UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTORES: SANCHEZ SANDOVAL DANIELA ALEJANDRA Y HIDALGO PATIÑO SANTIAGO DAVID

TUTOR: SEBASTIAN GALARZA

"COCINA DE AUTOR A BASE DE MAÍZ"

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

Yo, Santiago David Hidalgo Patiño; Daniela Alejandra Sánchez Sandoval, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina de autor a base de maíz” como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 20 días del mes de enero de 2025, firmo conforme:

Autores: Santiago David Hidalgo Patiño
Número de Cédula:1750129726
Dirección: Santa Rita
Teléfono: 0992579054
Correo electrónico: sahidalgopa@uide.edu.ec

Autores: Daniela Alejandra Sánchez Sandoval
Número de Cédula: 1721297917
Dirección: Tumbaco
Teléfono: 0967061188
Correo electrónico: dasanchezsa@uide.edu.ec
Firmas:

Santiago David Hidalgo Patiño Daniela Alejandra Sánchez Sandoval

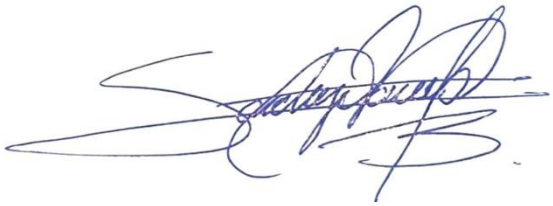
DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, Santiago David Hidalgo Patiño; Daniela Alejandra Sánchez Sandoval, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

…….

Santiago David Hidalgo Patiño



…….

Daniela Alejandra Sánchez Sandoval

Autores del proyecto de investigación

Yo, Juan Sebastián Galarza Riofrio, 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.

JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO

Firmado digitalmente por JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO
Fecha: 2026.02.08 18:36:39 -05'00'

…….

Mag. Juan Sebastián Galarza Riofrio

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina de autor a base de maiz” presentado por Santiago David Hidalgo Patiño; Daniela Alejandra Sánchez Sandoval, 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, 13 de enero 2025

…….

Mag. Juan Sebastián Galarza Riofrio

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, 13 de enero del 2025

……

Santiago David Hidalgo Patiño

CEDULA: 1750129726

……

Daniela Alejandra Sánchez Sandoval

CEDULA: 1721297917

DEDICATORIA

A mi madre, por ser mi mayor ejemplo de fortaleza y sacrificio. Gracias por cada palabra de aliento, por tu apoyo y por enseñarme que los sueños se construyen con esfuerzo, fe y corazón.

A mis hermanos, por acompañarme con su cariño, por creer en mí incluso cuando dudaba, por ser mi refugio en los momentos difíciles y por probar cada una de mis recetas. Este logro también es suyo, porque sin ustedes no habría encontrado la fuerza para llegar hasta aquí.

A mi Tita, con todo mi amor y gratitud, que a pesar de la distancia nunca me falto un consejo o palabras de aliento, por ser la persona que implanto en mí el gusto por la cocina. En cada aroma y en cada sabor siempre estará presente tu recuerdo y la calidez de hogar.

A Ligia, mi fuente de inspiración en la cocina, porque gracias a ti descubrí que cocinar no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma. Tus enseñanzas me guiaron a transformar mi pasión en un propósito de vida y sobre todo adarme cuenta del talento que tengo.

Y a mí misma, por cada amanecer de esfuerzo, por cada noche de desvelo, por cada lagrima y por el gran sacrificio económico y académico. Por no rendirme, por creer, por seguir soñando incluso cuando el camino se volvió difícil.

Hoy celebro mi constancia, mi fe y mi amor por la gastronomía, sabiendo que este logro no solo marca el fin de una etapa, sino el inicio de un nuevo viaje…

un viaje donde el fuego, el sabor y el corazón seguirán siendo mis guías.

-Danny

DEDICATORIA

A mis padres, quienes siempre confiaron y apoyaron mi decisión de seguir esta hermosa carrera.

Gracias por no dudar ni un solo segundo de mi talento y dedicación, y por recordarme, incluso en los momentos más difíciles, que todo esfuerzo tiene su recompensa y que este camino valdría la pena.

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de compartir este logro con mi familia, por regalarme la vida para poder brindarles la alegría de tener un profesional más en casa y por nunca abandonar mis súplicas cuando sentí que ya no podía con mis fuerzas.

A mis hermanas, que estuvieron siempre a mi lado, compartiendo desvelos, ayudándome con tareas y acompañándome en cada paso.

Gracias por no dejarme solo en los momentos más duros, por confiar en mí y por sentirse orgullosas de tener a su "hermano chef".

A mi querida Merceditas, cuya bendición nunca me faltó al salir a la universidad o al regresar del trabajo.

Gracias por tus palabras, tus abrazos y por enseñarme que cada esfuerzo y sacrificio, aunque a veces parezca invisible, siempre dará frutos.

A mis amigos y compañeros de profesión, que durante estos años fueron mi compañía, mi inspiración y mi ejemplo a seguir.

Gracias por su apoyo, su amistad y su confianza.

Y, por último, a mí. Porque solo yo sé cuántas malas noches, cuántas desveladas, cuánto sufrimiento y sacrificio hubo detrás de cada paso en este camino profesional que amo tanto.

Por haber elegido la carrera que mi corazón sintió, y que volvería a elegir una y mil veces más.

-Santi

AGRADECIMIENTO

A lo largo de este proceso académico y personal, he tenido el privilegio de contar con el apoyo, la guía y el cariño de personas que han sido fundamentales en mi formación y crecimiento.

A mis maestros, quienes con su pasión, disciplina y entrega me inspiraron a ver la cocina como un arte, una ciencia y una forma de expresar emociones. Gracias por compartir su conocimiento, por cada consejo en el aula, por la exigencia que impulsa a mejorar y por motivarme a alcanzar la excelencia en cada preparación. Sus enseñanzas van mucho más allá de las recetas; me han transmitido valores de respeto, creatividad y amor por lo que se hace.

A mi familia, que ha sido mi motor constante, gracias por su apoyo incondicional, por su paciencia en los días más difíciles y por creer en mí cuando más lo necesitaba. Cada palabra de aliento y cada gesto de cariño me dieron fuerza para seguir adelante.

A todas las personas que, de una u otra manera, formaron parte de este camino compañeros, amigos y seres queridos gracias por estar presentes, por compartir esfuerzos, risas y aprendizajes.

Este trabajo es el reflejo de todo el apoyo, la inspiración y el amor que he recibido. A todos ustedes, con profundo cariño y gratitud, gracias por ayudarme a cumplir este sueño.

-Dani.

AGRADECIMIENTO

En todo este proceso tan lindo y sacrificado que fue estudiar esta hermosa carrera, nunca he estado solo, siempre he contado con personas que me ayuda a crecer cada día más y a aprender el valor de las cosas, nada de esto fue fácil, ni mucho menos nos lo regalaron, fue el resultado de mucho esfuerzo y de sacrificio no solo mío, si no, de las personas que siempre estuvieron conmigo.

El que hoy esté aquí, contemplando un logro más es gracias a todas esas lágrimas, sonrisas, enojos y alegrías que hubo en el camino. Gracias a mis padres por darme la oportunidad de convertirme en un profesional, por no cerrarme las puertas a aprender y ser una mejor persona, a su sacrificio que día a día se vio reflejado en mi esfuerzo y dedicación. A mis hermanas que siempre estuvieron para mí, sus palabras de apoyo y su simple compañía aliviaron muchas veces el peso que era luchar con los problemas de la vida, a cada una de las personas que llevo en mi corazón que fueron parte de este proceso y a pesar de ser parte de este camino siempre confiaron y creyeron en mí, gracias por siempre estar y confiar, siempre tendré presente en cualquier lugar que esté, el agradecerles siempre, porque esto es gracias a ustedes.

A ti, Santi que solo tú sabias lo duro que fue, las lágrimas que salieron cuando el cuerpo estaba cansado y teníamos que esforzarnos cada día un poco más, las noches sin dormir, las veladas que eran agotadoras, ahora son parte de nuestro sacrificio, que, gracias a Dios, ahora lo podemos disfrutar.

-Santi

CONTENIDO

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD IV

RESUMEN XVII

ABSTRAC XVIII

DESARROLLO DEL CONCEPTO XIX

MENÚ APROBADO ESPAÑOL XXII

MENU APROBADO EN INGLÉS XXIV

DISEÑO DE MENÚ EN ESPAÑOL XXVI

DISEÑO DE MENÚ EN INGLES XXVII

RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS XXVIII

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS LIX

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

CAPÍTULO I: ORIGEN E HISTORIA DEL MAÍZ EN EL ECUADOR LXXXVII

CAPÍTULO II. VARIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DEL MAÍZ ECUATORIANO XCII

CAPITULO III. EL MAÍZ COMO EMBLEMA CULTURAL Y LEGADO DE ECUADOR XCVII

CAPÍTULO IV. VALOR ECONÓMICO, NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DEL MAÍZ BLANCO, AMARILLO Y MORADO EN EL ECUADOR CII

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

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO CXVIII

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA CXIX

CONCLUSIONES RECOMENDACIONES CXX

RECOMENDACIONES CXXI

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

ANEXO 1 CXXIII

ANEXO 2 CXXIV

ANEXO 3 CXXVII

BIBLIOGRAFÍAS CXXVIII

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 TABLA NUTRICIONAL MOROCHO 70

TABLA 2 TABLA NUTRICIONAL PARA 100 GRAMOS DE CEBOLLA CRUDA 76

TABLA 3 TABLA NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE PULPA DE NARANJILLA 80

TABLA 4 TABLA NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO 84

TABLA 5 COMPOSICIÓN NITRICIONAL DEL MAÍZ BLANCO, AMARRILLO Y MORADO 102

INDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 MENÚ EN ESPAÑOL 26

ILUSTRACIÓN 2 MENÚ EN INGLÉS 27

ILUSTRACIÓN 3 RECETA ESTÁNDAR MASA DE MAÍZ AMARRILLO 28

ILUSTRACIÓN 4 RECETA ESTÁNDAR CREMA DE AJÍ DE PEPA DE SAMBO 29

ILUSTRACIÓN 5 RECETA ESTÁNDAR CHALOTAS ENCURTIDAS 30

ILUSTRACIÓN 6 RECETA ESTÁNDAR ESPUMA DE CHOCLO 31

ILUSTRACIÓN 7 RECETA ESTÁNDAR RELLENO DE POLLO 32

ILUSTRACIÓN 8 RECETA ESTÁNDAR ENTRADA 33

ILUSTRACIÓN 9 RECETA ESTÁNDAR CROISSANT DE MAÍZ MORADO 34

ILUSTRACIÓN 10 RECETA ESTÁNDAR AGUACHILE DE CHICHA 35

ILUSTRACIÓN 11 RECETA ESTÁNDAR TIRADITO DE LANGOSTINO 36

ILUSTRACIÓN 12 RECETA ESTÁNDAR ACEITE DE AJÍ 37

ILUSTRACIÓN 13 RECETA ESTÁNDAR AGUACHILE DE CHICHA CON TIRADITO DE LANGOSTINO Y CABELLOS DE CHOCLO DULCE 38

ILUSTRACIÓN 14 RECETA ESTÁNDAR RISOTTO DE MOROCHO 39

ILUSTRACIÓN 15 RECETA ESTÁNDAR CERDO SUFLADO 40

ILUSTRACIÓN 16 RECETA ESTÁNDAR SALSA DULCE ESPECIAS Y PANELA 41

ILUSTRACIÓN 17 RECETA ESTÁNDAR VEGETALES SALTEADOS EN ACEITE BALSÁMICO 42

ILUSTRACIÓN 18 RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE 43

ILUSTRACIÓN 19 RECETA ESTÁNDAR REDUCCIÓN COLADA MORADA 44

ILUSTRACIÓN 20 RECETA ESTÁNDAR CONFIT DE FRUTAS TROPICALES 45

ILUSTRACIÓN 21 RECETA ESTÁNDAR BIZCOCHO DE PIÑA EN SIFON 46

ILUSTRACIÓN 22 RECETA ESTÁNDAR BAVOROISE DE COLADA MORADA 47

ILUSTRACIÓN 23 RECETA ESTÁNDAR CRUMBLE DE MAÍZ TOSTADO 48

ILUSTRACIÓN 24 RECETA ESTÁNDAR CULIS DE BABACO CON HIERBA LUISA 49

ILUSTRACIÓN 25 RECETA ESTÁNDAR AIRE DE ISHIPINGO 50

ILUSTRACIÓN 26 RECETA ESTÁNDAR POSTRE 51

ILUSTRACIÓN 27 RECETA ESTÁNDAR BOMBÓN DE CHOCOLATE CON MAÍZ TOSTADO 52

ILUSTRACIÓN 28 RECETA ESTÁNDAR GANACHE DE MARACUYÁ CON HIERBA LUISA 53

ILUSTRACIÓN 29 RECETA ESTÁNDAR LACAS 54

ILUSTRACIÓN 30 RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR 55

ILUSTRACIÓN 31 RECETA ESTÁNDAR CHICHA MORADA 56

ILUSTRACIÓN 32 RECETA ESTÁNDAR WHISKY SOUR DE MAÍZ 57

ILUSTRACIÓN 33 COSTOS MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO 58

ILUSTRACIÓN 34 TABLA NUTRICIONAL PANELA 63

ILUSTRACIÓN 35 TABLA NUTRICIONAL PIMIENTO 67

ILUSTRACIÓN 36 FICHA DE CATA ENIGMA 114

ILUSTRACIÓN 37 FICHA DE CATA LAMBRUSCO ROSSO 115

ILUSTRACIÓN 38 FICHA DE CATA LAMBRUSCO ROSATO 116

ILUSTRACIÓN 39 FICHA TÉCNICA WHISKEY ECUATORIANO JUAN MODOGOÑEZ 117

ILUSTRACIÓN 40 FLUJO DE SERVICIO 118

ILUSTRACIÓN 41 MONTAJE DE MESA 119

UNIVERDIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

Este documento examina en su totalidad la trayectoria histórica, el rol patrimonial y el valor cultural del maíz de diferentes colores (blanco, amarillo y morado) en Ecuador, además de su nuevo concepto en la cocina contemporánea de autor. Las rutas de domesticación y diversificación del maíz en los Andes ecuatorianos, las costumbres agroalimentarias tradicionales, el significado ritual y simbólico del maíz y variedades del maíz morado, así como las políticas y procedimientos para la recuperación y defensa del patrimonio alimentario, son analizados a partir de pruebas arqueológicas, fuentes etnohistóricas y estudios académicos nacionales. Asimismo, se examina la manera en que chefs y cocineros de autor ecuatorianos incluyen estas variedades en proyectos innovadores de gastronomía (recuperación de sabores, métodos de valorización y sostenibilidad), lo cual crea tensiones y oportunidades entre comercio, identidad y preservación genética. Por último, el ensayo sugiere implementar políticas públicas, investigaciones académicas y prácticas culinarias que fortalezcan la soberanía y el patrimonio alimentarios en torno al maíz.

ABSTRAC

This document comprehensively examines the historical trajectory, heritage role, and cultural value of different colors of corn (white, yellow, and purple) in Ecuador, as well as its emerging role in contemporary signature cuisine. The routes of domestication and diversification of corn in the Ecuadorian Andes, traditional agri-food customs, the ritual and symbolic significance of corn and purple corn varieties, as well as the policies and procedures for the recovery and defense of food heritage are analyzed based on archaeological evidence, ethnohistorical sources, and national academic studies. It also examines how Ecuadorian chefs and signature cooks include these varieties in innovative gastronomic projects (flavor recovery, valorization methods, and sustainability), which creates tensions and opportunities between trade, identity, and genetic preservation. Finally, the essay suggests implementing public policies, academic research, and culinary practices that strengthen food sovereignty and heritage related to corn.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El maíz, dentro de la gastronomía ecuatoriana, se constituye como un producto de alto valor cultural, ancestral y de identidad. A lo largo de la historia, este grano ha sido parte esencial de la alimentación y de la cosmovisión de los pueblos originarios del país. En este contexto, la cocina de autor basada en el maíz busca reinterpretar este ingrediente emblemático mediante el uso de técnicas contemporáneas, presentándolo en experiencias gastronómicas innovadoras que integran la tradición, la memoria y la identidad cultural.

El maíz no solo representa un elemento identitario, sino también un símbolo de memoria colectiva y diversidad cultural. En el Ecuador, cada región lo utiliza de manera particular: en la Sierra se destaca en la elaboración del mote, en la Costa en sus sangos, y en la Amazonía en la preparación de chichas. Las distintas variedades (blanco, amarillo, y morado) permiten una amplia gama de aplicaciones culinarias y expresan la biodiversidad agrícola del territorio. Además, el maíz posee un profundo valor ancestral y simbólico, pues las culturas andinas lo concebían como un vínculo sagrado entre el ser humano y la tierra, asociando los ciclos solares y lunares con los procesos de siembra y cosecha. Era ofrecido en rituales agrícolas como muestra de gratitud a la Pachamama y a los dioses por la fertilidad del suelo. La chicha, bebida fermentada a base de maíz, formaba parte de ceremonias y festividades, simbolizando unión, reciprocidad y abundancia; incluso funcionaba como un medio de intercambio en contextos sociales y rituales. (Semillas, G. S.f)

En la actualidad, el desconocimiento o desapego hacia la identidad cultural ha limitado la apreciación del potencial del maíz como recurso creativo dentro de la gastronomía. La cocina

tradicional ha mantenido recetas clásicas, pero no siempre ha explorado las posibilidades contemporáneas del ingrediente. En este sentido, la cocina de autor se presenta como un espacio para revalorizar el maíz a través de la experimentación, la técnica y la innovación. Este enfoque permite reinterpretar preparaciones tradicionales como la colada morada mediante procesos como la deconstrucción, generando nuevas presentaciones, por ejemplo, una espuma de colada morada o un postre reinterpretado. Del mismo modo, los granos de maíz pueden transformarse en harina para la elaboración de panes laminados o productos crujientes, sin perder su esencia cultural, sino potenciando su versatilidad y creatividad culinaria.

La cocina de autor constituye, por tanto, el eje metodológico de este trabajo, pues se fundamenta en una corriente gastronómica que promueve la expresión individual del chef a través de los platos. No se trata de reproducir recetas del pasado, sino de reinterpretarlas, transformarlas y reinventarlas, aplicando técnicas modernas que generen nuevas experiencias sensoriales. Así, el maíz puede ser transformado en texturas y formatos innovadores, como crocantes, esferas o gelificaciones, que invitan al comensal a redescubrir este ingrediente desde una perspectiva contemporánea.

De acuerdo con diversos autores, la cocina de autor se caracteriza por tres elementos esenciales:

- Creatividad e innovación, al ofrecer libertad para combinar ingredientes y aplicar técnicas modernas que generen experiencias únicas.
- Estética y presentación, que busca convertir cada plato en una composición visual armoniosa, cuidando colores, formas y texturas.

- Calidad y personalización, que prioriza el uso de ingredientes frescos, locales y exclusivos, adaptando los menús a las preferencias del comensal y a la inspiración del chef (Staff, 2024).

En estudios recientes sobre gastronomía ecuatoriana, la cocina de autor se presenta como una oportunidad para revitalizar la cocina nacional, aprovechando los ingredientes endémicos y fusionando tradición e innovación. Según el artículo Cocina de autor ecuatoriana (UIDE, 2025), este enfoque permite que, mediante el uso de productos locales y tecnología moderna, se elaboren recetas únicas que brinden experiencias memorables al comensal (Villacrés Harnisth, 2025).

De esta manera, la cocina de autor se convierte en la herramienta ideal para reinterpretar la gastronomía ecuatoriana a partir del maíz, un ingrediente cargado de historia, simbolismo y potencial culinario. El conocimiento de su origen, sus usos tradicionales y sus propiedades organolépticas permite desarrollar propuestas gastronómicas que parten de la cocina ancestral, pero incorporan una mirada moderna. Este proceso demuestra cómo un ingrediente tradicional puede elevarse a nuevas experiencias sensoriales, contribuyendo a la revalorización de la identidad gastronómica del Ecuador y mostrando que la innovación puede coexistir con la tradición, generando una cocina contemporánea con raíces profundas y sentido cultural.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Pan

Croissant de harina morada

Elaborado con harina de maíz morado, que aporta color, aroma y un matiz ligeramente dulce. Técnica de laminado y relleno de guayaba con queso crema.

