr	\$ 0,00083	\$ 0,4167	corte mirepoix	\$ 1,00	ki lo	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	ki lo	1.000	gr																												
9	ajo	10,00	gr	\$ 0,00320	\$ 0,0320		\$ 0,64	gr	200	gr																												
10	agua																																					
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																																
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		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th> <td>\$ 12,06</td> <td>5 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</th> <td>\$ 0,60</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th> <td>\$ 12,66</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th> <td>\$ 1,06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</th> <td>\$ 0,0066</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA		\$ 12,06	5 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%		\$ 0,60	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA		\$ 12,66	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO		\$ 0,0066	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="2">1. Sableado o Cremado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Amasado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3. Leudado</td> </tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Sableado o Cremado		2. Amasado		3. Leudado	
SUBTOTAL RECETA		\$ 12,06	5 Precios totales de cada ingrediente																																			
EXTRAS 5%		\$ 0,60	Subtotal * % Extras																																			
COSTO TOTAL RECETA		\$ 12,66	Subtotal + Extras																																			
COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																			
COSTO POR GRAMO		\$ 0,0066	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																			
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																						
1. Sableado o Cremado																																						
2. Amasado																																						
3. Leudado																																						
 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">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																																						







<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																		
<b>NOMBRE RECETA</b> salsa de uvilla				<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 																		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 100 gramo		<b>FICHA No.</b>																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	uvilla	250,00	gr	\$ 0,00333	\$ 0,8333		\$ 1,00	gr	300	gr														
2	azucar	250,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,2500		\$ 1,00	kilo	1.000	gr														
3	vinagre	250,00	ml	\$ 0,00148	\$ 0,3700		\$ 0,74	ml	500	ml														
4	fondo claro	600,00	ml	\$ 0,00090	\$ 0,5406		\$ 3,06	ml	3.400	ml														
5	sal	5,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0025		\$ 0,49	gr	1.000	gr														
6	pimienta	3,00	gr	\$ 0,01500	\$ 0,0450		\$ 0,75	gr	50	gr														
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																
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				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,04</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,10</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,14</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,18</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0018</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,04	Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,10	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,14	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0018	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,04	Precios totales de cada ingrediente																						
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,10																							
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,14	Subtotal + Extras																						
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0018	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																				
ELABORADO POR:  Germania Suarez y Donato Vargas				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 14-ene-26																

## 7.5 POSTRE

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">brownie de papa</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">12 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">50 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		brownie de papa		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	50 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA										
NOMBRE RECETA																																		
brownie de papa																																		
NÚMERO PORCIONES	12 porción																																	
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo																																	
TIPO RECETA																																		
	Básica o de Venta																																	
X	Complementaria o Subreceta																																	
FICHA No.	SUB-001																																	
FOTO RECETA																																		
																																		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																								
1	chocolate negro	375,00	gr	\$ 0,01878	\$ 7,0425		\$ 9,39	gramo	500	gr																								
2	mantequilla	270,00	gr	\$ 0,00752	\$ 2,0304		\$ 7,52	kilo	1.000	gr																								
3	azucar	675,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,3308		\$ 0,49	kilo	1.000	gr																								
4	huevos	9,00	u	\$ 0,11667	\$ 1,0500		\$ 3,50	uni	30	u																								
5	harina	375,00	gr	\$ 0,00157	\$ 0,5888		\$ 1,57	kg	1.000	gr																								
6	almidon de papa	37,00	gr	\$ 0,00600	\$ 0,2220		\$ 1,50	gramo	250	gr																								
7	papa leona negra	112,00	gr	\$ 0,00221	\$ 0,2472	cortada en cubos pequeños y freídas crocantes	\$ 1,00	libra	453	gr																								
8																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Derretir chocolate + mantequilla a baño maria</td></tr> <tr><td>2. incorporar los huevos con el azucar</td></tr> <tr><td>3. incorporar ambas preparaciones y añadir secos</td></tr> <tr><td>4. añadir los trocitos de papa crocante</td></tr> <tr><td>5. extender en una lamina y hornear a 165 x 1h</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Derretir chocolate + mantequilla a baño maria	2. incorporar los huevos con el azucar	3. incorporar ambas preparaciones y añadir secos	4. añadir los trocitos de papa crocante	5. extender en una lamina y hornear a 165 x 1h						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 11,51</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,58</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 12,09</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,01</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0201</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 11,51	EXTRAS 5%	\$ 0,58	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,09	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,01	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0201	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. no dejar entrar agua al derretir chocolate</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperatura s</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. no dejar entrar agua al derretir chocolate	2. Manejo de temperatura s			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																		
1. Derretir chocolate + mantequilla a baño maria																																		
2. incorporar los huevos con el azucar																																		
3. incorporar ambas preparaciones y añadir secos																																		
4. añadir los trocitos de papa crocante																																		
5. extender en una lamina y hornear a 165 x 1h																																		
COSTO MATERIA PRIMA																																		
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,51																																	
EXTRAS 5%	\$ 0,58																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,09																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,01																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0201																																	
PUNTOS CRÍTICOS																																		
1. no dejar entrar agua al derretir chocolate																																		
2. Manejo de temperatura s																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Cremado</td></tr> <tr><td>2. Horneado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Cremado	2. Horneado																					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																		
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																		
1. Cremado																																		
2. Horneado																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">   <b>ELABORADO POR:</b>  Germanía Suárez y Donato Vargas </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">   <b>REVISADO POR:</b>  Ivanova Riofrio </td> </tr> </table>				 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suárez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">14-ene-26</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	2-ene-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	14-ene-26																							
 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suárez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																	
FECHA ELABORACIÓN																																		
2-ene-26																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN																																		
14-ene-26																																		