Amuse-bouche

Tartaleta de maíz amarillo con pollo haciendo referencia los tamales lojanos con una crema de ají de pepa de zambo. Espuma de choclo y perlas de chalotas encurtidas en un vinagre de vino.

Entrada

Aguachile a base de chicha con un tiradito de camarones, aguacate sopleteado, aceite de aji amarillo y aceite herbal, pelos de choclo cocinados por tiempo prolongado con azúcar.

Sorbet

Esferificación inversa a base de chicha morada

Plato Fuerte

Falso risotto a base de morocho, acompañado de cerdo crocante con una salsa dulce de especias y panela acompañado de vegetales salteados

Postre: Esencia Andina

Bavaroise de colada morada: Base de reducción de la bebida tradicional, relleno de confit de (mora, mortiño, naranjilla, piña, babaco, especias). Bizcocho en sifón de piña. Crumble de maíz tostado, Compota de babaco con hierbaluisa y aire de ishpingo (canela amazónica).

Cóctel

Whisky sour

Whisky a base de maiz, con un sirope de naranjilla y especias ahumadas

Petit Four

Bombón de chocolate blanco con maíz tostado, relleno una ganache de maracuyá con hierbaluisa

Bebidas complementarias

Te de frutos rojos

Chicha

MENU APROBADO EN INGLÉS

Bread

Purple corn flour croissant

Made with purple corn flour, which provides color, aroma, and a lightly sweet flavor. Layered dough with a guava and cream cheese filling.

Amuse-bouche

Yellow corn tart with chicken, inspired by Loja's tamales, served with a spicy sauce made out of (Pepa de zambo). Shallot pearls pickled in a wine vinegar infused. And corn air

Appetizer

Chicha-based aguachile with shrimp tiradito, torched avocado, aji amarillo oil and herbal oil, served with sweet corn silk.

Sorbet

Reverse spherification based on (Chicha morada)

Main Course

False risotto made with (morocho) a type of corn and crispy pork in a sweet, spiced panela sauce, served with salted vegetables.

Dessert: Andean Essence

Purple corn drink bavaroise: A base made with a reduced version of the traditional drink, filled with a fruit compote (blackberry, mortiño, naranjilla, pineapple, babaco, spices). Pineapple sponge cake. Toasted corn crumble, babaco compote with lemon grass, and ishpingo (Amazonian cinnamon) foam.

Cocktail

Whisky Sour

Whisky made out of corn with naranjilla syrup and smoked spices

Petit Four

White chocolate bombon with toasted corn, filled with passion fruit ganache and lemon grass.

Drinks

Red fruit tea

Chicha

DISEÑO DE MENÚ EN ESPAÑOL

ILUSTRACIÓN 1 MENÚ EN ESPAÑOL

DISEÑO DE MENÚ EN INGLES

ILUSTRACIÓN 2 MENÚ EN INGLÉS

RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

AMUSE- BOUCHE

ILUSTRACIÓN SEQ ILUSTRACIÓN * ARABIC 3 RECETA ESTÁNDAR MASA DE MAÍZ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
masa de maiz amarillo	
NÚMERO PORCIONES	10 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	maiz amarillo	500,00	gramos	$ 0,00120	$ 0,6000	hervir	$ 1,20	kg	1.000	gramos
2	cal	35,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0350	hervir	$ 1,00	kg	1.000	gramos
3	agua	8,00	litros	$ 0,00010	$ 0,0008	hervir	$ 0,10	lt	1.000	litros
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.pesar la cal, el maiz y el agua
2. hervir en una olla los tres ingredientes
3. mezclar constantemente para evitarq eu se pegue en la base
4. limpiar el maiz cuando estés suave y quitar su piel
5. pasar por un molino hasta obtener una masa
6. corregir sabores con sal

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,64	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,67	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0033	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. cantidad de cal por porcion de agua y de maiz
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica de nixtamalizacion

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. hervir
2. procesar en molino

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
7-nov-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
7-nov-25

ILUSTRACIÓN 4 RECETA ESTÁNDAR CREMA DE AJÍ DE PEPA DE SAMBO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
crema de Aji de pepa de sambo	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 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	pepa dezambo	500	gr	$ 0,01400	$ 7,0000		$ 14,00	kg	1.000	gr
2	aji	1	und	$ 0,15000	$ 0,1500		$ 0,15	und	1	und
3	cebolla	30	gr	$ 0,00100	$ 0,0300		$ 1,00	kg	1.000	gr
4	cilantro	15	gr	$ 0,00080	$ 0,0120		$ 0,80	kg	1.000	gr
5	sal	5	gr	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gr
6	pimienta	5	gr	$ 0,00320	$ 0,0160		$ 3,20	kg	1.000	gr
7										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Coloca las pepas limpias en una sartén sin aceite y tuéstalas a fuego medio hasta que
2. Una vez tostadas, ponlas a hervir unos minutos para suavizarlas; esto mejora la textura
3. Lleva a la licuadora las pepas cocidas, un poco de agua o caldo, cebolla, pajita, aji
4. Incorpora ají fresco, ají rocoto o ají tabasco (según el sabor de cada, licúa nuevamente hasta
5. Añade maní, galleta salada o un chorrito de aceite para espesar. Ajusta sal, acidez (limón o
6. Lleva la mezcla a una olla y caliéntala a fuego bajo por 3–5 minutos para integrar sabores

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,21	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,36	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,57	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,76	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0151	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. higiene

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. tostar
2. procesar
3. coccion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

ILUSTRACIÓN 5 RECETA ESTÁNDAR CHALOTAS ENCURTIDAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
chalotas encuertidas	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 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	cebolla chalota	500,00	gr	$ 0,00260	$ 1,3000		$ 2,60	kg	1.000	gr
2	vinagra blanco	20,00	ml	$ 0,00160	$ 0,0320		$ 1,60	lt	1.000	ml
3	sal	5,00	gr	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gr
4	palo santo	30,00	gr	$ 0,00120	$ 0,0360		$ 1,20	kg	1.000	gr
5	agar agar	5,00	gr	$ 0,08600	$ 0,4300		$ 86,00	kg	1.000	gr
6	aceite	1,00	lt	$ 0,00292	$ 0,0029		$ 2,92	ml	1.000	lt
7										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pela las chalotas y córtalas en mitades o en tres según el estilo que deseas para el
2. Ponlas en agua hirviendo 1 minuto y luego pásalas a agua fría. Esto suaviza su sabor y
3. agregar agar agar y hervir
4. enfriar aceite
5. dejar caer el liquido en el aceite en fofrma de gotas y refrigerar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,80	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,89	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,19**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0076	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. higiene
2. temperatura para el agar agar

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. encurtir

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

ILUSTRACIÓN 6 RECETA ESTÁNDAR ESPUMA DE CHOCLO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
espuma de choclo	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	60 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	choclo	200	gr	$ 0,00300	$ 0,6000		$ 3,00	kg	1.000	gr
2	crema de leche	80	gr	$ 0,00600	$ 0,4800		$ 6,00	kg	1.000	gr
3	cebolla	100	gr	$ 0,00100	$ 0,1000		$ 1,00	kg	1.000	gr
4	aceite	300,00	gramos	$ 0,00292	$ 0,8760		$ 2,92	gr	1.000	gramos
5	ajo	25	gramos	$ 0,00180	$ 0,0450		$ 1,80	kg	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,21	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. higiene

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. emulsion

Firma

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

ILUSTRACIÓN 7 RECETA ESTÁNDAR RELLENO DE POLLO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
relleno de pollo	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 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	pollo	250,00	gramos	$ 0,00555	$ 1,3875		$ 5,55	kg	1.000	gramos
2	cebolla morada	60,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0600		$ 1,00	kg	1.000	gramos
3	pimiento	60,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0600		$ 1,00	kg	1.000	gramos
4	ajo	25	gramos	$ 0,00180	$ 0,0450		$ 1,80	kg	1.000	gramos
5	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
6	pimienta	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
7	aceite	5,00	gramos	$ 0,00292	$ 0,0146		$ 2,92	kg	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pica finamente cebolla, ajo, pimiento, tomate y culantro (opcional). Corta el pollo en trozos
2. En una olla o sartén, calienta aceite o achiote
3. Agrega la cebolla y el ajo picados. Cocina a
4. Añade el pimiento y el tomate. Sofríe hasta que se deshagan un poco y suelten jugo,
5. Coloca los trozos de pollo y mezcla bien con el refrito. Añade sal, pimienta, comino, orégano y
6. Deja cocinar a fuego medio-bajo por 5–10 minutos, moviendo ocasionalmente hasta que el

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,57	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,65	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura interna del pollo
2. hihiene

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. sofreir
3. saltear

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

FECHA ACTUALIZACIÓN

ILUSTRACIÓN 8 RECETA ESTÁNDAR ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ENTRADA	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	tartaleta de maiz	100,00	gramo	$ 0,00005	$ 0,0033	Ficha No. SUB-001	$ 0,0500	kilogramo	1.000	gramo
2	aji de pepa de sambo	100,00	gramo	$ 0,00220	$ 0,0151	Pelada y corte chip fino	$ 2,20	kilogramo	1.000	gramo
3	chalotas encurtidas	100,00	mililitro	$ 0,00123	$ 0,0076	Ficha No. SUB-002	$ 1,23	kilogramo	1.000	mililitro
4	pepas escarchadas con sal picante	35,00	gramo	$ 0,00150	$ 0,0037	Zumo	$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.hacer masa de maiz y darle forma de tartaleta
2.freir la tartaleta y enfriar en papel para que bote el aceite
3. colocar el refrito con el pollo en la tartaleta
4. agregar la crema de aji y decorar con las chalotas encurtidas
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,03	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,006	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0001	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. temperatura del pollo

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. fritura
2. coccion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

PAN

ILUSTRACIÓN 9 RECETA ESTÁNDAR CROISSANT DE MAÍZ MORADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CROSSANT DE MAIZ MORADO	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	harina panadera	1.000	gramo	$ 0,00220	$ 2		$ 2,2000	gramo	1.000	gramo
2	sal	20	gramo	$ 0,00055	$ 0,0110		$ 0,55	kilogramo	1.000	gramo
3	azucar	100	gramo	$ 0,00125	$ 0,1250		$ 1,25	litro	1.000	gramo
4	miel	15	gramo	$ 0,01500	$ 0,2250		$ 15,00	kilogramo	1.000	gramo
5	levadura	40	gramo	$ 0,00480	$ 0,1920		$ 4,80	kilogramo	1.000	gramo
6	leche	200	mililitro	$ 0,00145	$ 0,2900		$ 1,45	kilogramo	1.000	gramo
7	maiz morado	100	gramo	$ 0,00505	$ 0,5050		$ 5,05	kilogramo	1.000	gramo
8	mantequilla	250	gramo	$ 0,00720	$ 1,8000		$ 7,20	kilogramo	1.000	gramo
9	mantequilla empaste	500	gramo	$ 0,00720	$ 3,6000	dar la forma	$ 7,20	kilogramo	1.000	gramo
10										
11	amasijo morado	50,00	gramo							
12	relleno guayaba	200,00	gramo	$ 0,00640	$ 1,2800		$ 6,40	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
amasar los ingredientes
porcionar los ingredientes
realizar el empaste
colocar en el frio para igualar temperaturas
estirar la masa y el empaste
doblar con una vuelta simple y una doble
dejar reposar
cortar en forma de crossant
formar el crossant
leudar, pintar y hornear.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,23	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,51	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,74	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,54	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
temperatura de la masa 0-1 grado centigrados
leudar a 27 grados maximo
homear a 160 grados por 16 minutos

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ENTRADA

ILUSTRACIÓN 10 RECETA ESTÁNDAR AGUACHILE DE CHICHA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
aguachile de chicha	
NÚMERO PORCIONES	10 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	chicha de jora	500	ml	$ 0,00400	$ 2,0000	fermentada	$ 4,00	litro	1.000	ml
2	aji	1	und	$ 0,15000	$ 0,1500		$ 0,15	und	1	und
3	limones	150	gr	$ 0,00200	$ 0,3000		$ 2,00	kg	1.000	gr
4	ajo	60	gr	$ 0,00180	$ 0,1080		$ 1,80	kg	1.000	gr
5	cebolla paiteña	100	gr	$ 0,00100	$ 0,1000		$ 1,00	kg	1.000	gr
6	sal	5	gr	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	und
7	pimienta	5	gr	$ 0,00320	$ 0,0160		$ 3,20	kg	1.000	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Licúa chicha (de jora o de maíz), jugo de limón, sal, cebolla, cilantro y ají o chile al gusto.
2. limpiar y colocar langostinos muy fino para que se marine rápido.
3. Deja marinar entre 10 y 20 minutos en frío para que el limón "cocine" la proteína.
4. Ajusta sal, picante y limón; sirve con tostadas, chifles o tortillas.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,68	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,81	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0056	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura interna del langostino al marinar
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. desnaturalizar
2. marinar

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 11 RECETA ESTÁNDAR TIRADITO DE LANGOSTINO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
tiradito de langostino	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 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	langostinos	500,00	gramos	$ 0,01200	$ 6,0000	pelados	$ 12,00	kg	1000	gramos
2	limon	200,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,4000	zumo	$ 2,00	kg	1000	gramos
3	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1000	gramos
4	aceite	5,00	gramos	$ 0,00292	$ 0,0146		$ 2,92	kg	1000	gramos
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Retira la cáscara, cabeza y cola. Abre el lomo y saca la vena negra. Lávalo y cécalo bien.
2. Con un cuchillo bien afilado, corta el langostino en láminas delgadas tipo sashimi.
3. Mezcla en un bowl:
4. Coloca las láminas de langostino en la marinada y deja reposar entre 5 a 8 minutos.
5. Prueba la marinada, ajusta sal o limón, y sirve el langostino marinado con su leche de tigre o

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 6,42	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,32	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,74	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0270	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

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

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 12 RECETA ESTÁNDAR ACEITE DE AJÍ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Anhanguera Sterne University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
aceite de aji	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	aji amarilla	2,00	und	$ 0,15000	$ 0,3000		$ 0,15	und	1	und
2	aceite	300,00	gramos	$ 0,00292	$ 0,8760		$ 2,92	gr	1.000	gramos
3	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	gr	1.000	gramos
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. hervir los tomates con el aji
2. enfriar y licuar la pulpa
3. procesar la pulpa del tomate ocn aji con el aceite
4. enfriar y colocar sal y limón

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,18	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,24	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0031	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. hervir
2. procesar

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 13 RECETA ESTÁNDAR AGUACHILE DE CHICHA CON TIRADITO DE LANGOSTINO Y CABELLOS DE CHOCLO DULCE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered By Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
aguachile de chicha con tiradito de camarones y cabellos de choclo dulce	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-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	aguachile de chicha	80,00	gramo	$ 0,10000	$ 8,0000		$ 0,1000	gramo	1	gramo
2	tiradito de camarones	50,00	gramo	$ 0,00220	$ 0,1100		$ 2,20	kilogramo	1.000	gramo
3	aceite de aji	35,00	mililitro	$ 0,00123	$ 0,0431		$ 1,23	litro	1.000	mililitro
4	aceite herbal	35,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,0525		$ 1,50	kilogramo	1.000	gramos
5	cabellos de choclo dulce	25,00	gramos	$ 0,00010	$ 0,0025		$ 0,10	kilogramo	1.000	gramos
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colar la chicha para eliminar sólidos. Licuar con ají fresco, cilantro, ajo y sal hasta obtener un líquido homogéneo y aromático.
2. Incorporar jugo de limón poco a poco a la base de chicha, rectificando sal y picante hasta lograr un equilibrio entre acidez, dulzor y fermento.
3. Colocar el marisco crudo (langostino o pescado) en el aguachile y dejar reposar de 3 a 5 minutos hasta que cambie ligeramente de color.
4. Servir inmediatamente, añadir cebolla morada, pepino o maíz tostado y terminar con aceite aromático si se desea.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA		
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	$ 0,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0108	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de reposo
2. Control de acidez
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cocción en frío
2. Licuado y colado
3.

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

PLATO FUERTE

ILUSTRACIÓN 14 RECETA ESTÁNDAR RISOTTO DE MOROCHO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Risotto de morocho	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 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	morocho perlado	500,00	gramos	$ 0,00220	$ 1,1000		$ 2,20	kg	1.000	gramos
2	fondo de verduras o cerdo	1,00	litro	$ 3,00000	$ 3,0000		$ 3,00	lt	1	litro
3	aceite	50,00	gramos	$ 0,00292	$ 0,1460		$ 2,92	kg	1.000	gramos
4	cebolla perla	60,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0600		$ 1,00	kg	1.000	gramos
5	ajo	20,00	gramos	$ 0,00180	$ 0,0360		$ 1,80	kg	1.000	gramos
6	vino blanco	80,00	gramos	$ 0,00500	$ 0,4000		$ 5,00	kg	1.000	gramos
7	queso parmesano	60,00	gramos	$ 0,02000	$ 1,2000		$ 20,00	kg	1.000	gramos
8	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
9	pimienta	5,00	gramos	$ 0,00320	$ 0,0160		$ 3,20	kg	1.000	gramos
10										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. cocinar el cerdo y freirlo hasta tener la textura adecuada
2. cocinar el morocho con tecnica del risotto agregando un refrito
3. hidratar al rissoto con fondo de ave
4. saltear los vegetales con aceite balsamico
5. aromatizar con espcias y panela la salsa dulce
6. emplatar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 5,96	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,30	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,26	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,63	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0063	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura interna del cerdo
2. temepratura correcta del aceite

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. fritura profunda
3. suflado

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 15 RECETA ESTÁNDAR CERDO SUFLADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
cerdo suflado	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 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	panceta de cerdo	800	gramos	$ 0,01500	$ 12,0000		$ 15,00	kg	1.000	gramos
2	aceite	1.000,00	gramos	$ 0,00292	$ 2,9200		$ 2,92	gr	1.000	gramos
3	achiote	15	gramos	$ 0,00418	$ 0,0627		$ 4,18	kg	1.000	ml
4	ajo	25	gramos	$ 0,00180	$ 0,0450		$ 1,80	kg	1.000	gramos
5	sal	5	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
6	pimienta	5	gramos	$ 0,00320	$ 0,0160		$ 3,20	kg	1.000	gramos
7	comino	10	gramos	$ 0,00990	$ 0,0990		$ 9,90	kg	1.000	gramos
8	oregano	10	gramos	$ 0,01010	$ 0,1010		$ 10,10	kg	1.000	gramos
9										
10										
11										

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 15,25	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,76	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 16,01	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0064	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

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

Firma *ELABORADO POR:* Nombre y Apellido	Firma *REVISADO POR:* Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN *20-dic-25* FECHA ACTUALIZACIÓN *20-dic-25*

ILUSTRACIÓN 16 RECETA ESTÁNDAR SALSA DULCE ESPECIAS Y PANELA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
salsa dulce especias y panela	
NÚMERO PORCIONES	10 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	panela rallada	100,00	gramos	$ 0,00340	$ 0,3400		$ 3,40	kg	1.000	gramos
2	fondo	250,00	mililitros	$ 0,00300	$ 0,7500		$ 3,00	lt	1.000	mililitros
3	canela	30,00	gramos	$ 0,02300	$ 0,6900		$ 23,00	kg	1.000	gramos
4	clavo de olor	30,00	gramos	$ 0,02790	$ 0,8370		$ 27,90	kg	1.000	gramos
5	anis	30,00	gramos	$ 0,02025	$ 0,6075		$ 20,25	kg	1.000	gramos
6	pimienta	30,00	gramos	$ 0,02700	$ 0,8100		$ 27,00	kg	1.000	gramos
7	vinagre manzana	25,00	gramos	$ 0,00300	$ 0,0750		$ 3,00	kg	1.000	gramos
8	maicena	50,00	gramos	$ 0,00216	$ 0,1080		$ 2,16	kg	1.000	gramos
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 4,22	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,21	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,43	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0098	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. tiempo de coccion

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. desglasado
2. reduccion
3. emulsion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 17 RECETA ESTÁNDAR VEGETALES SALTEADOS EN ACEITE BALSÁMICO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
vegetales salteados en acaeite balsamico	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 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	vegetales varios	300,00	gramos	$ 0,01000	$ 3,0000		$ 10,00	kg	1.000	gramos
2	aceite oliva	30,00	mililitros	$ 0,00292	$ 0,0876		$ 2,92	kg	1.000	mililitros
3	vinagre	10,00	mililitros	$ 0,00300	$ 0,0300		$ 3,00	kg	1.000	mililitros
4	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
5	pimienta	5,00	gramos	$ 0,00320	$ 0,0160		$ 3,20	kg	1.000	gramos
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. limpiar los mini vegetales
2. blanquear en agua hirviendo y hielo
3. saltear con aceite balsamico en un sarten

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,14	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,16	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,29	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0066	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. temperatura correcta de vegetales

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. salteado
2. coccion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 18 RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	risooto de morocho	100,00	gramo	$ 0,05000	$ 5,0000	Ficha No. SUB-001	$ 0,0500	gramo	1	gramo
2	cerdo cocinado y suflado	300,00	gramo	$ 0,00800	$ 2,4000	Pelada y corte chip fino	$ 8,00	kilogramo	1.000	gramo
3	salsa dulce de panela	200,00	mililitro	$ 0,00200	$ 0,4000	Ficha No. SUB-002	$ 2,00	litro	1.000	mililitro
4	vegetales salateados	35,00	gramo	$ 0,00150	$ 0,0525	Zumo	$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. cocinar el cerdo y freirlo hasta tener la textura adecuada
2. cocinar el morocho con tecnica del risotto agregando un refrito
3. hidratar al rissoto con fondo de ave
4. saltear los vegetales con aceite balsamico
5. aromatizar con espcias y panela la salsa dulce
6. emplatar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 7,85	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,39	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,25	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0412	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. temperatura interna del cerdo
2. suavidad correcta del morocho
3. evitar sobre coccion de la salsa

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. coccion
2. fritura
3. saltear
4. desglasar

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

POSTRE

ILUSTRACIÓN 19 RECETA ESTÁNDAR REDUCCIÓN COLADA MORADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
REDUCCION COLADA MORADA	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 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		Unidad Medida Receta
1	mora	300,00	gramos	$ 0,00250	$ 0,7500		$ 2,50	kg	1.000	gramos
2	mortiño	150,00	gramos	$ 0,00300	$ 0,4500		$ 3,00	kg	1.000	gramos
3	babaco	120,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,2400		$ 2,00	kg	1.000	gramos
4	naranjilla	3,00	und	$ 1,80000	$ 5,4000		$ 1,80	und	1	und
5	piña	250,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,5000		$ 2,00	kg	1.000	gramos
6	harina de maiz morado	80,00	gramos	$ 0,00500	$ 0,4000		$ 5,00	kg	1.000	gramos
7	panela	200,00	gramos	$ 0,00340	$ 0,6800		$ 3,40	kg	1.000	gramos
8	hierbaluisa	15,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,6000		$ 2,00	gr	50	gramos
9	ishpingo	15,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,6000		$ 2,00	gr	50	gramos
10	canela	15,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,6000		$ 2,00	gr	50	gramos
11	pimienta dulce	15,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,6000		$ 2,00	gr	50	gramos
12	clavo de olor	15,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,6000		$ 2,00	gr	50	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

Coloca la colada morada ya preparada (sin espesar demasiado) en una olla de fondo grueso y cuélala si tiene frutas o especias grandes.

Cocina a fuego medio–bajo, sin tapar, dejando que el líquido evapore lentamente. Remueve ocasionalmente para evitar que se pegue.

Continúa la cocción hasta que el volumen se reduzca aproximadamente a ⅓, logrando una textura más densa, brillante y con sabor intenso.

Rectifica dulzor y acidez. Retira del fuego y deja enfriar: al enfriarse tomará más cuerpo.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 11,42	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,57	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 11,99	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0400	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura de coccion

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. reduccion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 20 RECETA ESTÁNDAR CONFIT DE FRUTAS TROPICALES

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CONFIT DE FRUTAS TROPICALES	
NÚMERO PORCIONES	10 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	mora	150,00	gramos	$ 0,00250	$ 0,3750		$ 2,50	kg	1.000	gramos
2	mortiño	150,00	gramos	$ 0,00300	$ 0,4500		$ 3,00	kg	1.000	gramos
3	babaco	150,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,3000		$ 2,00	kg	1.000	gramos
4	naranjilla	150,00	gramos	$ 0,00180	$ 0,2700		$ 1,80	kg	1.000	gramos
5	piña	150,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,3000		$ 2,00	kg	1.000	gramos
6	canela	10,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,4000		$ 2,00	gr	50	gramos
7	pimienta dulce	10,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,4000		$ 2,00	gr	50	gramos
8	clavo de olor	10,00	gramos	$ 0,04000	$ 0,4000		$ 2,00	gr	50	gramos
9	gelatina sin sabor	8,00	gramos	$ 0,02800	$ 0,2240		$ 1,40	gr	50	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

Pelar y cortar las frutas tropicales (piña, mango, babaco, maracuyá, etc.) en cubos uniformes. Pesar la fruta para controlar proporciones.

Colocar la fruta en una olla o sartén, añadir azúcar (30–40% del peso de la fruta) y aromáticos opcionales (vainilla, hierbaluisa, canela).

Cocinar a fuego muy bajo, sin hervir, permitiendo que la fruta libere su jugo y se cocine lentamente en su propio almíbar.

Retirar cuando la fruta esté translúcida y suave, con almíbar espeso y brillante. Enfriar y conservar en refrigeración.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,12	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,16	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,27	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0109	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de confitado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. maceracion
2. Aromatización

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 21 RECETA ESTÁNDAR BIZCOCHO DE PIÑA EN SIFÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BIZCOCHO DE PIÑA EN SIFON	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	piña	15,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,0300		$ 2,00	kg	1.000	gramos
2	azucar	80,00	gramos	$ 0,00210	$ 0,1680		$ 2,10	kg	1.000	gramos
3	harina	100,00	gramos	$ 0,00220	$ 0,2200		$ 2,20	kg	1.000	gramos
4	huevo	2,00	unidad	$ 0,10500	$ 0,2100		$ 3,15	kg	30	unidad
5	carga de sifon	2,00	unidad	$ 1,20000	$ 2,4000		$ 1,20	und	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina + los demas ingredientes
2. procesar
3. colocar en sifon con la carga

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,18	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0159	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. cargas de sifon correctas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. uso de sifón

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 22 RECETA ESTÁNDAR BAVOROISE DE COLADA MORADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BAVAROISE DE COLADA MORADA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 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	Reduccion de colada morada	90,00	gramos	$ 0,01199	$ 1,0791		$ 11,99	kg	1.000	gramos
2	crema de leche	75,00	gramos	$ 0,00375	$ 0,2813		$ 3,75	kg	1.000	gramos
3	azucar	7,00	gramos	$ 0,00210	$ 0,0147		$ 2,10	kg	1.000	gramos
4	yemas	3,00	gramos	$ 0,11667	$ 0,3500		$ 3,50	und	30	und
5	ralladura de naranja	1,00	gramos	$ 0,00250	$ 0,0025		$ 2,50	kg	1.000	gramos
6	ralladura de limón	1,00	gramos	$ 0,00250	$ 0,0025		$ 2,50	kg	1.000	gramos
7	chocolate blanco	250,00	gramos	$ 0,02398	$ 5,9950		$ 11,99	kg	500	gramos
8	gelatinas in sabor	18,00	gramos	$ 0,00140	$ 0,0252		$ 1,40	kg	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar la colada morada colada y reducida hasta que esté bien concentrada, sin hervir.
2. Hidratar la gelatina sin sabor en agua fría y disolverla en la colada morada caliente (≈60 °C), mezclando bien.
3. Añadir yemas (opcional, si se quiere más untuosidad) y cocinar suavemente hasta napar la cuchara, sin sobrepasar 82–84 °C.
4. Verter en moldes y refrigerar mínimo 4–6 horas hasta que cuaje por completo. movimientos envolventes.
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,75	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,39	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,14	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,81	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0326	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura base
2. punto de crema

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion
2. reduccion
3. congelacion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 23 RECETA ESTÁNDAR CRUMBLE DE MAÍZ TOSTADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CRUMBLE DE MAIZ TOSTADO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	harina	100,00	gramo	$ 0,00165	$ 0,1650		$ 1,65	kg	1000	gramo
2	mantequilla	100,00	gramo	$ 0,00620	$ 0,6200		$ 6,20	kg	1000	gramo
3	maiz tostado	100,00	gramo	$ 0,00146	$ 0,1460		$ 1,46	kg	1000	gramo
4	azucar	100,00	gramo	$ 0,00210	$ 0,2100		$ 2,10	kg	1000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina todos los ingedientes
2. procesar el maiz y mezclar
3. enfriar en congelacion
4. rallar en una lata
5. hornear 180 grados por 10 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,14	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0060	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sableado o Cremado
2. horneado

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 24 RECETA ESTÁNDAR CULIS DE BABACO CON HIERBA LUISA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CULIS DE BABACO CON HIERBALUISA	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	babaco	400,00	gramos	$ 0,00120	$ 0,4800		$ 1,20	kg	1.000	gramos
2	azucar	120,00	gramos	$ 0,00210	$ 0,2520		$ 2,10	kg	1.000	gramos
3	limón	10,00	gramos	$ 0,00200	$ 0,0200		$ 2,00	kg	1.000	gramos
4	hierbaluisa	5,00	gramos	$ 0,00180	$ 0,0090		$ 1,80	kg	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calienta el agua con las ramas de hierbaluisa sin hervir (70-80°C) durante 10 minutos. Cuela y reserva la infusión.
2. Coloca el babaco en cubos en una olla con la infusión y el azúcar. Cocina a fuego medio-bajo por 12–15 minutos hasta que esté muy tierno.
3. Retira del fuego y licúa todo caliente hasta obtener una crema fina.
4. Si está muy espeso, agrega un poco más de infusión. Si está muy líquido, regresa a la olla y reduce 2–3 minutos.
5. Añade el jugo de limón para balancear acidez y realzar el color.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,76	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,80	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de cocion

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. reducción

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

ILUSTRACIÓN 25 RECETA ESTÁNDAR AIRE DE ISHIPINGO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AIRE DE ISHPINGO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 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	Factor Conversión	Unidad Medida
1	sal	5,00	gramos	$ 0,00055	$ 0,0028		$ 0,55	kg	1.000	gramos
2	ishpingo	5,00	gramos	$ 0,02000	$ 0,1000		$ 20,00	kg	1.000	gramos
3	lecitina de soya	1,00	gramos	$ 0,01500	$ 0,0150		$ 15,00	kg	1.000	gramos
4	azucar	20,00	gramos	$ 0,00210	$ 0,0420		$ 2,10	kg	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Infusiona el ishpingo en 200 ml de agua caliente a 80–90 ºC durante 10 minutos y cuela.
2. Ajusta sabor agregando azúcar (opcional) y una pizca de sal; deja enfriar a temperatura ambiente.
3. Añade la lecitina de soya (1 g) y mezcla suavemente hasta disolver.
4. Airea la mezcla con un batidor de inmersión, colocando solo la mitad de las aspas en la superficie.
5. Recoge la espuma formada en la parte superior y sirve inmediatamente en el plato.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,16	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,17	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de infusion
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. infusión
2. emulsión

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 26 RECETA ESTÁNDAR POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
POSTRE	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	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	bavaroise de colada morada	100,00	gramo	$ 0,01199	$ 1,1990	Ficha No. SUB-001	$ 11,99	kilogramo	1.000	gramo
2	confit de frutas tropicales	100,00	gramo	$ 0,00327	$ 0,3270	Pelada y corte chip fino	$ 3,27	kilogramo	1.000	gramo
3	bizcocho de piña en sifon	500,00	mililitro	$ -	$ -	Ficha No. SUB-002	$ -	kilogramo	1.000	gramo
4	crumble de maiz tostado	35,00	gramo	$ 0,00120	$ 0,0420	Zumo	$ 1,20	kilogramo	1.000	gramo
5	compota de babaco con hierbaluisa	35,00	gramo	$ 0,00080	$ 0,0280		$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo
6	aire de ishpingo	35,00	gramo	$ 0,00017	$ 0,0060		$ 0,17	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.Reducir y colar la colada morada; infusionar la hierbaluisa para el confitado de babaco e infusionar el ishpingo para el aire. Reservar.

2. Cortar el babaco de forma uniforme y confitar a fuego bajo en almíbar aromatizado con hierbaluisa hasta lograr textura tierna. Enfriar en su propio líquido.

3. Hidratar la gelatina, disolver en la colada caliente, dejar entibiar e incorporar crema semimontada con movimientos envolventes. Moldear y refrigerar hasta cuajar.

4. Tostar el maíz o harina, mezclar con mantequilla y azúcar hasta obtener textura arenosa y hornear hasta lograr un crumble crocante. Enfriar.

5. Licuar y colar la piña, ajustar dulzor y acidez, enfriar, cargar en sifón con N_2O y mantener refrigerado hasta el servicio.

6. Añadir lecitina a la infusión de ishpingo, emulsionar para obtener el aire y montar el plato combinando babaroise, crumble, babaco, espuma de piña y aire, sirviendo

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,60	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,68	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0018	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperaturas de coccion
2. tiempo de congelacion
3. Estricto manejo de cadena de frío.
4. Cocción lenta en el confitado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. cocción
2. reducción
3. conservacion en frio

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

20-dic-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-dic-25

PETIT FOUR

ILUSTRACIÓN 27 RECETA ESTÁNDAR BOMBÓN DE CHOCOLATE CON MAÍZ TOSTADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bombón de chocolate blanco con maiz tostado	
NÚMERO PORCIONES	10 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 blanco	500,00	gramo	$ 0,02400	$ 12,0000		$ 12,00	gramos	500	gramo
2	manteca de cacao	100,00	gramo	$ 0,02450	$ 2,4500		$ 12,25	gramos	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,45	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,72	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 15,17	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,52	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0303	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

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

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

ILUSTRACIÓN 28 RECETA ESTÁNDAR GANACHE DE MARACUYÁ CON HIERBA LUISA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Affiliated to Arizona State University

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ganache de maracuya con hierba luisa	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	crema de leche	120,00	gramos	$ 0,00700	$ 0,8400		$ 7,00	kilogramo	1.000	gramos
2	pulpa de maracuya	60,00	gramos	$ 0,00175	$ 0,1050		$ 1,75	kilogramo	1.000	gramos
3	hierva luisa	25,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0250		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramos
4	azucar	60,00	gramos	$ 0,00210	$ 0,1260		$ 2,10	kilogramo	1.000	gramos
5	huevos	2,00	gramos	$ 3,50000	$ 7,0000		$ 3,50	unidad	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 8,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,40	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,85	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0425	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

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

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 29 RECETA ESTÁNDAR LACAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Lacas	
NÚMERO PORCIONES	10 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	chocolate	500	gramo	$ 0,02400	$ 12,0000		$ 12,00	gramos	500	gramo
2	manteca	100	gramo	$ 0,02450	$ 2,4500		$ 12,25	gramos	500	gramo
3	colorante en polvo amariilo	1	gramo	$ 0,50000	$ 0,5000		$ 2,50	gramos	5	gramos
4	colorante en polvo verde	1	gramo	$ 0,50000	$ 0,5000		$ 2,50	gramos	5	gramos
5										
6										

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 15,45	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,77	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 16,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,1622	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

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

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
20-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-dic-25

ILUSTRACIÓN 30 RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PETIT FOUR	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-006

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bombón de maiz	500,00	gramo	$ 0,03035	$ 15,1725	Ficha No. SUB-001	$ 0,0303	gramo	1	gramo
2	ganache de maracuya con hierba luisa	500,00	gramo	$ 0,00110	$ 0,5500	Pelada y corte chip fino	$ 1,10	kilogramo	1.000	gramo
3	pinturas	2,00	gramos	$ 0,50000	$ 1,0000		$ 2,50	gramos	5	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar la pulpa de maracuyá con crema, verter sobre el chocolate picado y emulsionar hasta obtener una ganache lisa; dejar entibiar.
2. Temperar el chocolate de cobertura y formar las cáscaras en moldes, dejando cristalizar.
3. Rellenar las cáscaras con la ganache a temperatura controlada, dejar estabilizar y sellar con chocolate temperado.
4. Dejar cristalizar completamente, desmoldar y conservar en ambiente fresco y seco.
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 16,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,84	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 17,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,76	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0878	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1.Temperado correcto del chocolate.
2. Ganache a temperatura adecuada al rellenar.
3. Sellado uniforme del bombón.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emulsión
2. Temperado de chocolate
3. Cristalización controlada

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

25-mar-24

FECHA ACTUALIZACIÓN

25-mar-24

BEBIDAS Y LICORES

ILUSTRACIÓN 31 RECETA ESTÁNDAR CHICHA MORADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

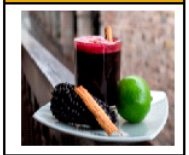
UIDE Formerly Atlantic State University

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CHICHA MORADA	
NÚMERO PORCIONES	2 porción
PESO CADA PORCIÓN	1.000 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	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	Maiz morado	1.000,00	gramo	$ 0,00140	$ 1,4000	Tamizada	$ 70,00	Quintal	50.000	gramo
2	cascara de piña	500,00	gramo	$ 0,00684	$ 3,4200	Cubos a temperatura ambiente	$ 6,84	Kilogramo	1.000	gramo
3	canela	500,00	gramo	$ 0,00480	$ 2,4000		$ 4,80	Kilogramo	1.000	gramo
4	clavo de olor	2,00	unidad	$ 0,20667	$ 0,4133	Tamaño "L"	$ 6,20	Cubeta	30	unidad
5	azucar morena									
6	jugo de limón									

PROCESO DE PREPARACIÓN

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

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 7,63	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,38	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,02	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 4,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. higiene

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. coccion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

ILUSTRACIÓN 32 RECETA ESTÁNDAR WHISKY SOUR DE MAÍZ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
WHISKY SOUR DE MAÍZ	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-008

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	whisky juan modogoñez	100	mililitro	$ 0,05333	$ 5		$ 40,00	ml	750	mililitro
2	jarabe simple	20	gramo	$ 0,00180	$ 0,0360		$ 1,80	kilogramo	1.000	gramo
3	jugo de limón	100	gramo	$ 0,00112	$ 0,1120		$ 1,12	litro	1.000	gramo
4	clara de huevo	2	gramo	$ 3,80000	$ 7,6000		$ 3,80	und	1	unidad
5	limon	40	gramo	$ 0,00480	$ 0,1920	rodaja para decoración	$ 4,80	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
amasar los ingredientes
porcionar los ingredientes
realizar el empaste
colocar en el frio para igualar temperaturas
estirar la masa y el empaste
doblar con una vuelta simple y una doble
dejar reposar
cortar en forma de crossant
formar el crossant
leudar, pintar y hornear.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 13,27	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,66	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 13,94	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0279	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
temperatura de la masa 0-1 grado centigrados
leudar a 27 grados maximo
hornear a 160 grados por 16 minutos

MÉTODOS Y TÉCNICAS
laminado
empaste
reposo
fermentacion

Firma

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

Firma

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

COSTOS

ILUSTRACIÓN 33 COSTOS MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

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-GUELE	$ 0,01	$ 5,52	19,7%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-002	CROSSANT DE MAIZ MORADO	$ 0,54	$ 5,52	19,7%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-003	ENTRADA	$ 0,86	$ 5,52	25,0%	$ 22,07	$ 3,31	$ 2,21	$ 27,59
VTA-004	PLATO FUERTE	$ 0,82						
VTA-005	POSTRE	$ 0,14						
VTA-006	PETIT FOUR	$ 1,76						
VTA-008	WHISKY SOUR DE MAÍZ	$ 1,39						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		$ 5,52						

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

PANELA

La panela es un alimento de gran relevancia en los países latinoamericanos, especialmente en Ecuador. Su elaboración conserva métodos tradicionales que han sido transmitidos a través de generaciones. Comprender su trazabilidad permite conocer el origen del producto, los procesos utilizados, los controles de calidad y el valor social que tiene para las comunidades rurales. (Nestlé, 2024)

Se trata de un producto derivado de la caña de azúcar que se utiliza como edulcorante para bebidas y postres. El imaginario colectivo lo ve como un producto de mejor calidad y, sobre todo, más saludable por tener un origen menos artificial que el azúcar refinado.