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
mouse de limon y chocolate blanco				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		12 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		40 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	zum 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				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. hacer una reduccion con el zumo de limon y el azucar, añadir 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				SUBTOTAL RECETA		\$ 6,56		1. no sobre batir la crema 2. Manejo de temperaturas		
				EXTRAS 5%		\$ 0,33				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 6,89				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,57				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0144				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. monta do		
								2. igualar densidades		
								 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas		
2-ene-26										
FECHA ACTUALIZACIÓN										
14-ene-26										

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">cremoso de chocolate 40%</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">12 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">30 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		cremoso de chocolate 40%		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA																						
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																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. hacer una crema inglesa</td></tr> <tr><td>derretir el chocolate</td></tr> <tr><td>3. hidratar la gelatina</td></tr> <tr><td>4. añadir la gelatina en la preparacion caliente y bajar la temperatura</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				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							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 5,36</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,27</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 5,63</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,47</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0156</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 5,36	EXTRAS 5%	\$ 0,27	COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,63	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,47	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0156	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. napado</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. ligar</td></tr> <tr><td>2. mixear</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS	1. napado	2. Manejo de temperaturas				MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. ligar	2. mixear			
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																																													
EXTRAS 5%	\$ 0,27																																													
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,63																																													
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,47																																													
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0156																																													
PUNTOS CRÍTICOS																																														
1. napado																																														
2. Manejo de temperaturas																																														
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																														
1. ligar																																														
2. mixear																																														
 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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																																														





<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 Powered by Arizona State University®				
<b>NOMBRE RECETA</b> Compota de cereza				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción				<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramo		<b>FICHA No.</b>				
#	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										

<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mezclar harina + mantequilla</li> <li>Formar una arena aplicando la técnica de sableado</li> <li>Agregar azúcar</li> <li>Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa</li> <li>Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos</li> </ol>	<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 1,55</td> <td>§ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 1,62</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,14</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0068</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> <b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>	<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,55	§ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,62	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0068	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de leudado</li> <li>Manejo de temperaturas</li> <li>Correcta técnica sableado o cremado</li> </ol> <b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sableado o Cremado</li> <li>Amasado</li> <li>Leudado</li> </ol>
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,55	§ Precios totales de cada ingrediente															
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras															
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,62	Subtotal + Extras															
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0068	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															