Según la zona en la que nos encontremos, también se le denomina rapadura (Brasil), piloncillo (México), chancaca o tapa de dulce (Centroamérica y el Caribe). En nuestro país se conoce como panela, aunque en Canarias, donde aún se cultiva caña de azúcar en pequeñas explotaciones, también se conoce como rapadura y comercializa en forma de cono. (Bisbal, 2024)

Montero (2025)

Producción

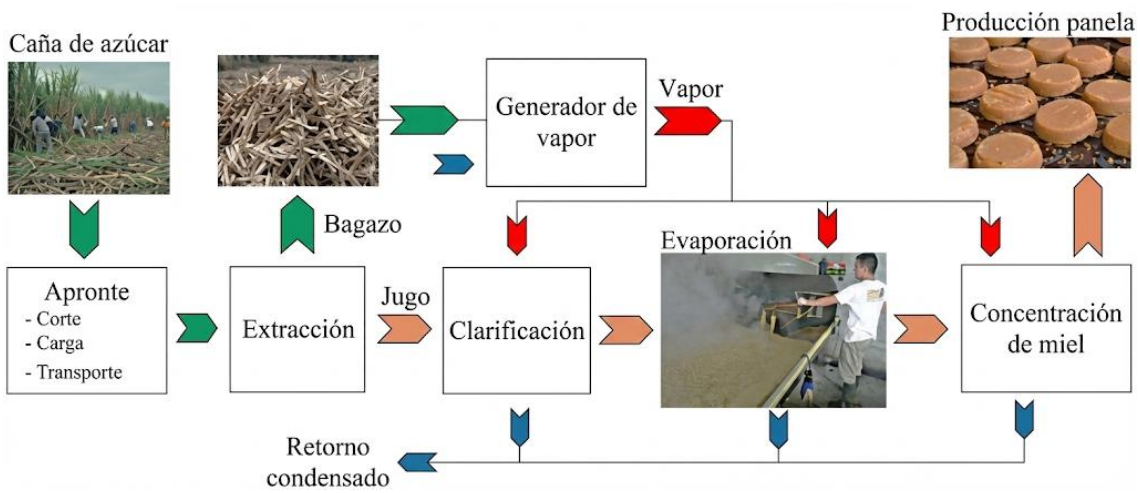
La panela proviene del jugo extraído de la caña de azúcar, un cultivo que crece en climas cálidos y húmedos. En Ecuador, las principales zonas productoras son Manabí, Pichincha, Loja, Santo Domingo y Morona Santiago. El proceso inicia con la preparación del terreno mediante arado y limpieza. La siembra se realiza utilizando trozos de caña llamados “semillas”. Durante su crecimiento, que puede durar entre 12 y 18 meses, se aplican fertilizantes y se controla la presencia de plagas. Una vez madura, la caña se cosecha de forma manual. (Leslycristancho, s. f.)

(*Información Elaboración de Panela Caluma*, s. f.)

Los registros de siembra, el tipo de fertilizante, las fechas de cosecha y el manejo del cultivo son parte fundamental de la trazabilidad agrícola. Estos datos permiten asegurar que la caña empleada sea de buena calidad y esté libre de sustancias no permitidas.

Proceso de elaboración

- La transformación de la caña en panela se realiza en instalaciones llamadas **trapiches**, donde se siguen procesos tradicionales combinados con normas básicas de higiene.
- Al llegar al trapiche, la caña es lavada para eliminar tierra, hojas y otros residuos. Esta etapa asegura la pureza del jugo que se extraerá posteriormente.
- La caña pasa por molinos que exprimen su jugo. El residuo llamado bagazo se utiliza como combustible para alimentar los hornos del trapiche, lo que hace más sostenible el proceso.
- El jugo crudo contiene impurezas. Para limpiarlo, se calienta y se agregan clarificantes naturales como cal vegetal. Las impurezas flotan y se retiran manualmente en forma de espuma
- El jugo limpio se calienta en grandes pailas metálicas hasta eliminar gran parte del agua. Poco a poco, la mezcla espesa hasta formar el melado.
- El melado caliente se bate para mejorar su textura y luego se vierte en moldes de madera o metal. Al enfriarse, se solidifica y adopta la forma de la panela que conocemos.
- La panela puede presentarse en bloques, granulada o pulverizada. Se envasa en fundas plásticas, papel vegetal o empaques artesanales. El etiquetado debe indicar origen, fecha de elaboración y lote de producción.



(*Información Elaboración de Panela Caluma*, s. f.-b)

La caña de azúcar puede sembrarse durante todo el año en zonas tropicales, pero se recomienda hacerlo al inicio de la época lluviosa. En Ecuador, las siembras suelen realizarse entre **enero–abril** y **octubre–noviembre**, dependiendo de la región.

La caña se cosecha aproximadamente entre **12 y 18 meses después de la siembra**. Debe cortarse cuando alcanza su madurez fisiológica, momento en que tiene mayor concentración de sacarosa. (*Información Elaboración de Panela Caluma*, s. f.)

(Anadolu Ajansı, s. f.)

Prácticas agrícolas:

Preparación del suelo

- Arado, rastrado y nivelación.
- Eliminación de residuos o malezas.

Siembra

- Tipo de semilla o variedad de caña.
- Distancia entre surcos.
- Método de plantación.

Fertilización

- Uso de fertilizantes orgánicos (estiércol, compost) o químicos permitidos.
- Cantidades aplicadas.
- Fechas de aplicación.

Control de plagas y enfermedades

- Uso de control biológico (insectos benéficos).
- Control mecánico (deshierba manual).
- Aplicación moderada de plaguicidas permitidos.

Manejo del riego

- Frecuencia
- Tipo de sistema (aspersión, goteo, riego tradicional).

Limpieza del cultivo

- Deshoje, eliminación de tallos secos y limpieza de malezas.

(Anadolu Ajansı, s. f.)

ILUSTRACIÓN 34 TABLA NUTRICIONAL PANELA

TABLA 10. Límite inferior, superior y promedio, en los diferentes parámetros analizados en las muestras de panela obtenidas en la región de la Hoya del río Suárez, Santander.

Análisis	Límite inferior	Límite superior	Valor promedio
Análisis proximal :			
Humedad ,%	5,77	10,18	7,48
Proteína ,%	0,39	1,13	0,70
Nitrógeno ,%	0,06	0,18	0,11
Grasa ,%	0,13	0,15	0,14
Fibra ,%	0,24	0,24	0,24
Azúcares reductores, %	7,10	12,05	9,15
Sacarosa ,%	75,72	84,48	80,91
Cenizas ,%	0,61	1,36	1,04
Minerales (mg/100g):			
Magnesio (Mg)	28,00	61,00	44,92
Sodio (Na)	40,00	80,00	60,07
Potasio (K)	59,00	366,00	164,93
Calcio (Ca)	57,00	472,00	204,96
Manganeso (Mn)	1,20	4,05	1,95
Fósforo (P)	34,00	112,50	66,42
Zinc (Zn)	1,30	3,35	2,44
Hierro (Fe)	2,20	8,00	4,76
Color, % T (550 nm)	34,90	75,90	55,22
Turbiedad, % T (620 nm)	32,79	71,78	52,28
pH (Acidez)	5,77	6,17	5,95
Peso, g	378,00	498,00	434,86
Poder energético, Cal/100 g	322,00	377,00	351,00

FUENTE: CIMPA(1989). Determinación de la composición físico-química de la panela producida en la Hoya del Río Suárez, Barbosa, S.S.

La panela ha sido parte fundamental de la alimentación desde la época colonial. Su producción sostiene la economía de miles de familias rurales que dependen de los trapiches. Es un producto cultural que forma parte de ferias, festividades y tradiciones locales. (Nestlé, 2024)

En Ecuador, la panela se utiliza para preparar bebidas tradicionales como el canelazo, la colada morada, diversas chichas. También se emplea en remedios caseros para aliviar resfríos, brindar energía y mejorar la digestión. A diferencia del azúcar refinado, la panela conserva minerales como calcio, hierro y potasio, además de vitaminas del complejo B. Es una fuente de energía natural.

PIMIENTO

El pimiento (*Capsicum*) es una hortaliza ampliamente utilizada a nivel mundial por su versatilidad culinaria, su aporte nutricional y su presencia histórica en diversas culturas. La trazabilidad del pimiento permite conocer todas las etapas por las que pasa este producto, desde su origen agrícola hasta su consumo. Este análisis facilita garantizar la calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad del proceso productivo. (Pimiento – Crystal-Chemical, s. f.)

(*Pimiento – Crystal-Chemical*, s. f.)

El pimiento es originario de **Mesoamérica**, específicamente de la región que hoy comprende México y parte de Centroamérica. Se domesticó hace más de 6.000 años y luego se dispersó hacia Sudamérica.

Con la llegada de los españoles a América, el pimiento fue llevado a Europa y posteriormente al resto del mundo, donde se adaptó a diferentes climas y se convirtió en un cultivo esencial. (*Producción de Pimiento*, s. f.)

Antes de la llegada de los europeos, existía un intenso intercambio de semillas, productos y técnicas agrícolas entre los pueblos indígenas. A través de estas rutas, el pimiento viajó hacia:

- Norte de Sudamérica
- Región andina
- Amazonía

Esto permitió que las culturas que habitaron en lo que hoy es Ecuador conocieran y utilizaran variedades tempranas de pimientos silvestres y cultivados.

Entre los siglos XV y XVI, el Imperio Inca incorporó a su territorio la región de los Andes del actual Ecuador, integrando las culturas Quitu, Cañari y otras sociedades locales. Con esta expansión, se dio un intercambio agrícola más organizado. (Usuario, s. f.)

El pimiento fue uno de los productos que se trasladaron a lo largo de los caminos incas, llegándose a sembrar en:

- Tierras cálidas de la Costa
- Valles interandinos
- Zonas húmedas de la Amazonía

Esto fortaleció su integración en la dieta ecuatoriana antes de la llegada de los españoles.

Fechas de plantación y cosecha:

- Siembra en semillero: entre agosto y noviembre en zonas cálidas; octubre a enero en zonas frías.
- Trasplante al campo: cuando la planta tiene 4–6 hojas verdaderas.
- Cosecha: ocurre entre 90 y 120 días después del trasplante.

En Ecuador, la cosecha puede ser continua todo el año, especialmente en la Sierra y Costa gracias al clima estable.

Prácticas agrícolas aplicadas

- Selección del terreno: suelos sueltos, bien drenados y ricos en materia orgánica.
- Preparación del suelo: arado, rastra y nivelación.
- Fertilización inicial: aplicación de compost o estiércol bien descompuesto.
- Riego: por goteo para controlar humedad y prevenir enfermedades.
- Control de plagas y enfermedades: manejo integrado (MIP), rotación de cultivos, trampas y bioinsumos.
- Tutoreo o soporte: en variedades grandes para evitar quiebre de ramas.
- Deshierbe manual o mecánico: para evitar competencia.

(BIOAGRO Semillas, 2020)

Importancia cultural

- En América prehispánica era un ingrediente básico junto al maíz y el frijol.
- En Europa se convirtió en base para el **pimentón** español y húngaro.
- En Latinoamérica forma parte de guisos tradicionales, rellenos y adobos.
- En Ecuador es fundamental en platos como:
    - Seco de pollo
    - Seco de chivo
    - Salsas de mesa
    - Recaudos y refritos
    - Ajíes artesanales

Productores

Pequeños agricultores

- Representan más del 70% de la producción del país.
- Trabajan superficies entre 0,5 y 3 hectáreas.
- Utilizan mano de obra familiar.

Importancia económica

La producción y comercialización del pimiento genera ingresos para:

- Agricultores

- Transportistas
- Intermediarios
- Mayoristas
- Comerciantes
- Empresas procesadoras

ILUSTRACIÓN 35 TABLA NUTRICIONAL PIMIENTO

Información Nutricional			
Porción 1 Pimiento Grande (164g)			
Cantidad Por Porción			
Calorias 33		**Calorías de Grasa** 3	
			% Valor Diario*
Grasa Total 0g			0%
Colesterol 0mg			0%
Sodio 5mg			0%
Potasio 287 mg			8%
Carbohidratos Totales 7.5g			3%
Fibra Dietética 2.8g			11%
Azucares 4g			
Proteína 1.5g			3%
Vitamina A	12%	• Vitamina C	220%
Calcio	2%	• Hierro	3%
*Los porcentajes de Valores Diarias están basados en una dieta de 2,000 calorías. Según Codex Alimentarius			

(*Pimiento Rojo Valor Nutricional | Vector Premium*, 2023)

Es una cadena estratégica para la seguridad alimentaria y la economía rural ecuatoriana.

Representa identidad culinaria, agricultura familiar y comercio local. El pimiento ocupa un lugar fundamental dentro de la gastronomía ecuatoriana debido a su versatilidad, su aporte sensorial y su profunda integración en las prácticas culinarias tradicionales y contemporáneas del país. Este ingrediente, heredado de las culturas prehispánicas y adaptado a las diversas regiones del Ecuador, participa activamente en la construcción del "refrito", base aromática esencial de gran parte de la cocina nacional. Su presencia en platos emblemáticos como los secos, estofados, sopas,

salsas artesanales y preparaciones costeñas y serranas evidencia su valor estructural dentro de la identidad culinaria del país.

Además, el pimiento contribuye a enriquecer la experiencia gastronómica mediante su colorido, dulzor natural y capacidad de equilibrar otros sabores, lo que lo convierte en un elemento indispensable para lograr armonía y profundidad en las preparaciones. Su accesibilidad, fácil cultivo y disponibilidad durante todo el año refuerzan su importancia como producto agrícola estratégico para la alimentación local. (Sembralia, 2025)

En síntesis, el pimiento no solo participa como ingrediente funcional, sino que constituye un símbolo de continuidad cultural y creatividad gastronómica. Su presencia constante en los hogares, mercados y restaurantes del Ecuador confirma su papel esencial en la conservación y evolución del patrimonio culinario nacional.

(Hansen, s. f.)

MOROCHO

(*Morocho Blanco Semilla – Ganagro*, s. f.)

El morocho (Zea mays amylacea), en quechua “muruchu” que significa maíz “muy duro” es una variedad de maíz tradicional ecuatoriano caracterizada por su grano grande, blanco y harinoso, muy utilizada en bebidas, postres y preparaciones festivas. El morocho pertenece a variedades andinas de maíces duros y harinosos. Su aporte de almidón lo hace ideal para preparaciones espesas y bebidas tradicionales. Se cultiva desde tiempos prehispánicos y forma parte del patrimonio alimentario del Ecuador. (Maxi, 2024).

El morocho es considerado un grano ancestral muy valorado en la región andina y forma parte esencial de diversas preparaciones tradicionales de la Sierra ecuatoriana. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente apreciado: puede usarse en bebidas dulces, sopas espesas o, cuando se muele, sirve como base para las empanadas típicas más reconocidas. Incluirlo en la alimentación diaria es una manera sencilla de aprovechar sus múltiples propiedades.

Este producto proviene de una variedad de maíz mote caracterizado por tener granos especialmente duros. Destaca por su aporte nutricional, ya que es rico en fibra y proporciona carbohidratos de buena calidad. Además, es un alimento de fácil digestión, por lo que puede consumirse incluso por la noche sin causar malestar. Contiene vitaminas como la A y la C, además de minerales como fósforo y calcio, todos ellos necesarios para apoyar correctamente las funciones internas del cuerpo. (Maxi, 2024).

El maíz tuvo un papel esencial en la alimentación de los pueblos prehispánicos y se aprovechaba de múltiples maneras. Muchas de esas preparaciones han llegado hasta nuestros días,

aunque con variaciones modernas, conservando así parte de nuestra herencia culinaria. En México, por ejemplo, aún se disfrutan bebidas tradicionales como los atoles, el champurrado o el tejate, todas elaboradas a partir de este grano.

El morocho corresponde a una variedad de maíz blanco de grano muy duro, conocida en quichua como "muruchu". Puede utilizarse entero, en trozos o "trillado", y forma parte de diversas recetas tradicionales andinas, como la conocida sopa de morocho o las clásicas empanadas de morocho que forman parte del patrimonio gastronómico ecuatoriano. (*Mustik*, 2021)

(*Mustik*, 2021)

El morocho se produce principalmente en la **Región Sierra**, aunque existen cultivos menores en zonas altas de la Costa norte. (*EL CULTIVO DEL MAÍZ GENERALIDADES y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN EL NOROESTE*, 2014)

Principales provincias productoras:

- Imbabura
- Carchi
- Pichincha
- Cotopaxi
- Tungurahua
- Chimborazo
- Azuay
- Loja

La altura ideal para su cultivo es entre **1.800 y 3.200 msnm**, dependiendo de la variedad.

El clima andino fresco permite el desarrollo lento del grano, lo que favorece su dureza y alto contenido de almidón.

temperaturas y clima:

- Rango óptimo: 12°C – 22°C
- Radiación solar: Moderada a alta, indispensable para el llenado del grano.
- Lluvias: Dos temporadas principales:
  - Siembra en lluvias: septiembre – noviembre
  - Cosecha: febrero – mayo
- En zonas con riego se puede sembrar también entre marzo – abril para cosechar en agosto – septiembre.

TABLA 1 TABLA NUTRICIONAL MOROCHO

Componente	***Cantidad Aproximada***
Energía (Calorías)	***180 - 355 kcal***
Proteínas	***4 - 9.4 g***
Grasas Totales	***0 - 4.7 g***
Carbohidratos	***39 - 74.5 g***
Fibra Alimentaria	***7.3 g***
Sodio	***0 mg***

De autoría propia por, Santiago Hidalgo, 2025

Proceso básico de cosecha:

- Revisión del grado de madurez (mazorca seca y hojas amarillentas).
- Corte manual de mazorcas.
- Secado al sol entre 5 y 10 días (según clima).
- Desgrane manual o con desgranadoras pequeñas.

- Clasificación por tamaño, color y calidad.

Procesamiento y postcosecha

Secado

A 30–35°C en secaderos artesanales o al sol en la Sierra.

Selección

Se retiran granos partidos o dañados.

Lavado y pulido (si es para venta industrial)

Las industrias lo venden como:

- Morocho perlado
- Morocho partido
- Morocho pre cocido

Transporte

Se transporta en sacos de yute o fundas plásticas para mercados urbanos. El morocho, en todas sus variedades andinas, constituye la base histórica y cultural de la alimentación ecuatoriana. Estos granos no solo representan un sustento milenario heredado de las civilizaciones prehispánicas, sino que también siguen siendo pilares de la identidad culinaria del país. El **morocho**, en particular, destaca por su versatilidad y su arraigo en prácticas agrícolas tradicionales, lo que lo convierte en un símbolo de continuidad entre el campo y la ciudad.

(*LOS COLORES DEL MAÍZ | ALLPA*, 2020)

Gracias a la labor de los agricultores quienes conservan semillas nativas, técnicas ancestrales y paisajes productivos únicos, el maíz sigue presente en preparaciones que van desde bebidas rituales hasta reinterpretaciones modernas en la alta cocina. Su trazabilidad refleja un sistema alimentario donde biodiversidad, cultura y territorio se entrelazan. Por ello, comprender y valorar el recorrido del morocho y del maíz es esencial para proteger el patrimonio gastronómico del Ecuador y asegurar que estas tradiciones se mantengan vivas para las futuras generaciones. (Kogut, 2025)

(Kogut, 2025)

CEBOLLA

La cebolla, o Allium cepa L., es una hortaliza de la familia Amaryllidaceae y representa uno de los productos agrícolas más significativos en la alimentación humana a nivel global y nacional. Su importancia se encuentra no solamente en su empleo diario en la cocina, donde es un componente esencial de una amplia gama de recetas, sino asimismo en su contribución a la nutrición y en su habilidad particular para adecuarse a diversas situaciones agroclimáticas.

(WIKIPEDIA, 2025

En Ecuador, la cebolla es un componente esencial de la canasta básica familiar, ya que forma parte de la dieta diaria de las personas y representa una fuente importante de ingresos para miles de productores medianos y pequeños. El cultivo se centra, principalmente, en la región Sierra, en la que el clima templado y los terrenos fértiles facilitan un desarrollo y una productividad ideales.

Condiciones climáticas

El crecimiento de la cebolla (Allium cepa L.) está sumamente condicionado por los factores climáticos, que tienen un impacto directo en el desarrollo vegetativo, la formación del bulbo y la calidad final del producto. Esta hortaliza se desarrolla adecuadamente en climas templados, con temperaturas promedio que varían entre 15 °C y 20 °C. En este rango de temperatura se benefician

los procesos fisiológicos asociados con la engrosación del bulbo. Temperaturas superiores a este rango pueden generar bulbos pequeños o deformes, en cambio si las temperaturas se encuentran muy bajos y durante mucho tiempo suelen demorar el crecimiento y la maduración del cultivo.