 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 14-ene-26
---	---	---

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA												
glaseado espejo			Básica o de Venta															
NÚMERO PORCIONES		12 porción	<b>X</b> 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	ki lo	1.000	gr								
2	glucosa	200,00	gr	\$ 0,00240	\$ 0,4800		\$ 1,20	gramo	500	gr								
3	agua	350,00	ml					mililitros		ml								
4	crema de leche	110,00	ml	\$ 0,00549	\$ 0,6038		\$ 2,47	mililitros	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	mililitros	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 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		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 9,21</td><td rowspan="5" style="font-size: 0.8em; vertical-align: top;">               *Precios totales de cada ingrediente                Subtotal * % Extras                Subtotal + Extras                Costo Total Receta ÷ No. porciones                Costo por Porción ÷ Peso cada Porción             </td></tr> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,46</td></tr> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 9,67</td></tr> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,81</td></tr> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0403</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 9,21	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,46	COSTO TOTAL RECETA	\$ 9,67	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,81	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0403	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado	
SUBTOTAL RECETA	\$ 9,21	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																
EXTRAS 5%	\$ 0,46																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 9,67																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,81																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0403																	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																
		1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																
 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-ene-26</td></tr> <tr><td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">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																		

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 Powered by Arizona State University®																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																	
Pulverizado				Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		12 porción		X Complementaria o Subreceta																			
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. VTA-005																			
#	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													
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS															
derretir el chocolate y la manteca añadir el colorante y mixear 3. 4. 5. 6.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7,71</td> <td rowspan="4" style="font-size: 0.8em; color: red;">           *Precios totales de cada ingrediente            Subtotal * % Extras            Subtotal + Extras            Costo Total Receta ÷ No. porciones            Costo por Porción + Peso cada porción         </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,39</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 8,09</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,67</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0337</td> <td></td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 7,71	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción + Peso cada porción	EXTRAS 5%	\$ 0,39	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,09	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	COSTO POR GRAMO		\$ 0,0337		1. manejo de temperaturas 2. 3.		
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,71	*Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción + Peso cada porción																					
EXTRAS 5%	\$ 0,39																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,09																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67																						
COSTO POR GRAMO		\$ 0,0337																					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> <b>ELABORADO POR:</b>            Germania Suarez y Donato Vargas         </div>				<div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> <b>REVISADO POR:</b>            Ivanova Riofrio         </div>				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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																							

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">helado de papa</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">12 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">60 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		helado de papa		NÚMERO PORCIONES	12 porción	PESO CADA PORCIÓN	60 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>X</b></td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">VTA-005</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		<b>X</b>	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-005	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																													
helado de papa																													
NÚMERO PORCIONES	12 porción																												
PESO CADA PORCIÓN	60 gramo																												
TIPO RECETA																													
Básica o de Venta																													
<b>X</b>	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	papa leona negra	275,00	gr	\$ 0,00226	\$ 0,6208	asada y caramelizada	\$ 1,0000	gramo	443	gr																			
2	leche	360,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,3600		\$ 1,00	litro	1.000	ml																			
3	crema de leche	155,00	ml	\$ 0,00549	\$ 0,8508		\$ 2,47	mililitro	450	ml																			
4	leche en polvo	65,00	gr	\$ 0,01000	\$ 0,6500		\$ 0,90	gramo	90	gr																			
5	azúcar	115,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0564		\$ 0,49	gramo	1.000	gr																			
8	vainilla	1,00	u	\$ 0,50000	\$ 0,5000		\$ 1,00	u	2	u																			
9																													







  







<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td>3. </td></tr> <tr><td>4. </td></tr> <tr><td>5. </td></tr> <tr><td>6. </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PROCESO DE PREPARACIÓN				3.	4.	5.	6.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,04</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,15</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,19</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,27</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0044</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04	EXTRAS 5%	\$ 0,15	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0044	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td>2. disolver el estabilizante con azúcar</td></tr> <tr><td>3. </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. mixear</td></tr> <tr><td>2. caramelizar</td></tr> <tr><td>3. emulsionar</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS		1. manejo de temperaturas	2. disolver el estabilizante con azúcar	3.		MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. mixear	2. caramelizar	3. emulsionar	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																										
3.																																										
4.																																										
5.																																										
6.																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																										
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04																																									
EXTRAS 5%	\$ 0,15																																									
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19																																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27																																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0044																																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																										
PUNTOS CRÍTICOS																																										
1. manejo de temperaturas																																										
2. disolver el estabilizante con azúcar																																										
3.																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																										
1. mixear																																										
2. caramelizar																																										
3. emulsionar																																										











 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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						

## 7.6 BOMBÓN

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">bombon planeta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td style="text-align: center;">30 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">20 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		bombon planeta		NÚMERO PORCIONES	30 porción	PESO CADA PORCIÓN	20 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 30px;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> <td style="text-align: center;">SUB-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																									
bombon planeta																									
NÚMERO PORCIONES	30 porción																								
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo																								
TIPO RECETA																									
	Básica o de Venta																								
X	Complementaria o Subreceta																								
FICHA No.	SUB-001																								
FOTO RECETA																									
																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	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				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				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 38,53</td> <td rowspan="2" style="font-size: 0.8em;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,93</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 40,45</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,35</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0674</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 38,53	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,93	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	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperatura s 3. Correcta técnica sableado o cremado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 38,53	Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 1,93																								
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																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
<div style="text-align: center;">   <b>ELABORADO POR:</b>            Germanía Suarez y Donato Vargas         </div>				<div style="text-align: center;">   <b>REVISADO POR:</b>            Ivanova Riofrio         </div>				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-26</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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																									


<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">dulce de papa</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">300 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		dulce de papa		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	300 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td></td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																											
dulce de papa																											
NÚMERO PORCIONES	1 porción																										
PESO CADA PORCIÓN	300 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	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		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1. Pelar y cocinar la papa 2. Licual 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		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 1,23</td><td rowspan="2" style="font-size: 0.8em;">X Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,06</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 1,30</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 1,30</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0043</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,23	X Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,30	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,30	Subtotal + Extras	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0043	Costo Total Receta ÷ No. porciones			Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. no dejar de remover para evitar que se pegue 2. Manejo de temperaturas 3. Colar bien la preparación				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,23	X Precios totales de cada ingrediente																									
EXTRAS 5%	\$ 0,06																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,30	Subtotal * % Extras																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,30	Subtotal + Extras																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0043	Costo Total Receta ÷ No. porciones																									
		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-ene-26</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">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																											



<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">lacas</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">4 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">600 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		lacas		NÚMERO PORCIONES	4 porción	PESO CADA PORCIÓN	600 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td></td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>	FOTO RECETA																
NOMBRE RECETA																																							
lacas																																							
NÚMERO PORCIONES	4 porción																																						
PESO CADA PORCIÓN	600 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	laca azul					temperar antes de usar																																	
2	manteca 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	manteca 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	manteca 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	manteca 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																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. derretir la manteca de cacao</td></tr> <tr><td>2. añadir el colorante y mixear</td></tr> <tr><td>3. temperar las lacas</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN		1. derretir la manteca de cacao	2. añadir el colorante y mixear	3. temperar las lacas								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 8,03</td> <td style="width: 60%;">\$Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,40</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,43</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 2,11</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0035</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 8,03	\$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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS	Manejo de temperaturas			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																							
1. derretir la manteca de cacao																																							
2. añadir el colorante y mixear																																							
3. temperar las lacas																																							
COSTO MATERIA PRIMA																																							
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,03	\$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																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>temperado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	temperado																										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																							
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																							
temperado																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">   <b>ELABORADO POR:</b>  Germanía Suarez y Donato Vargas </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">   <b>REVISADO POR:</b>  Ivanova Riofrio </td> </tr> </table>				 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr><td style="text-align: center;">2-ene-26</td></tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr><td style="text-align: center;">14-ene-26</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	2-ene-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	14-ene-26																												
 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																						
FECHA ELABORACIÓN																																							
2-ene-26																																							
FECHA ACTUALIZACIÓN																																							
14-ene-26																																							

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> ganache de dulce de papa				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción				<b>FICHA No.</b>						
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramo										
#	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
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Mezclar harina + mantequilla		<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 8,62 <small>× Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado				
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado		<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,43 <small>Subtotal * % Extras</small>								
3. Agregar azúcar		<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 9,05 <small>Subtotal + Extras</small>								
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa		<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,75 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>								
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos		<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0377 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado				
 <b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 14-ene-26				

## 7.7 COSTO P.V.P

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 <small>Powered by Arizona State University</small>					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	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 Solanáceas. 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 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)

<b>Características Morfológicas de la Leona Negra</b>	
<b>Color de tallo</b>	Pigmentación verde oscuro
<b>Color predominante de la flor</b>	Morado
<b>Días de madurez</b>	Es tardía
<b>Color predominante del tubérculo</b>	Morado-Rojo
<b>Color secundario de la pulpa del tubérculo</b>	Amarillo
<b>Forma general del tubérculo</b>	Ovalado
<b>Color predominante del brote</b>	Morado
<b>Lugar de cultivo</b>	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.