La cebolla es una cosecha que es susceptible al fotoperiodo, así que la radiación solar es otro factor esencial. Una exposición apropiada al sol es crucial para obtener resultados satisfactorios, pues la duración diaria de la luz influye en el inicio de la bulbificación. En esta zona, Ecuador cuenta con condiciones particularmente propicias, sobre todo en la región de la Sierra. Durante la mayor parte del año, las condiciones de estabilidad térmica y la abundante radiación solar propician el desarrollo balanceado de estas.

(FERROICE, 2020)

Chimborazo y Tungurahua son provincias que ofrecen condiciones agroclimáticas óptimas para cultivar cebolla, ya que presentan temperaturas moderadas, una altitud apropiada y una radiación solar estable. Estas características hacen posible la adquisición de ciclos productivos constantes y una calidad homogénea del bulbo, lo cual es crucial para surtir tanto los mercados locales como los regionales.

Características del suelo

El suelo es un componente fundamental para el control del cultivo de cebolla ya que afecta directamente el rendimiento y la calidad del resultado final. Una administración incorrecta de este

elemento puede causar pérdidas en la producción y alterar la uniformidad del bulbo. La cebolla requiere suelos con un drenaje apropiado para su desarrollo ideal, dado que el exceso de agua facilita la aparición de enfermedades en las raíces y la degradación del bulbo, lo que reduce su valor dentro del mercado.

Se consideran los más apropiados aquellos suelos que tienen una textura franco o franco-arenosa, debido a que promueven el crecimiento de las raíces al tener una buena aireación. Además, el pH del suelo debe encontrarse entre 6.0 y 7.2, rango apropiado para la absorción de nutrientes fundamentales para el cultivo.

Gran parte de los suelos ecuatorianos de origen volcánico presentes en la región Sierra tiene estas propiedades del suelo, lo que facilita que se establezca el cultivo de cebolla en provincias como Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo (UPSE, 2025). Como resultado, la correcta gestión del suelo en estas áreas posibilita la obtención de bulbos más grandes, con mejor sanidad y vida útil tras la cosecha, lo que fortalece el control del producto y facilita su integración en mercados regionales y locales.

Temporalidad y tiempos de producción en Ecuador

La cebolla es un cultivo que puede sembrarse en diferentes épocas del año, dependiendo de la zona geográfica y de la variedad cultivada. En el Ecuador, el ciclo productivo de la cebolla tiene una duración aproximada de entre 110 y 270 días, desde la siembra hasta la cosecha. Generalmente, la siembra se realiza en épocas de menor precipitación para reducir el riesgo de enfermedades, mientras que la cosecha se lleva a cabo cuando las hojas comienzan a secarse y el bulbo alcanza su madurez comercial. Gracias a la diversidad climática del país, la cebolla puede producirse durante gran parte del año, lo que garantiza su disponibilidad continua en los mercados locales y nacionales (Universidad de Cuenca, 2025).

(EDITORIAL DE RIEGO, 2024)

Tipos y variedades de cebolla

Existen diversas variedades de cebolla que se diferencian por su color, sabor, tamaño y tiempo de maduración. Entre las más comunes se encuentran la cebolla blanca, caracterizada por su sabor suave y su uso frecuente en ensaladas; la cebolla amarilla, que posee un sabor más intenso y es ampliamente utilizada en la cocina tradicional; y la cebolla perla o cebolla de rama, que es muy popular en el Ecuador tanto para consumo fresco como para la preparación de platos típicos. Cada una de estas variedades presenta características agronómicas específicas que influyen en su manejo, adaptación al clima y rendimiento productivo (Universidad Central del Ecuador, 2025).

(BERNAD, 2021)

Valor nutricional

Desde el punto de vista nutricional, la cebolla es un alimento bajo en calorías y con un alto contenido de agua, lo que la convierte en un producto saludable dentro de una dieta equilibrada. Además, aporta vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes que contribuyen al buen funcionamiento del organismo.

TABLA 2 TABLA NUTRICIONAL PARA 100 GRAMOS DE CEBOLLA CRUDA

Nutriente	Cantidad por 100 g
Energía	40 Cal
Agua	89%
Carbohidratos	9 g
Fibra dietética	1.7 g
Proteínas	1.1 g
Grasas Totales	0.1 g
Vitamina C	7 mg
Potasio	146 mg
Fosfatos (Vitamina B9)	19g

DE AUTORIA PROPIA, POR SANCHEZ DANIELA, 2025

El consumo constante de cebolla contribuye a que el sistema inmunológico se fortalezca con aportes antioxidantes naturales como la quercetina, de modo que su valor dentro de la cadena alimentaria incrementa.

NARANJILLA

La naranjilla (Solanum quitoense) es un fruto tropical que nace en la región andina ecuatoriana, constituye uno de los productos agrícolas más distinguidos del país. Su nombre científico es Solanum quitoense. Principalmente, su cultivo ha evolucionado en áreas subtropicales y andinas, donde el clima es favorable para que florezca y se produzca.

En términos agroindustriales, la naranjilla tiene un gran valor económico por el uso constante de este fruto para su producción de pulpas, jugos, mermeladas y otros productos derivados.

(MENDEZ,2021)

Condiciones climáticas

La naranjilla es un cultivo que necesita de condiciones climáticas específicas para desarrollarse adecuadamente, ya que es especialmente vulnerable a las temperaturas extremas. Cuando las condiciones climáticas permanecen en climas húmedos tropicales y subtropicales, con temperaturas entre los 18 °C y 24 °C, el cultivo tiene una eficiencia más alta y una floración más óptima. Sin embargo, los ciclos prolongados de sequía o heladas causan un efecto perjudicial sobre la calidad final del producto y disminuyen el cuajado de los frutos.

Además, la naranjilla necesita una humedad ambiental alta y lluvias repartidas consistentemente a lo largo del año, con un promedio que varía de 1.500 y 2.500 mm anuales, debido a que la escasez de agua impide que el fruto se desarrolle adecuadamente y reduce su producción. Estas condiciones se dan en el Ecuador sobre todo en la región Amazónica y en áreas de la Sierra baja y del noroeste, lo que posibilita su cultivo en provincias como Morona Santiago, Santo Domingo de los Tsáchilas, Napo y Pastaza (FAO, s. f.).

(INIAP, 2019)

Características del suelo

Este cultivo se adapta mejor en tierras fértiles y profundas que contienen una cantidad considerable de materia orgánica, lo cual impulsa un crecimiento de las raíces y una absorción ideal de nutrientes. De igual forma los suelos con buen drenaje son esenciales, pues cuando el suelo se encharca, aumentan las enfermedades radiculares y disminuye el rendimiento del cultivo.

Cuando el pH se encuentra entre 5.5 y 6.5, la planta puede beneficiarse mejor de los nutrientes necesarios. Lo que lleva a agricultores tienen que llevar a cabo análisis de suelo antes de sembrar y usar enmiendas orgánicas o correctivos cuando sea necesario para garantizar condiciones apropiadas para el cultivo.

En el Ecuador, los suelos volcánicos y amazónicos presentan características favorables para la producción de naranjilla, lo que contribuye a su desarrollo en estas regiones (MAG, 2024).

Temporalidad y tiempos de producción en Ecuador

La naranjilla es un cultivo perenne de vida relativamente corta, cuyo ciclo productivo comienza a dar frutos entre los 8 y 10 meses después de la siembra. En condiciones óptimas, una planta puede producir de manera continua durante aproximadamente 2 a 3 años, alcanzando su mayor productividad entre el primer y segundo año. En el Ecuador, la naranjilla puede cultivarse durante todo el año gracias a la estabilidad climática de las zonas productoras; sin embargo, la

cosecha suele intensificarse en épocas de mayor precipitación, cuando el fruto alcanza mejor tamaño y contenido de jugo. La recolección se realiza de forma manual, seleccionando únicamente los frutos que han alcanzado su madurez fisiológica, lo que constituye un punto clave dentro del proceso de trazabilidad (INIAP, 2023).

(SERVILORD,2021)

Tipos y variedades de naranjilla

En el Ecuador existen diferentes tipos y variedades de naranjilla que presentan características particulares en cuanto a tamaño del fruto, resistencia a enfermedades y adaptación al medio. La variedad más común es la naranjilla agria (Solanum quitoense), caracterizada por la presencia de espinas y un sabor ácido intenso. También se cultivan variedades mejoradas, como la naranjilla híbrida o sin espinas, desarrollada para facilitar su manejo y reducir riesgos para el productor. Estas variedades presentan mayor resistencia a plagas y enfermedades, así como un mejor rendimiento productivo, lo que las hace altamente valoradas dentro de la cadena productiva (INIAP, 2023).

Valor nutricional

Desde el punto de vista nutricional, la naranjilla es un fruto altamente beneficioso para la salud debido a su contenido de vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes. Es especialmente

rica en vitamina C, vitamina A y minerales como calcio, fósforo y hierro. Además, su contenido de fibra contribuye a una adecuada digestión.

TABLA 3 TABLA NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE PULPA DE NARANJILLA

Nutrientes	Cantidad por 100 g
Energía	25-30cal
Agua	88%
Carbohidratos	6-7g
Fibra dietética	2.3 g
proteínas	0.6 g
Grasas Totales	0.2 g
Vitamina C	30 mg
Calcio	9 mg
Fosforo	24 mg
Hierro	0.4 mg

(INIAP, 2019)

El consumo regular de naranjilla contribuye al fortalecimiento del sistema inmunológico y aporta antioxidantes naturales que ayudan a prevenir enfermedades.

CERDO

El cerdo, cuyo nombre científico es Sus scrofa domesticus, es un animal de producción pecuaria ampliamente utilizado en la alimentación humana debido a su alto rendimiento cárnico, su valor nutricional y su adaptabilidad a diferentes sistemas de producción. En el Ecuador, la porcicultura constituye una actividad económica relevante tanto para pequeños como medianos productores, ya que permite abastecer el mercado interno con carne fresca y productos derivados.

(SCOOLINARY, 2020)

Condiciones climáticas

El clima influye directamente en el bienestar, el crecimiento y la productividad del cerdo. Las temperaturas excesivamente altas provocan estrés térmico, lo que reduce el consumo de alimento, ralentiza el crecimiento y afecta la salud del animal, en contraste, temperaturas muy bajas incrementan el gasto energético, disminuyendo la eficiencia productiva. Debido a estos efectos, el desarrollo óptimo del cerdo se da en ambientes templados, con temperaturas entre los 18 °C y 25 °C.

En el Ecuador, las condiciones climáticas de la Sierra y la Costa favorecen la porcicultura, siempre que se apliquen sistemas de manejo adecuados que protejan a los animales del calor excesivo y de la humedad elevada, factores que influyen directamente en la calidad final de la carne (FAO, s. f.).

Características del suelo y del entorno productivo

A diferencia de los productos agrícolas, el cerdo no depende directamente del suelo para su desarrollo, pero sí requiere instalaciones adecuadas construidas sobre terrenos firmes, bien drenados y alejados de fuentes de contaminación. El entorno productivo debe contar con ventilación adecuada, acceso permanente a agua limpia y sistemas eficientes de manejo de desechos, lo que contribuye a mantener condiciones sanitarias apropiadas. En el Ecuador, los sistemas de producción porcina pueden ser extensivos, semi-intensivos o intensivos, siendo estos últimos los más utilizados para asegurar un mayor control sanitario y una mejor trazabilidad del producto, desde la crianza hasta el sacrificio (MAG, 2024).

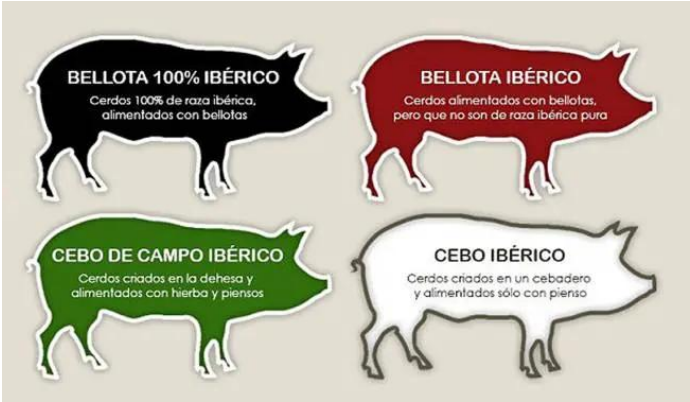
Temporalidad y tiempos de producción en Ecuador

El cerdo presenta un ciclo productivo relativamente corto, lo que lo convierte en una especie altamente eficiente desde el punto de vista económico. En función de la finalidad productiva, en el Ecuador se emplean distintas razas y cruces, principalmente orientados a la producción de carne por su rápido crecimiento y buen rendimiento. En condiciones normales de manejo, un cerdo alcanza el peso ideal para faenamiento entre los 5 y 6 meses de edad, con un peso promedio de 90 a 110 kilogramos.

La producción porcina en el Ecuador se realiza durante todo el año, ya que no depende directamente de estaciones climáticas específicas, lo que garantiza un abastecimiento continuo de carne al mercado nacional.

Razas y tipos de cerdo

En el Ecuador se crían diversas razas de cerdo, tanto puras como cruzadas, seleccionadas por su rendimiento cárnico, resistencia y adaptación al medio. Entre las razas más comunes se encuentran la Yorkshire, caracterizada por su rápido crecimiento y buena calidad de carne; la Landrace, apreciada por su alta prolificidad y rendimiento; la Duroc, conocida por la calidad y sabor de su carne; y el Pietrain, utilizado principalmente para mejorar el porcentaje de carne magra. Además, existen cerdos criollos que, aunque presentan menor rendimiento, son valorados por su resistencia y adaptación a sistemas de producción tradicionales. La selección de la raza influye directamente en la calidad del producto final y en la eficiencia de la cadena productiva (FAO, s. f.).



(ELSITIOPORCINO, 2018)

Alimentación y manejo

La alimentación del cerdo es uno de los factores más importantes dentro de su trazabilidad, ya que influye directamente en el crecimiento, la salud y la calidad de la carne. La dieta se basa principalmente en balanceados formulados con cereales como maíz y soya, complementados con vitaminas y minerales. En sistemas tradicionales, también se utilizan subproductos agrícolas. Un manejo alimenticio adecuado permite obtener una carne con buen contenido proteico y graso, garantizando un producto apto para el consumo humano y cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes en el Ecuador (MAG, 2024).

Temporada de faenamiento

El faenamiento del cerdo en el Ecuador no está sujeto a una temporada específica, ya que se realiza durante todo el año, dependiendo de la demanda del mercado y del peso alcanzado por el animal. Generalmente, el sacrificio se lleva a cabo cuando el cerdo alcanza su peso óptimo, entre los 5 y 6 meses de edad. El proceso de faenamiento debe realizarse en centros autorizados, bajo estrictas normas de higiene y bienestar animal, asegurando la inocuidad de la carne. Esta etapa es

clave dentro de la trazabilidad, ya que permite controlar la sanidad del producto antes de su distribución y consumo final.

Valor nutricional

La carne de cerdo es un alimento de alto valor nutricional, ya que aporta proteínas de alta calidad, vitaminas del complejo B y minerales esenciales como hierro y zinc.

TABLA 4 TABLA NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO

Nutriente	Cantidad por 100 g
Energía	242 Cal
Proteínas	27 g
Grasas Totales	14 g
Grasas Saturadas	5 g
Hierro	1 mg
Zinc	2.4 mg
Vitamina B1	0.8 mg
Vitamina B12	0.7 mg

(INIAP, 2023)

El consumo moderado de carne de cerdo contribuye al mantenimiento de la masa muscular y al correcto funcionamiento del sistema nervioso, gracias a su contenido de proteínas y vitaminas esenciales.

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

Introducción

Desde hace mucho tiempo, el maíz ha sido un grano que mantiene viva la esencia de los pueblos andinos. La presencia de ellos en Ecuador va más allá de lo agrícola: es un símbolo de vida, fertilidad, comunidad y cosmovisión. Las comunidades nativas honraron el maíz como un alimento divino, al ver en su etapa de germinación, florecimiento y cosecha una representación metafórica de la vida humana (Mora, 2020). Hoy en día, el maíz continúa siendo la base de la dieta nacional, tanto en platos diarios como ceremoniales, así como también en la alta cocina. En esta última, los chefs de Ecuador reinterpretan este legado ancestral respetando los principios de creatividad culinaria y sostenibilidad.

El objetivo de este ensayo es investigar a fondo cómo la historia, el patrimonio y el valor cultural del maíz blanco, amarillo y morado en Ecuador se han resignificado en la cocina de autor contemporánea, donde las técnicas modernas se combinan con la identidad y la memoria. Se basa en la comprensión de que el maíz no es solamente un producto agrícola fundamental, sino también un componente organizador del patrimonio cultural inmaterial de la nación, relacionado con tradiciones culinarias, prácticas agrícolas, rituales y celebraciones (Guerrero, 2019).

La variedad de pisos altitudinales y climas en Ecuador ha hecho posible que se desarrollen numerosas variedades de maíz, desde las regiones cálidas de la Amazonía y la Costa hasta las áreas templadas de la Sierra. La variedad morada, amarilla y blanca son las variedades que más se cultivan y reflejan, además de ser una adaptación ecológica del cultivo, la expresión de diferentes culturas locales. De acuerdo con el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP, 2021), en el país hay más de 40 razas de maíz nativo, y varias de ellas están amenazadas por la erosión genética. No obstante, este patrimonio biocultural no ha sido reconocido

internacionalmente como debería: hasta ahora, no existe ninguna declaración de patrimonio gastronómico mundial o de denominación de origen para los platos ecuatorianos hechos a base de maíz (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2022).

El trabajo se organiza en seis capítulos principales. En el primero, se revisa la historia del maíz en el Ecuador, desde su domesticación precolombina hasta su expansión en la agricultura moderna. En el segundo, se analizan las variedades más comunes y sus características agronómicas, abordando los tiempos de germinación, producción y condiciones óptimas de cultivo. En el tercero, se examinan su valor económico y nutricional, incluyendo su consumo en poblaciones con restricciones alimentarias. El cuarto capítulo se centra en el patrimonio cultural, las prácticas rituales y los significados simbólicos asociados al maíz. En el quinto, se explora su papel en la cocina de autor contemporánea, destacando el trabajo de chefs que revalorizan los granos nativos. Por último, se muestran las recomendaciones y conclusiones, que buscan preservar, revalorizar y proyectar el maíz ecuatoriano a nivel internacional.

El maíz, además de ser un cultivo, es un lenguaje que relata lo que ha sucedido en el Ecuador. Es memoria viva en los campos de la Sierra, en las chicherías de los pueblos, en los hornos de leña, y ahora también, en los platos de la alta gastronomía. Su investigación hace posible comprender cómo la comida se transforma en territorio, cómo la cocina se convierte en identidad y cómo el respeto por lo ancestral puede dar lugar a innovaciones.

CAPÍTULO I: ORIGEN E HISTORIA DEL MAÍZ EN EL ECUADOR

El maíz (Zea mays L.) es una de las plantas más significativas del continente americano. Su domesticación se remonta a más de 9.000 años en las áreas mesoamericanas de Guatemala y México, donde el teocintle, su antepasado silvestre, fue modificado para dar lugar a las variedades cultivadas que conocemos actualmente (Piperno et al., 2020). El maíz se difundió desde entonces

hacia el sur por medio de redes de intercambio cultural y agrícola, alcanzando los Andes antes del 2500 a.C. (Staller, 2016). La presencia arqueológica de este ha sido verificada en diversos lugares prehispánicos del Ecuador contemporáneo, tales como Cotocollao (Pichincha), La Chimba (Imbabura) y Real Alto (Santa Elena), lo que demuestra su importancia en las prácticas rituales y alimenticias de las civilizaciones antiguas (Lippi, 2019).

El maíz en Ecuador no fue solo un alimento, sino también un símbolo de renovación, fertilidad y conexión espiritual. Se le asignó un carácter sagrado a la madre tierra y a los ciclos de agricultura en las culturas Valdivia y Chorrera. Los granos se utilizaban en festividades relacionadas con el calendario solar, así como para ofrendas y entierros (Guerrero, 2019). En realidad, ciertas huellas cerámicas retratan mazorcas y espigas con forma humana, lo que indica que el maíz era visto como un ser vivo.

Las investigaciones genéticas actuales han comprobado que las variedades de maíz en Ecuador son un significativo centro secundario de diversificación, incluyendo híbridos que fusionan linajes mesoamericanos y andinos (Paredes & Carrera, 2022). Esta variedad es el resultado de miles de años de adaptación a las condiciones ecológicas del país y selección campesina, desde los valles templados interandinos hasta las planicies tropicales costeras y las áreas húmedas amazónicas.

(Leal,2024)

1.1 EL MAÍZ EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE ECUADOR

El maíz no solamente fue cultivado por las culturas precolombinas de Ecuador como alimento, sino que también lo incorporaron en todas las dimensiones de su vida espiritual y social. En la Sierra, los pueblos Quitu-Cara y luego los incas lo incluyeron como parte fundamental de su alimentación y de redistribución económica en el sistema del ayllu (comunidad). Según (Pérez, 2021), el maíz en los Andes de Ecuador era un elemento de unión social ya que sembrarlo, cosecharlo y consumirlo requería trabajo en equipo y celebraciones conjuntas.

El maíz adquirió una importancia aún mayor durante la época de dominación incaica. Los incas emplearon canales de riego y sistemas de terrazas para cultivar, además de utilizarlos en ceremonias religiosas dedicadas a la Pachamama (tierra) y al Inti (sol). El maíz, con la llegada de los españoles en el siglo XVI, fue reinterpretado en el marco de nuevas prácticas agrícolas y religiosas; sin embargo, no dejó de ser parte tanto de la cosmovisión indígena como de la mesa (Caillavet, 2017).

1.2 EL MAÍZ DE LA ÉPOCA COLONIAL Y REPUBLICANA: DE LA EXISTENCIA A LA IDENTIDAD NACIONAL

El maíz se convirtió en un alimento esencial para la gente mestiza e indígena durante el periodo colonial. Los cronistas españoles hicieron referencia a la diversidad y abundancia de especies en el territorio andino. Las mazorcas grandes y la fertilidad de los "maizales de Quito" fueron descritas por Gonzalo Fernández de Oviedo (1556), en cambio, Cieza de León (1553) enfatizó su relevancia en la alimentación del pueblo, sobre todo en las ferias rurales y las chicherías.

En este lapso, el maíz tuvo un rol doble: por un lado, fue alimento para la gente y, por otro lado, sirvió como materia prima para los sistemas de impuestos en la época colonial. La producción se organizaba en repartimientos y haciendas, pero las comunidades indígenas conservaron sus semillas y técnicas tradicionales agrícolas (Salomon, 2019). De esta manera, el maíz se transformó en un emblema de resistencia cultural, ya que posibilitó que las costumbres ancestrales perduraran a pesar de las imposiciones coloniales.

El maíz se convirtió en un símbolo nacional de identidad alimentaria durante el siglo XIX, cuando Ecuador logró su independencia y estableció su Estado. El maíz simbolizaba la raíz americana en oposición a los componentes europeos, y las repúblicas latinoamericanas más recientes trataron de fortalecer una cultura independiente. Su consumo en Ecuador, en grandes cantidades y a través de formas como la chicha, la humita, el tostado, las tortillas o el mote, ayudó a consolidar una imagen de país agrícola, mestizo y campesino (Reinoso, 2020).

1.3 EL MAÍZ EN LA AGRICULTURA MODERNA ECUATORIANA

Con el paso del siglo XX, el cultivo de maíz en Ecuador vivió cambios significativos. La llegada de variedades híbridas y la actualización de métodos agrícolas promovidos por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) alteraron la producción. Desde los años sesenta, se empezó a impulsar el maíz amarillo duro para consumo en la industria avícola, mientras el maíz blanco y suave continuó siendo esencial para la dieta humana (INIAP, 2021).

Ecuador se estableció como uno de los más importantes productores andinos, con una superficie sembrada que supera las 300.000 hectáreas cada año, especialmente en las provincias de Los Ríos, Manabí, Loja, Imbabura y Chimborazo. En condiciones ecuatorianas, el maíz germina en un lapso de siete a diez días, con un ciclo de producción promedio que varía de 120 a 150 días hasta la recolección (Paredes & Viteri, 2021). Los precios en el momento de la cosecha fluctúan según la variedad y ubicación, oscilando entre 18 y 25 dólares por quintal, dependiendo del tipo de manejo agrícola utilizado (MAG, 2024).

A pesar de los avances en tecnología, el maíz nativo ha sufrido un deterioro genético debido a la uniformidad en los cultivos y a la presión ejercida por la agroindustria. Varios programas del INIAP, en colaboración con instituciones como la PUCE y la Universidad de Cuenca, han estado enfocados en la recuperación de semillas autóctonas, reconociendo su valor tanto para la diversidad biológica como para la soberanía alimentaria (Lozano & Cabrera, 2022).

1.4 EL MAÍZ COMO SÍMBOLO PATRIMONIAL Y SU LEGADO HISTÓRICO

El maíz ha sido fundamental no solo para la alimentación en Ecuador, sino también para la formación de su identidad cultural. Durante festividades como el Inti Raymi, el Yamor en Otavalo, y las conmemoraciones del Corpus Christi, el maíz se utiliza en bebidas, panes, ornamentos y rituales. Este alimento simboliza tanto el ciclo vital de la tierra como la relación entre las personas y el entorno natural (Ministerio de Cultura, 2022).

No obstante, a pesar de su importancia histórica y simbólica, ninguna preparación ecuatoriana a base de maíz ha obtenido reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial global de la UNESCO. Mientras que otros países, como México, lograron que su cocina tradicional centrada en el maíz fuera reconocida en 2010, Ecuador aún enfrenta dificultades al desarrollar políticas culturales que salvaguarden sus alimentos representativos (Vega, 2023). Esta falta de reconocimiento internacional evidencia una deuda histórica con uno de los elementos fundamentales de la civilización andina.

El maíz en Ecuador, con sus tres variedades principales blanco, amarillo y morado, es un reflejo de la mezcla cultural, la resistencia y la creatividad en la gastronomía. En las últimas décadas, su aplicación ha superado las cocinas tradicionales y se ha integrado en la gastronomía contemporánea, donde chefs ecuatorianos reinterpretan valores ancestrales utilizando técnicas modernas. De esta manera, el maíz se presenta como un emblema del pasado, además de ser una herramienta para la innovación y sostenibilidad en el futuro culinario del país.

CAPÍTULO II. VARIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DEL MAÍZ ECUATORIANO

Tipos de maíz en Ecuador

Ecuador es un país rico en vida. Tiene mucha variedad de plantas. El maíz es un cultivo clave aquí. Se hallaron más de 35 clases en el país. Estas están en la Costa, la Sierra y la Amazonía (INIAP, 2021). Esta diferencia genética viene de hace mucho tiempo. Es por el cultivo, el paso entre pueblos y el cambio al clima. Las tres clases más importantes para comer y vender son: el maíz blanco, el amarillo y el morado.

Maíz blanco (Zea mays var. amylacea): Se usa mucho para hacer mote, humitas, tortillas y tamales. Sus granos son grandes y suaves. Es típico de la Sierra y zonas no muy calientes del norte.

Maíz amarillo duro (Zea mays var. indurata): Sirve para hacer comida para animales y aves. Crece mucho en la Costa. El calor de esa zona ayuda a que crezca de manera acelerada.

Maíz morado (Zea mays var. purpurea): Es menos visto, pero gusta más en la comida y para salud. Su color viene de las antocianinas. Estas son defensas naturales contra el daño celular. También ayudan contra la inflamación y la diabetes (Viteri & Espinoza, 2022).

El Catálogo de Maíces (INIAP, 2021) nombra las clases locales más vistas. Estas son: Chillo, Mishca, Uchima, Canguil, Morochón, Morocho Amarillo, Kcello, Tusilla, Chaucho, Morocho Blanco y Morocho Morado. Estas clases se adaptan bien a sitios muy altos. Suben desde los 200 hasta los 3.200 metros sobre el mar.

Germinación y ciclo de producción

El proceso de germinación del maíz está influenciado por factores como la temperatura y la humedad del suelo. En condiciones ideales, que oscilan entre 20 y 25 °C con una humedad relativa superior al 60%, las semillas germinan entre siete y diez días tras ser sembradas (MAG, 2023).

El ciclo de producción, o la fase de madurez fisiológica, varía de 120 a 150 días; sin embargo, en áreas templadas o con niveles de radiación solar reducidos, este periodo puede alargarse hasta los 180 días. Los híbridos contemporáneos desarrollados por el INIAP, como el INIAP H-551, H-601 y H-603, son caracterizados por ciclos más breves y rendimientos que fluctúan entre 6 y 9 toneladas por hectárea (INIAP, 2021).

El maíz de color blanco y morado, cultivado en la Sierra, cuenta con un ciclo de crecimiento más extenso, que puede llegar hasta los 180 días, lo cual se atribuye a las temperaturas promedio más bajas y a la variabilidad del régimen de precipitaciones. En contraposición, el maíz amarillo de la región costera alcanza su recolección en 120 a 130 días, implementando un sistema agrícola tecnificado que utiliza irrigación por aspersión o goteo.

Durante las etapas de floración y llenado del grano, el cultivo de maíz requiere un nivel de humedad constante que varía entre el 60 y el 70%, así como una adecuada circulación de aire. Generalmente, los agricultores en Ecuador programan la siembra entre diciembre y febrero, alineándose con el comienzo de la temporada de lluvias, y llevan a cabo la cosecha entre abril y junio, en función de la región.

Gastos y valor en el momento de la recolección

El gasto de producir una hectárea de maíz varía según el grado de tecnología empleada y la ubicación geográfica. Por lo general, los gastos (semillas, fertilización, manejo de plagas, trabajo y transporte) oscilan entre 1.000 y 1.200 dólares por hectárea, con una producción media de 6 toneladas (MAG, 2024).

En el momento de la recolección, el costo por quintal se mueve entre 18 y 25 dólares, dependiendo de la clase de maíz y la demanda en el mercado. El maíz amarillo duro, que es utilizado en la industria avícola, tiende a tener precios más elevados debido a su alta necesidad; en contraste, el maíz blanco, que se destina más al consumo humano, se comercializa localmente (Cáceres, 2023).

El maíz morado, a pesar de ser de producción reducida, posee un alto valor en el ámbito culinario y funcional. En Quito y Cuenca, su costo puede sobrepasar los 3 dólares por libra seca, motivado por su escasez y su aplicación en productos gourmet o saludables (Viteri y Espinoza, 2022).

El suelo, el clima y dónde se siembra

El maíz que se siembra en Ecuador puede crecer bien en varios tipos de tierra y en distintos climas. El INIAP hizo estudios en 2021. Dicen que son mejores los suelos de barro o de arena. El nivel de acidez ideal debe ser entre 5.5 y 7.0. Se divide las zonas de siembra así:

Costa: Abarca zonas como Los Ríos, Manabí, Guayas y Santo Domingo. Allí se planta mucho maíz amarillo. Este sirve para la industria. El calor es fuerte, entre 24 y 30 grados. La altura es baja, menos de 300 metros sobre el mar.

Sierra: Incluye lugares como Imbabura, Pichincha, Chimborazo, Cañar, Loja y Azuay. En estas zonas se siembran maíz blanco, morocho y morado. El calor normal es de 12 a 20 grados. Las alturas son altas, de 1,500 a 3,200 metros sobre el nivel del mar.

Amazonía: Son provincias como Napo, Pastaza y Morona Santiago. Se produce maíz nativo aquí. Este es para comer o para hacer la bebida llamada chicha. Estas tierras tienen mucha materia que viene de plantas muertas. El clima es muy mojado. La humedad llega hasta el 80 por ciento.

La gente que siembra en los Andes usa modos viejos para cambiar las siembras. Mezclan el maíz con fríjoles, calabazas y papas. Esto ayuda a que la tierra se ponga fértil. También ayuda a tener muchas clases de cultivos. En cambio, los que siembran en la Costa usan métodos muy fuertes y máquinas. Usan abonos químicos y controlan las plagas de cerca.

Restricciones dietéticas y valor nutricional

En la alimentación de Ecuador, el maíz es un elemento esencial de energía. Su perfil nutricional promedio por cada 100 gramos de grano seco contiene:

Calorías: 365 kcal

Carbohidratos: 72 gramos

Proteínas: 9 gramos

Grasas: 4.5 gramos

Fibra: 7 gramos

Minerales: zinc, potasio, fósforo y magnesio (FAO, 2021).

El maíz morado se destaca por tener una gran cantidad de antocianinas (hasta 150 mg/100 g), que son antioxidantes que contribuyen a bajar la probabilidad de padecer enfermedades cardiovasculares y a controlar el nivel de azúcar en la sangre (Viteri & Espinoza, 2022).

La gente con diabetes tiene la posibilidad de comer maíz de manera moderada, seleccionando granos morados o enteros por su bajo índice glucémico (entre 45 y 55).

Se deben evitar los productos que han sido procesados en exceso, como los cereales endulzados o las harinas refinadas. Además, el maíz representa una opción magnífica para los pacientes que no toleran el gluten, puesto que es completamente libre de gluten (FAO, 2021).

En la gastronomía funcional, el maíz morado se ha vuelto importante como componente de mousses naturales, colorantes naturales y fermentados, infusiones y jugos antioxidantes. Los proyectos de investigación que han sido creados por la Universidad del Azuay y la Universidad Central del Ecuador están destinados a su inclusión en menús de bienestar y dietas terapéuticas (Carrillo, 2023).

El maíz: producto originario o traído

El maíz no es nativo de la región que hoy conocemos como Ecuador, sino que fue traído de Mesoamérica aproximadamente hace 4.500 años. No obstante, tras su introducción, las comunidades andinas llevaron a cabo un proceso de domesticación secundaria, ajustándose a sus entornos ecológicos.

Por esta razón, el maíz cultivado en Ecuador se considera un producto que fue traído y que posee un alto grado de endemismo, dado que sus variedades locales, como Mishca o Uchima, no se encuentran en otros países y son resultado de una evolución específica en la región (Paredes & Carrera, 2022). Este fenómeno ha dado lugar a un valioso legado genético, el cual está actualmente resguardado por los bancos de germoplasma del INIAP y universidades del país.

CAPITULO III. EL MAÍZ COMO EMBLEMA CULTURAL Y LEGADO DE ECUADOR

El maíz como componente de identidad en la perspectiva andina

Desde mucho antes de la aparición de los Estados nacionales, el maíz ha sido un elemento esencial en las culturas andinas. Para las comunidades indígenas, este grano no era solo un alimento, sino que también era visto como un ser vivo y sagrado, vinculado con la fertilidad, el ciclo vital y la prosperidad. Según la concepción andina, que todavía se mantiene en las comunidades saraguro, cañari, kichwa y otavaleña, el maíz representa el vínculo entre los seres humanos y la Pachamama (Madre Tierra) y funciona como un símbolo de equilibrio y reciprocidad (Guerrero, 2019).

La espiritualidad asociada a la agricultura se manifiesta en celebraciones como el Kulla Raymi, que tiene que ver con la siembra y donde el maíz es visto como una semilla tanto biológica como espiritual; el Inti Raymi, que se festeja en junio y expresa gratitud al sol por permitir que el grano madure; y el Pawkar Raymi o Fiesta del Florecimiento, en la cual se da maíz nuevo para pedir una buena cosecha. Estas celebraciones vinculan manifestaciones artísticas como la música, el baile y platillos gourmet a base maíz, los cuales contribuyen a la pluriculturalidad e identidad comunitaria (Pérez, 2021).

El maíz morado es de gran singularidad ya que es un alimento versátil y emblemático, conocido por sus pigmentos, los cuales representan la biodiversidad de la naturaleza. A pesar de que es más frecuente su presencia en Perú, ha sido incorporado como ingrediente para ceremonias y rituales en casa también en Ecuador, sobre todo en la Sierra centro y norte (Viteri & Espinoza, 2022).

Las prácticas culinarias como un patrimonio inmaterial

El maíz es parte de uno de los aspectos más sólidos del patrimonio de Ecuador: la gastronomía. La gastronomía de la Sierra y la Costa incluye platos como el mote sucio, los tamales, la chicha, las humitas, el tostado, la colada morada y la mazamorra.

De acuerdo con Salomón (2019), desde el punto de vista de la antropología, estas preparaciones funcionan como medios para transmitir la cultura. Cada plato implica técnicas heredadas, como tostar en callana, fermentar naturalmente, moler a mano y cocinar al vapor con hojas de maíz, así como acciones sociales, tales como compartir, ser solidarios y convivir.

Un caso representativo es la colada morada. Esta bebida tradicional, que se consume el 2 de noviembre, usa harina de maíz morado para lograr su espesor característico. Su preparación incluye ingredientes nativos como el mortiño, la naranjilla y las especias de los Andes, y simboliza lo que se recuerda de los antepasados. Aunque es uno de los productos más característicos del país, todavía no ha sido declarado patrimonio internacionalmente (Ministerio de Cultura, 2022).

En la Amazonía, la chicha sigue siendo un elemento fundamental de la estructura social. Es un símbolo de hospitalidad, ritualidad y unión, creada mediante la fermentación o el mascado del maíz. Dado que su formación cambia en función de la comunidad, es un patrimonio vivo y dinámico (Báez, 2018).

Ceremonias, mitos y representaciones simbólicas en base al maíz

El maíz está presente en los mitos fundacionales de varias comunidades del Ecuador. Por ejemplo, en Chimborazo se sostiene que el maíz fue hecho a partir de una lágrima del sol (Reinoso, 2020), mientras que en Imbabura se dice que la diosa Pachamama regaló el maíz al pueblo otavaleño para su subsistencia. Estas historias simbolizan la relación inquebrantable entre la comida, la espiritualidad y la naturaleza.

Algunas de las festividades en las que el maíz es fundamental son:

- Yamor (Otavalo): bebida de origen preincaico que se hace con siete variedades diferentes de maíz y es sagrada.
- Pawkar Raymi (Sierra Centro): en esta celebración, se bendicen los maíces tiernos.
- Fiesta del Mote (Cañar): celebración colectiva que gira en torno al mote, símbolo de la identidad agrícola.
- Corpus Christi (Cañar y Azuay): golosinas hechas con maíz blanco y morado.

Cada una de estas festividades manifiesta un conjunto de valores compartidos y una conexión simbólica entre la vida humana y la agricultura.

El maíz como patrimonio cultural y alimentario

Entender la noción de patrimonio alimentario supone reconocer a las comidas tradicionales como un componente de la herencia cultural de una nación. El maíz es uno de los componentes más característicos del patrimonio ecuatoriano, ya que tiene una presencia histórica, es genéticamente diverso y cumple un papel en la alimentación diaria (Solarte, 2021).

El maíz de Ecuador, además, es un patrimonio biocultural: fusiona la diversidad genética con saberes ancestrales vinculados a su siembra, recolección y procesamiento. La selección campesina de siglos ha dado lugar a razas como Uchima, Mishca, Kcello, Morocho y Chaucho. Estas razas se convierten en recursos únicos y excepcionales para la seguridad alimentaria del país (INIAP, 2021).

Sin embargo, el cambio climático, la adopción de prácticas agrícolas modernas y la proliferación de híbridos comerciales están amenazando con erosionar estas variedades (Lozano & Cabrera, 2022). No solamente se produce una reducción genética, sino también un quiebre cultural cuando estas razas desaparecen.

El patrimonio en peligro por falta de reconocimiento global.

En contraste con México, cuyos alimentos y cocina tradicionales fueron reconocidos por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010. Ecuador todavía no ha conseguido que ningún alimento o ingrediente a base de maíz sea reconocido a nivel mundial (Vega, 2023).

Esto se debe a distintos factores:

- Ausencia de documentación sistemática en relación con los conocimientos y prácticas tradicionales relacionados con el maíz.
- Poca colaboración entre las universidades, las entidades culturales y las comunidades productivas.
- Frente a países como Perú o México, la gastronomía ecuatoriana tiene escasa proyección a nivel internacional.
- Falta de políticas estratégicas para promover las candidaturas ante la UNESCO.

Esta falta de reconocimiento reduce la posibilidad de que el maíz ecuatoriano se posicione en los mercados globales y perjudica la defensa de su identidad cultural.

Denominación de origen: ausencia y potencialidad

En la actualidad, no existe ninguna variedad de maíz ecuatoriano que tenga Denominación de Origen (DO). A pesar de que hay productos representativos como el maíz chulpi, el morocho, el maíz negro serrano o el maíz para Yamor, no se han implementado procedimientos para documentar su singularidad (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2021).