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

(Leona Negra, 2017)

#### 8.1.4 Información Nutricional de la Leona Negra

<b>Tabla nutricional de la Leona Negra</b>
--



<b>Textura</b>	Arenosa
<b>Proteína</b>	7.9%
<b>Potasio</b>	1693 mg/100 g
<b>Hierro</b>	6.1 mg/100g
<b>Zinc</b>	2.4 mg/100g
<b>Almidón</b>	83.2%
<b>Tiempo de cocción</b>	23 minutos aprox.

(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 habitud natural y su genética ya que el clima, la luz y el suelo permite que se desarrollen 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)

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

<b>Pulpa del tubérculo</b>	Color cerma
<b>Brote</b>	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 cuatros 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)

<b>Características agronómicas de la papa Coneja Negra</b>	
<b>Zona recomendada para cultivo</b>	Zonal central de Bolívar y Cotopaxi desde los 3200 a 3600 m.s.n.m de altitud
<b>Días de maduración</b>	90 días
<b>Numero de tubérculos por planta</b>	25 unidades
<b>Resistencia a factores abióticos</b>	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.

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

(INIAP, 2022, #)

### 8.2.3 Información Nutricional de la Coneja Negra

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

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

(Diputacion 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 folíolos 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 bovinos, 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 Europa 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 cristianas, 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 cárnica 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 carnífera, 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 cárnica 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
Agua	51.7 gr
Grasa	32.7 gr
Proteínas	15.5 gr
<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A	taza
Vitamina B1	0.08 mg
Vitamina B2	0.16 mg
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
<b>Minerales</b>	
Calcio	7 mg
Hierro	1.2 mg
Potasio	260 mg
Magnesio	18 mg
Sodio	68 mg
Fosforo	194 mg
Selenio (µg)	1.0
Zinc	3.3 mg
<b>Grasas (lípidos)</b>	
MUFA	11.33 mg
PUFA	1.76 mg
Saturados	15.17 mg
Colesterol	78 mg
<b>Contenido energético</b>	
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 pacifico

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 pacifico***

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
<b>Energía (Kcal)</b>	182	244	3.000	2.300
<b>Proteínas (g)</b>	18,4	24,7	54	41
<b>Lípidos totales (g)</b>	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 polinsaturados (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
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0	0	375-413	288-316
<b>Fibra (g)</b>	0	0	>35	>25
<b>Agua (g)</b>	69,6	93,3	2.500	2.000
<b>Calcio (mg)</b>	27	36,2	1.000	1.000
<b>Hierro (mg)</b>	0,7	0,9	10	18
<b>Yodo (μg)</b>	28,3	37,9	140	110
<b>Magnesio (mg)</b>	26	34,8	350	330
<b>Zinc (mg)</b>	0,8	1,1	15	15
<b>Sodio (mg)</b>	98	131	<2.000	<2.000
<b>Potasio (mg)</b>	310	415	3.500	3.500
<b>Fósforo (mg)</b>	250	335	700	700
<b>Selenio (μg)</b>	20	26,8	70	55
<b>Tiamina (mg)</b>	0,2	0,27	1,2	0,9
<b>Riboflavina (mg)</b>	0,15	0,20	1,8	1,4
<b>Equivalentes niacina (mg)</b>	10,4	13,9	20	15
<b>Vitamina B<sub>6</sub> (mg)</b>	0,75	1,01	1,8	1,6
<b>Folatos (μg)</b>	26	34,8	400	400
<b>Vitamina B<sub>12</sub> (μg)</b>	5	6,7	2	2
<b>Vitamina C (mg)</b>	0	0	60	60
<b>Vitamina A: Eq. Retinol (μg)</b>	13	17,4	1.000	800
<b>Vitamina D (μg)</b>	8	10,72	15	15
<b>Vitamina E (mg)</b>	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, Hawai 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 agri dulce.

### ***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. Pertenecce 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,  $\alpha$ -pineno y alcanfor. (Ortega, n.d.)