No obstante, existen por lo menos tres variedades que tienen un gran potencial:

1. Maíz para la fiesta de Yamor (Otavalo)

Empleada solamente para la bebida sagrada Yamor. Se trata de siete maíces autóctonos que se combinan de acuerdo con un protocolo ancestral.

2. Morocho blanco andino

Fundamento de bebidas típicas como el champús y la colada de morocho.

3. Maíz morado de la sierra

Rico en antocianinas, con potencial nutracéutico y valor gastronómico.

Las áreas siguientes se verían fortalecidas por la obtención de una DO:

- salvaguarda de semillas autóctonas
- reconocimiento a nivel internacional
- valor añadido y trazabilidad
- turismo culinario
- comercio justo a nivel comunitario
- conservación de métodos ancestrales

Patrimonio y modernidad: el paso hacia la gastronomía de autor

La cocina de autor ecuatoriana ha transformado el maíz, que en las últimas dos décadas era solo un ingrediente doméstico, en un emblema de identidad contemporánea. Cocineros como Mauricio Acuña, Pía Salazar, Alexandra Espinosa y Rodrigo Pacheco han dado un nuevo valor al maíz usando métodos contemporáneos como:

- fermentaciones reguladas
- liofilización y deshidratación
- texturización (gelatinas, espumas, crocantes)
- Cromatización de maíz morado con antocianinas
- reinterpretación de platos ceremoniales

No sólo innovan estas propuestas, sino que también restablecen la conexión entre el territorio y la gastronomía al incorporar a los productores locales, las semillas autóctonas y los sistemas de sostenibilidad.

CAPÍTULO IV. VALOR ECONÓMICO, NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DEL MAÍZ BLANCO, AMARILLO Y MORADO EN EL ECUADOR

Relevancia económica del maíz en la nación

En la agricultura ecuatoriana, uno de los cultivos esenciales es el maíz. De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), la nación produce cada año más de 1,4 millones de toneladas, con la costa asumiendo el 80% del total (MAG, 2024).

No solo su consumo humano hace que sea importante desde el punto de vista económico, sino también su rol esencial en la industria porcina, avícola y de balanceados, que demanda grandes volúmenes de maíz amarillo duro. El maíz blanco y el morocho tienen un mercado más estable y tradicional, relacionado con el consumo directo; en cambio, el maíz morado es un nicho nuevo en la gastronomía actual y la industria nutracéutica.

El maíz morado se cultiva, a comparación del maíz industrial, casi únicamente en pequeñas fincas andinas. Este tiene una producción más reducida (2,5 a 4 t/ha), pero su valor por libra es superior por ser raro y tener un uso especializado (Viteri & Espinoza, 2022).

De acuerdo con el MAG (2024), el precio del quintal de maíz amarillo duro (con un 13 % de humedad) en el punto de cosecha, que está regulado por dicho ministerio, varía entre USD 16,33 y USD 18. Esta variación depende del año y de las circunstancias de la oferta y demanda. No obstante, la rentabilidad se ve impactada por los costos de producción en sistemas tecnificados, que pueden ascender hasta USD 1.200 por hectárea (Cáceres, 2023).

El precio en el mercado de ferias andinas para el maíz morado puede llegar a ser entre dos y tres dólares por libra seca, o sea, hasta diez veces más que el del maíz industrial. Esto brinda una oportunidad evidente para el turismo culinario, la gastronomía de autor y los modelos de agricultura sostenible.

Composición nutricional del maíz blanco, amarillo y morado

Cada variedad de maíz tiene una composición bioquímica única, que está determinada por su genética, la altitud y el manejo agrícola. La FAO (2021) señala los valores medios correspondientes a cada 100 g de grano seco:

TABLA 5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL MAÍZ BLANCO, AMARRILLO Y MORADO

Componente	Maíz Blanco	Maíz Amarillo	Maíz Morado
Energía	350-370 kcal	355 kcal	350 kcal
Carbohidratos	72 g	72 g	70 g
Proteína	8-9 g	9 g	8 g
Grasa	4-5 g	4.5 g	4 g
Fibra	6-7 g	6 g	7 g
Destacado	Digeribilidad alta	Beta-Carotenos vitamina A	Antocianinas

DE AUTORIA PROPIA, POR DANIELA SANCHEZ, 2025

Maíz blanco

El maíz blanco, que es el más abundante en la Sierra, tiene almidones muy digeribles y se emplea para hacer coladas, humitas, tortillas y mote. Tiene una alta concentración de carbohidratos complejos y una cantidad moderada de fibra. En comunidades rurales, su digestibilidad lo hace un alimento energético indispensable (Solarte, 2021).

Maíz amarillo

La presencia de beta-caroteno en el maíz amarillo le otorga su color distintivo y proporciona precursores de vitamina A, la cual es significativa para la salud inmunológica y la vista. En Ecuador, pese a que la industria avícola es el principal destino, también se emplea en sopas, tortillas y harinas (FAO, 2021).

Maíz morado

El maíz morado es la variedad con la mayor cantidad de valor nutracéutico. Incluye antocianinas, que son pigmentos con propiedades antioxidantes que disminuyen el estrés oxidativo y producen efectos cardioprotectores, antiinflamatorios y antidiabéticos (Viteri & Espinoza, 2022).

El consumo de maíz en celíacos, diabéticos y personas con limitaciones alimenticias

Índice glucémico

El índice glucémico (IG) del maíz se modifica de acuerdo con la variedad y el procesamiento:

- Mote o maíz entero: IG intermedio (50-60)
- Harina de maíz procesada: IG elevado (≥70)
- El maíz morado: IG más bajo (45-55) por el efecto modulador de las antocianinas.
- Productos que han sido fermentados (como la chicha): IG variable de acuerdo con el nivel de fermentación

Las antocianinas del maíz morado disminuyen la absorción de glucosa y aumentan la sensibilidad a la insulina, lo que ha conllevado su empleo en dietas controladas (Carrillo, 2023).

Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca

El maíz no contiene gluten, así que es adecuado para:

- celíacos
- individuos alérgicos al trigo
- dietas con propiedades antiinflamatorias

Esto ha incitado a los restaurantes de cocina de autor a incorporar masas de maíz como sustituto del trigo, en consideración de los comensales con restricciones.

Enfermedades cardiovasculares e hipertensión

- Las antocianinas que están presentes en el maíz morado
- disminuyen la tensión arterial
- impiden la creación de placas de colesterol
- reduciendo el estrés oxidativo en las arterias

Según investigaciones de PUCE (Viteri & Espinoza, 2022), los extractos acuosos de maíz morado reducen la oxidación lipídica en hasta un 25%.

CAPÍTULO V. EL MAIZ EN LA COCINA DE AUTOR CONTEMPORANEA

En las últimas décadas, la cocina de autor ha evolucionado el modo en que se conciben los ingredientes tradicionales. El maíz, ya sea blanco, amarillo o morado, ha dejado de ser un alimento cotidiano asociado a las tradiciones rurales y familiares para convertirse en un elemento fundamental del discurso culinario ecuatoriano actual. Los cocineros locales emplean maíz como vehículo para estudiar la identidad, las tierras, la memoria y la biodiversidad, fusionando saberes ancestrales con métodos modernos (Pacheco, 2021).

La difusión de la gastronomía latinoamericana a nivel mundial, impulsada por personalidades como Rodolfo Guzmán, Gastón Acurio y Virgilio Martínez, ha fomentado en Ecuador un movimiento que pretende revalorizar los productos autóctonos. El maíz se ha convertido en un símbolo fundamental en esta tramitación: es accesible, variado, ancestral y está muy relacionado con las culturas de los países.

El maíz en la conversación sobre identidad gastronómica

La gastronomía de autor del Ecuador ha empleado el maíz, no únicamente por su sabor y versatilidad, sino también por su habilidad para representar un lugar. Cuatro pilares sostienen la identidad gastronómica contemporánea:

- Conexión con el territorio (territorialidad)
- Tradición y memoria (herencia cultural)
- Técnica y creatividad (innovación)
- Sostenibilidad en lo social y ambiental

El maíz, en sus tres variedades fundamentales (blanco, amarillo y morado), desempeña un papel articulador en estos pilares por las siguientes razones:

- Su rica historia cultural.
- Su presencia en todas las zonas del país.
- Su simbolismo vinculado a la fertilidad, la vida y la comunidad.
- Su capacidad de adaptación en la cocina.

El maíz se encuentra hoy en día en menús degustación, en propuestas de investigación gastronómica, así como en discursos culturales y turísticos.

Métodos modernos implementados en la preparación del maíz en cocina de autor

La cocina de autor ecuatoriana utiliza una colección de métodos para convertir el maíz en preparaciones con un fuerte impacto estético y conceptual. Algunas de las más notables:

Fermentaciones reguladas

- Chicha reinterpretada con fermentación láctica.
- "Masa madre" andina de maíz fermentada.
- Geles ácidos de maíz morado.

La fermentación produce matices complejos y ácidos, que son valorados en la gastronomía contemporánea (Carrillo, 2023).

Liofilización y deshidratación

- Polvo de maíz morado con un alto contenido de antioxidantes.

- Tuiles y crujientes a base de mote.
- Tostadas de maíz blanco.

Estas técnicas posibilitan la preservación y exactitud en la textura.

Texturización y técnicas de vanguardia

- Espumas de mote.
- Campos de maíz morado.
- Emulsiones con pigmentos.
- Esferificaciones y geles con caldo de maíz.
- Papeles de cocina hechos con masa delgada de maíz amarillo.

La cocina ecuatoriana incluye estos métodos sin renunciar a su base cultural.

Utilización del colorante natural de maíz morado

Las antocianinas que se encuentran en el maíz morado posibilitan la elaboración de preparados con un color fuerte:

- salsas concentradas
- glaseados de color violeta
- pan croissant de color
- cremas de colores y risottos

Se ha documentado su empleo en investigaciones nutracéuticas de PUCE (Viteri & Espinoza, 2022).

Técnicas tradicionales que han sido revalorizadas

- molienda manual en roca
- cocción con leña
- nixtamalización

- hervido extenso al estilo mote serrano

Integrar elementos ancestrales con los contemporáneos es esencial para la narrativa de la cocina de autor.

El maíz en restaurantes de autor ecuatorianos

El maíz ha sido incluido por distintos restaurantes de Ecuador como el elemento central de sus cartas de degustación o del enfoque de su cocina:

Rodrigo Pacheco, de Bocavaldivia. Famoso por su línea "cocina regenerativa", utiliza:

- Mazorcas de maíz blanco en emulsiones
- Mote seco en crocantes
- Caldos de maíz amarillo fermentados
- Maíz morado en recetas de mar y tierra (Pacheco,2021).

Pía Salazar "Mejor pastelera del mundo de 2022"

Elabora postres modernos con:

harina de maíz morado

bizcochos empapados con chicha morada

cromatizaciones utilizando pigmentos naturales (50 Best,2022).

Restaurantes del territorio ecuatoriano

Casa Gangotena (Quito): sopas tradicionales mejoradas con choclo.

Urko (Quito): representación en su menú de la siembra y cosecha.

La Central (Cuenca): reinterpretación de mote pata.

La contribución del maíz a la estética de la cocina moderna

El maíz contribuye con estética en múltiples niveles:

- Color: en particular el morado, con tonalidades violetas intensas.

- Textura: gel, crujiente, aire, cremoso, mote.
- Simbolismo: componente identitario de las culturas del Ecuador.
- Versatilidad: ácido, amargo, dulce, salado, fermentado.

La cocina de autor aprecia los ingredientes que cuentan historias, y el maíz relata un relato de migración, resistencia y adaptación.

La sostenibilidad como eje central

En las cocinas de autor se trabaja con agricultores locales y pequeños para:

- recuperar variedades autóctonas
- Fomentar el comercio justo
- disminuir intermediarios
- Promover la utilización de semillas criollas.
- impedir la erosión de los genes

La relevancia de conectar la gastronomía con la sustentabilidad agrícola es subrayada por estudios del INIAP y de entidades académicas como UCE y UDA (Cáceres, 2023; INIAP, 2021).

En Ecuador, el movimiento "de la chacra al plato" fomenta la economía rural y resguarda el patrimonio agrícola.

Nuevas posibilidades y avances con el maíz de Ecuador

La cocina de autor ha desarrollado nuevas categorías de productos elaborados con maíz:

- Harinas de maíz morado de alta calidad.
- Bebidas fermentadas con características sensoriales exclusivas.
- Tintes naturales para repostería.
- Productos de alta calidad (galletas, dulces morados, tuiles).
- Bocadillos de lujo.

- Masas de maíz sin gluten para menús específicos.

El maíz morado se beneficia de las tendencias mundiales hacia una alimentación sana y natural.

CAPÍTULO VI. RETOS Y PERSPECTIVAS A FUTURO PARA EL MAÍZ DE COLORES BLANCO, AMARILLO Y MORADO EN ECUADOR

El maíz ecuatoriano se enfrenta a una clara dualidad: por un lado, es un pilar histórico, cultural, agrícola y gastronómico; por otro lado, está bajo presiones externas que ponen en riesgo su diversidad genética, su sostenibilidad y su existencia como patrimonio alimentario.

En este capítulo se analizan las oportunidades y los desafíos más importantes que enfrenta el maíz blanco, amarillo y morado, al proyectar posibles escenarios futuros en áreas como la gastronomía, la economía rural, la agricultura, la nutrición y la identidad cultural.

3.1 AMENAZAS PARA LA BIODIVERSIDAD DEL MAÍZ EN ECUADOR

Según el INIAP (2021), Ecuador tiene más de 35 variedades nativas de maíz, gran parte de ellas son endémicas o se adaptan extremadamente bien a microclimas particulares. No obstante, existen riesgos que estas variedades enfrentan.

1. Pérdida genética

La adopción a gran escala de maíces híbridos industriales, en particular el maíz amarillo duro para balanceados está dejando atrás las semillas autóctonas.

La erosión genética lleva a:

- Desaparición de variedades ancestrales
- Extinción de rasgos agronómicos singulares
- Baja de la resiliencia climática

2. Alteración climática

Las fluctuaciones en la temperatura, la radiación solar y la lluvia modifican:

- Germinación
- Florecimiento
- Resiliencia frente a plagas
- Producción por hectárea

Los maíces andinos, que tienen una gran sensibilidad al clima, son los más perjudicados (Paredes & Carrera, 2022).

3. Migración rural

La disminución de las comunidades agrarias reduce la cantidad de guardianes de semillas nativas, lo que provoca que las variedades criollas carezcan de sistemas comunitarios para reproducirse.

3.2 DESAFÍOS PARA LA SOSTENIBILIDAD AGRÍCOLA

La producción de maíz tiene restricciones técnicas:

1. Tierras deterioradas

El monocultivo intensivo de maíz amarillo en la región costera causa:

- Disminución de nutrientes
- Compactación de la tierra
- Dependencia de fertilizantes químicos

2. Competitividad con respecto a las importaciones

Ecuador importa maíz industrial desde Argentina y Estados Unidos, lo que crea presión sobre la producción local (MAG, 2024).

3. Tecnificación insuficiente

Muchos de los agricultores no tienen:

Sistemas de irrigación

Máquinas

Formación técnica

Acceso a semillas con certificación

Esto tiene un impacto en la rentabilidad y el rendimiento.

3.3 POSIBILIDADES EN EL TURISMO, LA NUTRACÉUTICA Y LA GASTRONOMÍA.

El maíz ecuatoriano tiene grandes oportunidades, a pesar de los retos:

1. Gastronomía territorial y cocina de autor

- El maíz ya es un elemento principal en restaurantes ecuatorianos de autor.
- Perspectivas a futuro:
- Menús integrales que tienen como base maíces autóctonos
- Ferias y festivales gastronómicos especializados
- Exportación de pigmentos y harinas de maíz morado de alta calidad
- Indagación culinaria y sensorial a nivel universitario

2. Sector nutracéutico

En Sudamérica, el maíz morado es uno de los productos alimenticios con más posibilidades nutracéuticas:

- Antocianinas con propiedades antioxidantes.
- Poder antiinflamatorio.

- Moduladores de glucosa.
- Bioactivos de interés medicinal.

Esto abre puertas para:

- Capsulas antioxidantes
- Colorantes naturales para industria alimentaria
- Bebidas funcionales
- Productos gourmet saludables

3. Turismo culinario comunitario

El maíz tiene la capacidad de convertirse en:

- Una serie de rutas culinarias
- Vivencias de recolección, molienda y preparación culinaria tradicional
- Productos turísticos como "la ruta del morocho" o el "tour del Yamor"

Esta perspectiva resguarda la tradición y robustece la economía local.

Reto de identificación patrimonial y denominación de origen

En comparación con países como Perú o México, donde el maíz sí cuenta con:

- Reconocimiento de patrimonio
- Denominaciones de procedencia
- Protección tanto legal como simbólica

Variedades ecuatorianas con capacidad para la Denominación de Origen

- Maíz para Yamor (en Otavalo).
- Maíz morocho de la sierra.
- Maíz de color morado proveniente de Chimborazo e Imbabura.

Desafíos presentes para conseguir una Denominación de Origen:

- Normalizar los protocolos de cultivo
- Delinear territorios geográficos
- Certificar semillas autóctonas
- Coordinar entre los productores, las municipalidades y el IEPI (IEPI, 2021).

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE

VINOSA

ILUSTRACIÓN 37 FICHA DE CATA LAMBRUSCO ROSSO

ILUSTRACIÓN SEQ ILUSTRACIÓN * ARABIC 36 FICHA DE CATA ENIGMA

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

Ficha de cata #	1					
Nombre del vino/Casa:	Enigma/ Dos Hemisferios					
Terroir:	Ecuador, Villamil playas					
Cepa:	Chardonnay					
Añada:	2022					
Precio:	16.89					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervecencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa	
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas
Olfato						
Sin despertar	Mango, manzana verde, lima					
Despierto	Miel, Manzanilla, naranja, durazno					
Gusto						
Primer Ataque	Acido, Grosella, suave					
Segundo Ataque	Lima, limon, mineral, manzanilla					
Tercer Ataque	Grosella, cascara de limon					
Observaciones	tiene 12% de alcohol, combina con ceviches, pesca fresca, sabores refrescantes.					

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

Ficha de cata #	2
Nombre del vino/Casa:	Lambrusco Rosso
Terroir:	Italia, Modena
Cepa:	Lambrusco
Añada:	2022
Precio:	7.07

Notas de cata

Visual

Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervecencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa	
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas

Olfato

Sin despertar	Mora, sirope, frutos rojos
Despierto	Arrope

Gusto

Primer Ataque	Poco astringente, sabor a mora.
Segundo Ataque	Es ligero, tiene efervescencia un sabor a hierro
Tercer Ataque	Sabor a arope de mora, menta y orangine
Observaciones	Queda muy bien con postres sobre todo si contienen frutos rojos, Incluso el chocolate resalta mucho su sabor.

ILUSTRACIÓN 38 FICHA DE CATA LAMBRUSCO ROSATO

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

Ficha de cata #	3					
Nombre del vino/Casa:	Lambrusco Rosato					
Terroir:	Italia, Modena					
Cepa:	Lambrusco					
Añada:	2022					
Precio:	7.07					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervecencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa	
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas
Olfato						
Sin despertar	Frambuesa, cereza					
Despierto	Pimiento rojo y jamaica					
Gusto						
Primer Ataque	Dulce, cerdo, semiseco, permanencia.					
Segundo Ataque	Acido, cereza, frambuesa, canela					
Tercer Ataque	Ligero, dulce					
Observaciones	Queda bien con cerdo, ayuda a bajar la grasa de ciertos alimentos. Va muy bien con postres. Aporta cremosidad.					