En la medicina tradicional, el romero ha sido utilizado para el tratamiento de trastornos digestivos, afecciones hepatobiliares, 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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 <small>Powered by Arizona State University®</small>																
<b>NOMBRE RECETA</b> Nectar de la tierra				<b>TIPO RECETA</b> x Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				<b>FOTO RECETA</b> 																		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción				<b>FICHA No.</b> SUB-001																						
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 150 ml																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	vodka	600,00	gramo	\$ 0,00869	\$ 5,2140		\$ 8,69	litro	1.000	ml																
2	curazao	150,00	gramo	\$ 0,01011	\$ 1,5171		\$ 7,08	mililitro	700	ml																
3	sirope	100,00	gramo	\$ 0,01302	\$ 1,3023		\$ 5,60	mililitro	430	ml																
4	Naranja	250,00	unidad	\$ 0,00200	\$ 0,5000		\$ 1,00	mililitro	500	unidad																
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> medir y mezclar el vodka y el curazao añadir el sirope y el licor de limon shakear y servir en una copa fria de martini				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,53</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,43</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,96</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,75</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0050</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 8,53	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,43	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,96	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,75	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0050	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> no añadir demaciado licor de limon			
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,53	2 Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,43	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,96	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,75	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0050	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> infusion coqtel																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Germania Suarez y Donato Vargas				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 14-ene-26																		

## 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*



### 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



Powered by  
Arizona State University®

NOMBRE RECETA	
Gavioli Moscato Rose Magnun	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	45 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	Gavioli Moscato Rose Magnun	2,00	ml	\$ 10,03000	\$ 20,0600		\$ 10,03	ml	750	ml
2										


PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. Maridaje postre	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 20,06
EXTRAS 5%	\$ 1,00
COSTO TOTAL RECETA	\$ 21,06
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,01
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0669


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

## 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		 Presented by Arizona State University®																
<b>NOMBRE RECETA</b> Infusión Caliente andina				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta				<b>FOTO RECETA</b> 																		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 7 porción				<b>FICHA No.</b> SUB-001																						
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 56 gramo																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	agua	1.000,00	ml																							
2	hierba luisa	50,00	gramo	\$ 0,70	\$ 0,78		\$ 0,70	gr	1.000	gramo																
3	menta fresca	10,00	gramo	\$ 0,78	\$ 7,80		\$ 0,78	gr	1.000	gramo																
4	jengibre	1,00	unidad	\$ 0,25	\$ 0,25		\$ 0,25	gr	30	gramo																
5	clavos de olor	1,00	unidad	\$ 0,55	\$ 0,55		\$ 0,55	gr	12	gramo																
6	casaca de limon	1,00	unidad	\$ 0,25	\$ 0,25		\$ 1,00	gr	1.500	gramo																
7	miel de abeja	20,00	gramo	\$ 7,41	\$ 0,37		\$ 7,41	gr	620	gramo																
8	Puntas de caña	1,00	lt	2,00	\$ 2,00		\$ 2,00	ml	1.000	ml																
9																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Hervir el agua 2. Añadir jengibre, clavo de olor y cascara de limon. 5min 3. agregar hierba luisa y menta 4. Colar infusión y endulzar con miel 5. servir caliente y añadir cantidad necesaria de caña				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,00</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,60</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,60</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,80</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0321</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 12,00	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,60	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,60	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,80	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0321	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>     			
SUBTOTAL RECETA	\$ 12,00	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,60	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,60	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,80	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0321	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>    				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>    																		
<b>ELABORADO POR:</b> Germanía Suarez y Donato Vargas				<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 2-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 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

<b>Cubertería</b>

<b>Cristalería</b>




### 17.1 Descripción de cada elemento

**Tabla 8 descripción de cada elemento**

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

[illegible]

COLOMBIER 07/85  
CREDIT TO: U. DC  
INVOICE 1212-110018

RECORDED 3.11

FORMED  
AUTHOR: PIRANU 144020

\* RECORDS E. H. 1010 \*  
CORRECTION SUMMA  
M. FROM VICENTE HERNANDEZ 14402 \*  
ANTONIO BARRIL NIEVO  
DETTE - SUMMA  
MOTIVOS  
COMPARACION FRASES E. H.  
M. BARRIL ENRIQUEZ VIA CORREOS  
DETTE - SUMMA  
RUC 179001699001

Descripción	Cantidad	Pre. Uni.	Pre. Tot.
ALUGUEM VIDA	1	8.8970	8.897
SW. SALMON PORCION	1		8.63
Tarifa 0			8.63
Tarifa 15			8.59
Subtotal sin I.V.			14.22
15% I.V.			1.30
TOTAL	1		15.52

NO Vise  
CREDITO USD 15.52  
00

0.12402 SLAVEZ FRZ SUMMAH LIZARD

Descripción	Cantidad	Precio Unit	Precio Total
ARROZ GRANUL	0.536K	1.0053	0.54
ARROZ LARGO	0.966K	1.2953	1.26
ARROZ MEDIO	1	2.5700	2.57
ARROZ CORTO	2	0.8652	1.73
ARROZ LARGO	1	1.7700	1.77
ARROZ MEDIO	1	0.7600	0.76
ARROZ CORTO	1	0.9000	0.90
ARROZ LARGO	1	0.7400	0.74
Tarifa 0			0.53
Tarifa 15			1.73
Subtotal sin IVA			10.26
15% IVA			0.26
TOTAL			10.52
IVA	Visto	10.52	
	CAMBIO USD		.00

CLIENTE: SUPREZ PAZ GERMANIA LIZBETH  
 D/RUC: 1721710018  
 VALLE DE FACTURA ELECTRONICA  
 N: 121-121-000676847  
 Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 25/09/2025

RUC: 179016919001  
FACTURA N° 033 - 134 - 000078424  
NO. DE AUTORIZACIÓN:  
1912202501179001691900120331340000784240713004613  
FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 20/12/2025 9:48:13  
AMBIENTE: PRODUCCIÓN  
EMISIÓN: NORMAL  
CLAVE DE ACCESO:  
1912202501179001691900120331340000784240713004613

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

RAZÓN SOCIAL / NOMBRES Y APELLIDOS: SUAREZ PAZ GERMANIA LIZBETH  
RUC/CI: 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	11,33
786211142700	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	7.0000	CAZUELA CON ASA PURA MIEL	3,5348	4,0300	27,82

INFORMACIÓN ADICIONAL

AHORRO AFILIADO:	6.99	SUBTOTAL 15%:	103,37
AHORRO POR:	13.99	SUBTOTAL 0%:	0,00
DESCUENTOS:	20.99	SUBTOTAL NO SUJETO DE IVA:	0,00
GRAN:		SUBTOTAL EXENTO DE IVA:	0,00
CONTRIBUYENTE:	NAC-GCFOIOC21-00868-E	SUBTOTAL SIN IMPUESTOS:	103,37
Forma de Pago	Valor	DESCUENTO:	18,24
TAJETA DE CREDITO	118,88	IVA 15%:	15,51
		VALOR TOTAL:	118,88

**Artesanías El Yllu**  
Venta de Artesanías por Mayor y Menor: Cueros, Tejidos, Cerámicas, Bisuterías,  
Hilo macramé, Instrumentos y otros en general  
Calle Modesto Jaramillo N° 675 (Junto a Plaza de Ponchos)  
Otavalo - Ecuador ☎ 062 924 661 / 096 902 0550

**PROFORMA**  
0001713

DÍA	MES	AÑO
02	01	26

Cliente: \_\_\_\_\_ C.I.: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_ Telf.: \_\_\_\_\_

CANT.	DESCRIPCIÓN	P. UNITARIO	P. TOTAL
2	Plato mica	5,00	10,00
1	cuero	5,00	5,00
1	cuero	5,00	5,00
1	Plato peg	3,00	3,00
			23,00

5	Sobres mantel	\$ 8,00	\$ 40,00
10	Muecos pequeños	\$ 2,00	\$ 20,00
7	Bases	\$ 3,50	\$ 24,50
1	Florero	\$ 4,50	\$ 4,50
2	Corastas	\$ 1,50	\$ 3,00
			\$ 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](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.geneticalesperanza.com.uy/poll-dorset/historia/>
- GOYES, M. A. (1 de 08 de 2016). *UTE*. Obtenido de UTE: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/<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://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/<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](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://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/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=S1405-888X2020000100212](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-888X2020000100212)