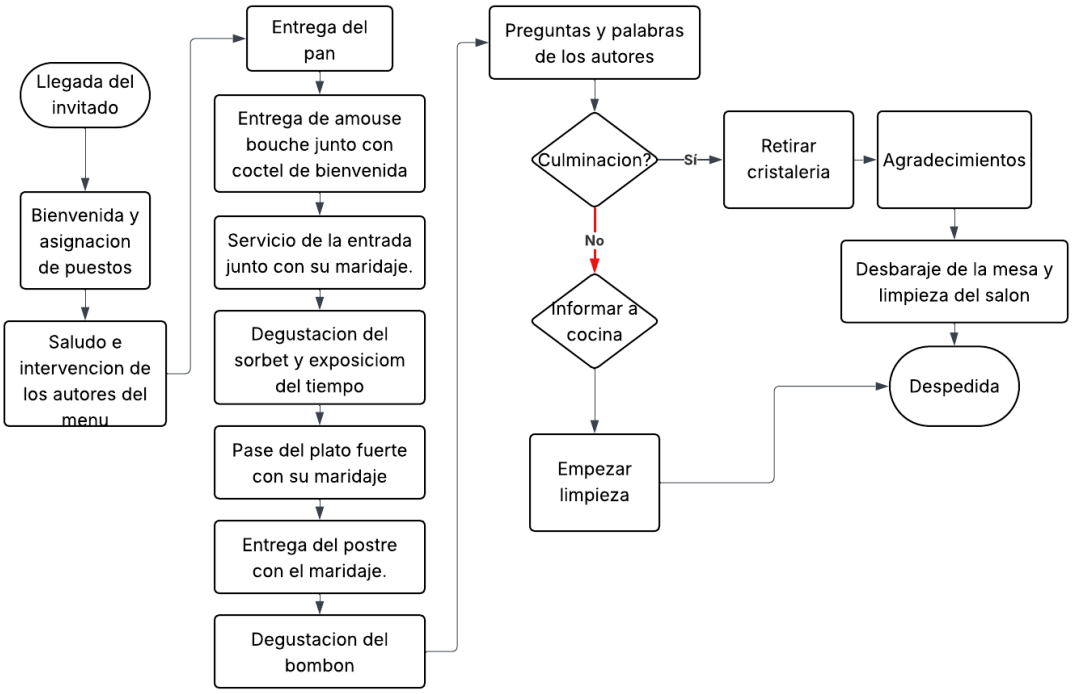
ILUSTRACIÓN 39 FICHA TÉCNICA WHISKEY ECUATORIANO JUAN MODOGOÑEZ

FICHA TÉCNICA				
WHISKEY ECUATORIANO JUAN MODOGOÑEZ				
	Referencia			
	Contenido	750 ml		
	Alc. Vol.	40%		
	Botella			
	Contenido	Destilado de maiz y cebada		
	Envase	Envase de vidrio		
	Tapa	Corcho sintetico		
	Dimensión botella			
	Peso Bruto			
	Peso Neto	850 gr		
	Código de barras			
	Tipo	Empaque Individual		
	Observaciones	N/A		
	Caja Master			
	Contenido	1 botella		
	Dimensiones caja			
	Peso bruto			
	Código de barras			
	Palletizado			
	Tamaño pallet			
	Cajas por tendido	1		
	Tendidos	1		
	Máximo de pallets			
RECOMENDACIONES				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			CONDICIONES DE ESTIBADO	
En un lugar fresco				

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El tipo de servicio que se aplicara es el servicio americano, el cual consiste en que los platillos salen servidos desde cocina y el mesero se encarga de entregar a los comensales. Es el más utilizado dentro de la restauración por su facilidad al momento del emplatado, su simplicidad al momento del servicio.

ILUSTRACIÓN 40 FLUJO DE SERVICIO



DE AUDITORIA PROPIA, POR SÁNCHEZ DANIELA, 2025

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

ILUSTRACIÓN 41 MONTAJE DE MESA

(ChatGPT, 2025)

El montaje de mesa presenta un concepto andino contemporáneo, inspirado en la diversidad cromática y simbólica del maíz nativo. La composición combina elegancia moderna con elementos orgánicos y culturales, logrando una estética coherente con un menú de siete tiempos de alto nivel gastronómico.

1. **Superficie y texturas**

La mesa está cubierta con un mantel en tono crema, que aporta luminosidad y sirve como lienzo neutro para destacar los elementos decorativos y la vajilla. Sobre él se extiende un camino de mesa de fibra natural, cuyo color beige y textura rústica evocan materiales tradicionales ecuatorianos como la cabuya o el yute.

CONCLUSIONES RECOMENDACIONES

1. El maíz en Ecuador es un eje estratégico multidimensional, dado que enlaza elementos culturales, económicos, nutricionales y agrícolas. Se establece, así como una pieza clave de la soberanía alimentaria y de la identidad nacional.
2. El país posee una variedad de condiciones edafoclimáticas, lo que ha facilitado la evolución de numerosas variedades de maíz blanco, amarillo y morado. Estas variedades están adaptadas a la Costa, Sierra y Amazonía, mostrando un proceso de domesticación secundaria con un alto valor genético.
3. Desde el enfoque de la nutrición y la funcionalidad, el maíz, en particular el morado, es notable por su contribución energética, su ausencia de gluten y su contenido elevado de compuestos bioactivos como las antocianinas. Esto lo convierte en un alimento fundamental para dietas terapéuticas y funcionales.
4. El maíz es un patrimonio biocultural porque combina conocimientos ancestrales, costumbres agrícolas tradicionales, rituales y preparaciones culinarias que se pasan de una generación a otra, reforzando así la memoria colectiva y la unión social.
5. Aunque son importantes, las variedades autóctonas de maíz se ven amenazadas por factores como el cambio climático, la erosión genética, la migración del campo y el crecimiento de modelos agrícolas industriales. Esto pone en peligro tanto la diversidad biológica como la continuidad cultural.
6. La cocina de autor ecuatoriana ha renovado el valor del maíz como un componente de identidad contemporánea, lo cual ha creado nuevas oportunidades en términos económicos, turísticos y nutracéuticos; no obstante, todavía necesita más apoyo institucional y políticas públicas continuas.

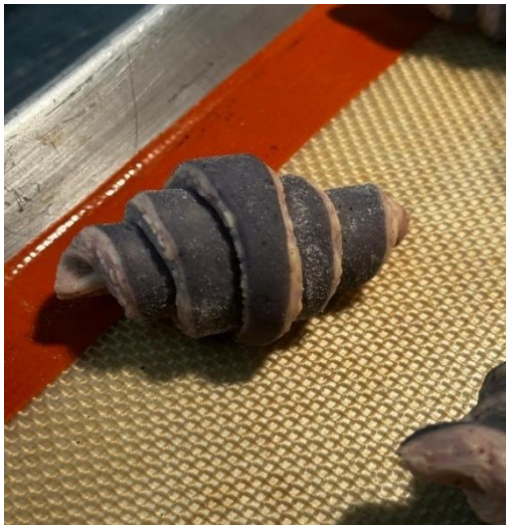
RECOMENDACIONES

1. Con la finalidad de reforzar los programas nacionales de salvaguarda y rehabilitación de variedades nativas de maíz, por medio de bancos de germoplasma, sistemas comunitarios de semillas y la ayuda directa a los agricultores que protegen el patrimonio agrícola.
2. Fomentar políticas públicas dirigidas a conseguir Denominaciones de Origen para variedades notables como el maíz morado, el morocho andino y el maíz para Yamor, asegurando trazabilidad, reconocimiento global y valor añadido.
3. Fomentar prácticas agrícolas sostenibles y variadas, particularmente en la Amazonía y la Sierra, que incorporen saberes ancestrales con innovación técnica, fortalezcan la resiliencia climática y disminuyan el uso de agroquímicos.
4. Promover la investigación científica y culinaria acerca del valor nutracéutico del maíz morado, coordinando universidades, centros de investigación y el sector productivo para crear productos de gran valor y alimentos funcionales.
5. Fomentar el turismo culinario comunitario basado en el maíz, mediante festivales, recorridos gastronómicos y experiencias que se viven, que ayuden a propagar la herencia cultural y a impulsar la economía local.
6. Organizar de forma conjunta la documentación y divulgación a nivel internacional de las costumbres, rituales y conocimientos relacionados con el maíz ecuatoriano, con el fin de presentar estas prácticas como Patrimonio Cultural Inmaterial a entidades como la UNESCO.

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

ANEXO 1

La primera imagen muestra el maíz morado antes de cocinarlo, para así obtener el agua morada para realizar el croissant. En la segunda imagen se muestra el croissant formado listo para hornear.



ANEXO 2

En este proceso se observa la Nixtamalización del maíz para realizar la tartaleta. Cocinamos el maíz con cal y lo limpiamos, lo pasamos por un molino manual y formamos la tartaleta.

UIDE

ANEXO 3

Facturas de las practicas realizadas en clase.

PROMO REFRACTARIOS AL REGRESO 3 STICKERS VIRTUALES A CUMULADOS

CUPOS

CREDITO: 0.00
AKICLUB:1706952627 ACUMULADO: 1657 PUNTOS AKICLUB
Pinpad
AUTORI PINPAD =102099

* GRAN AKI TUMBACO *
DIRECCION SUCURSAL:
AV. INTEROCEANICA S/N Y JUAN MONTALVO
QUITO - ECUADOR
MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOCHOA
SANGOLQUI - ECUADOR
RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
AK.HARINA DE MAIZ	1	0.7600	0.76
AK.MAIZ AMARILLO	1	1.5000	1.90
AK.QUESO CREMA.	1	1.6200	1.62
GUSTADINA MERMELAD	1	1.0870	1.09I
A-PECHUGA SIN PIEL	1		2.07

Tarifa 0	:	5.95
Tarifa 15	:	1.09
Subtotal sin IVA	:	8.04
15% IVA	:	1.16
TOTAL	:	9.20

AV Visa 8.20
CAMBIO USD .00

CLIENTE: SANDOVAL HARO MARIA GABRIELA
CED/RUC: 1706952627
DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA
Nro: 200-112-000388327
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa):24/09/2025
Gran Contribuyente
NAC-GCFOIOC21-00868-E

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
2409202501179001691900122001120038832701350242100

DETALLE DE DESCUENTOS
(Incluido IVA)

Total Cuenta incl. IVA	$ 8.62
15% AK.HARINA DE MAIZ A	- $ 0.13
15% QUESOS Y YOGURT	- $ 0.29
Total a Pagar	$ 8.20

DETALLE DE AHORRO

AHORRO POR DESCUENTOS:	$ 0.42
AHORRO TOTAL:	$ 0.42

DEDUCIBLES

Deducible Comestibles: $	8.04
TOTAL DEDUCIBLE : $	8.04

SCO 24/09/2025 10:26 164 91 8 91919191
TRANS INT: 8
Gran Contribuyente
NAC-GCFOIOC21-00868-E
NUM. TOTAL ART. VENDIDOS = 3

*** GRACIAS POR SU COMPRA ***

GRAN AKI SOLANDA
QUITO-ECUADOR

Debito Austro
Numero tarjeta: 493XXXXXXXXXX674

Fecha	Hora	Vence
2025/09/24	10:26	XX/XX

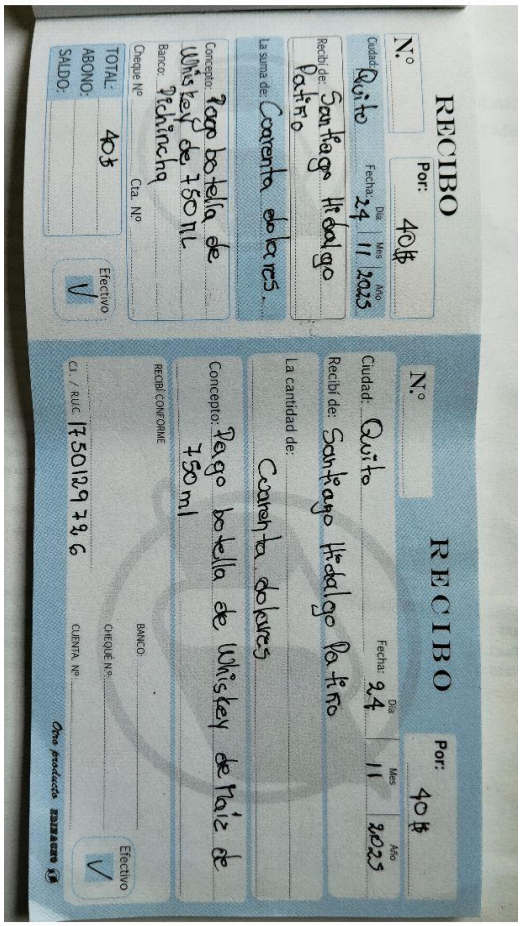
Lote	Term	Trans.	Cajero
164	91	8	91919191

Tipo de Transaccion: Venta
AUT.NO: 401244

DEBITO AUSTRO

Base consumo tarifa 15:	8.15
Base consumo tarifa 0:	1.01
Subtotal consumos:	9.16
IVA:	1.22
Valor Total:	10.38

* CAPTURA ELECTRONICA *
* NO REQUIERE FIRMA *
COPIA CLIENTE



RECIBO
N.º
Por: 40$
Ciudad: Quito
Fecha: Día 24 Mes 11 Año 2025
Recibí de: Santiago Hidalgo Patiño
La suma de: Cuarenta dolares
Concepto: Pago botella de Whiskey de 750 ML
Banco: Pichincha
Cheque Nº
Cta. Nº
TOTAL: 40$
ABONO:
SALDO:
Efectivo V

RECIBO
N.º
Por: 40$
Ciudad: Quito
Fecha: Día 24 Mes 11 Año 2025
Recibí de: Santiago Hidalgo Patiño
La cantidad de: Cuarenta dolares
Concepto: Pago botella de Whiskey de maíz de 750 ml
RECIBÍ CONFORME
BANCO:
CHEQUE Nº:
CUENTA Nº:
CI. / RUC 1750129726
Efectivo V
Otros productos

MATRIZ: AV. MARCHENA
SUCURSAL : MARCHENA
CIUDAD : QUITO
RUC NRO : 1792983907001
CONTRIBUYENTE ESP: NO
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI

AGENTE DE RETENCION
Resolución No. NAC-DNCRASC20-00000001
NO. FACTURA 001 - 004 - 000444501
CLAVE DE ACCESO : 0812202501179296390700120010040004445010044501 18
AMBIENTE: PRODUCCION EMISION NORMAL
FECHA : 08/12/2025 Hora 17:01
CLIENTE : SANTIAGO HIDALGO
RUC / CI : 1750129726
DIRECCION : SANTA RITA

CANT	PRODUCTO	P.U	P.TOT
1.00	CREMA DE LECHE FU A VITA 500ML	1.83	1.83*
1.00	CHOCOLATE BLANCO P. 500GR	9.78	9.78*
1.00	GELATINA 250GRS SIN SABOR	2.38	2.38*
1.00	MANTEQUILLA 500 GR AL GRANEL	2.69	2.69*

	SUBTOTAL 15%:	16.68
TARJETA 19.18	SUBTOTAL 0%:	0.00
	DESCUENTO	0.00
	SUBTOTAL:	16.68
	RECARGO:	0.00
		0.00
	IVA 15%	2.50
	TOTAL	19.18
	CASH	19.18
	CAMBIO	0.00

BIBLIOGRAFÍAS

Semillas, G. (s. f.). *El maíz en El Ecuador*. Sitio Web Semillas.org.co.

https://semillas.org.co/es/el-maz-en-el-ecuador

https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14768?utm_source

Staff, G. (2024, 12 octubre). *La cocina de autor*. GastroMakers.

https://www.gastromakers.com/2024/10/15/la-cocina-de-autor-2/?utm_source

Villacrés Harnisth, Ismael Alejandro. (2025). Cocina de autor ecuatoriana. Facultad de Gastronomía. UIDE. Quito. 44p.

Aldrich, SR, Scott, WO y Leng, ER 1975. *Producción moderna de maíz,* 2.ª ed. Champaign, IL, EE. UU., A & L Publications.

EL MAIZ EN LOS TROPICOS: Mejoramiento y produccion.

(s. f.). https://www.fao.org/4/x7650s/x7650s02.htm

Báez, L. (2018). La chicha y su rol sociocultural en comunidades amazónicas del Ecuador (Tesis de maestría, Universidad Andina Simón Bolívar).

https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/12345

Caillavet, C. (2017). Agricultura y ritualidad en la Audiencia de Quito. Editorial Abya-Yala.

https://www.flacsoandes.edu.ec/libros/detalle/56287

Guerrero, J. (2019). Cosmovisión andina y simbolismo agrícola del maíz. FLACSO Ecuador.

https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/15240

INIAP. (2021). Catálogo nacional de variedades de maíz del Ecuador. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias.

https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5704

Lippi, R. (2019). Arqueología del maíz en los Andes septentrionales. Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE).

https://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/19012

Lozano, A., & Cabrera, P. (2022). Recuperación de variedades criollas de maíz andino y su importancia en la soberanía alimentaria ecuatoriana (Tesis, Universidad de Cuenca).

https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/37294

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2022). Inventario del patrimonio alimentario del Ecuador.

https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-alimentario-del-ecuador/

Paredes, C., & Carrera, F. (2022). Diversidad genética del maíz ecuatoriano y su adaptación agroecológica. Revista AgroCiencia UCE, 18(2), 45–62.

https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/agrociencia/article/view/3578

Pérez, L. (2021). Agricultura ritual y ayllu en los Andes del Ecuador (Tesis, Universidad Central del Ecuador). https://repositorio.uce.edu.ec/handle/25000/26713

Piperno, D., et al. (2020). Origins of maize cultivation and its genetic diversity. PNAS, 117(19), 10131–10138.

https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.2001770117

Reinoso, G. (2020). Cultura, identidad y alimentación en los Andes ecuatorianos (Tesis de maestría, Universidad del Azuay).

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/4419

Salomon, F. (2019). Los señoríos étnicos de Quito en la época preincaica.

https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/6764

Staller, J. (2016). Maize in Ancient Ecuador: A cultural history. Latin American Antiquity, 27(3).

https://www.jstor.org/stable/26309793

Vega, A. (2023). Desafíos del reconocimiento global de la gastronomía ecuatoriana. Revista Iberoamericana de Cultura.

https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/cultura/article/view/3600

Cáceres, J. (2023). Estructura de costos del maíz en el Ecuador y su incidencia en la soberanía alimentaria (Tesis, Universidad Central del Ecuador).

https://repositorio.uce.edu.ec/handle/25000/31814

Carrillo, A. (2023). Aplicación del maíz morado en productos gastronómicos funcionales (Tesis, Universidad del Azuay).

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/5644

FAO. (2021). Perfil nutricional del maíz. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

https://www.fao.org/nutrition/food-composition/en/

INIAP. (2021). Catálogo nacional de variedades de maíz del Ecuador.

https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5704

MAG. (2023). Guía técnica de cultivo del maíz amarillo duro. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. https://www.agricultura.gob.ec/category/maiz/

MAG. (2024). Reporte de precios agrícolas y costos de producción.

https://www.agricultura.gob.ec/precios-de-referencia/

Paredes, C., & Carrera, F. (2022). Diversidad genética del maíz ecuatoriano y su adaptación agroecológica. Revista AgroCiencia UCE, 18(2).

https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/agrociencia/article/view/3578

Viteri, J., & Espinoza, M. (2022). Antocianinas del maíz morado ecuatoriano y su potencial nutracéutico. Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE).

https://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/19012

Páez, L. (2018). La chicha y su rol sociocultural en comunidades amazónicas del Ecuador.

https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/12345

Caillavet, C. (2017). Agricultura y ritualidad en la Audiencia de Quito. Abya-Yala.

https://www.flacsoandes.edu.ec/libros/detalle/56287

Guerrero, J. (2019). Cosmovisión andina y simbolismo agrícola del maíz. FLACSO.

https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/15240

IEPI. (2021). Denominaciones de origen en el Ecuador. Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

https://www.propiedadintelectual.gob.ec/denominaciones-de-origen/

INIAP. (2021). Catálogo nacional de variedades de maíz del Ecuador.

https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5704

Lozano, A., & Cabrera, P. (2022). Estrategias para la conservación de variedades criollas de maíz.

https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/37294

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2022). Inventario del patrimonio gastronómico del Ecuador.

https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-alimentario-del-ecuador/

Pérez, L. (2021). Agricultura ritual y ayllu en los Andes del Ecuador.

https://repositorio.uce.edu.ec/handle/25000/26713

Reinoso, G. (2020). Cultura, identidad y alimentación en los Andes ecuatorianos.

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/4419

Solarte, C. (2021). Patrimonio alimentario ecuatoriano: conceptos y desafíos. FLACSO.

https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/17602

Viteri, J., & Espinoza, M. (2022). Antocianinas del maíz morado y su valor simbólico y funcional.

https://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/19012

Vega, A. (2023). Desafíos del reconocimiento global de la gastronomía ecuatoriana.

https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/cultura/article/view/3600

Cáceres, J. (2023). Estructura de costos del maíz en el Ecuador y su incidencia en la soberanía alimentaria (Tesis, UCE).

https://repositorio.uce.edu.ec/handle/25000/31814

Carrillo, A. (2023). Aplicación del maíz morado en productos gastronómicos funcionales (Tesis, UDA).

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/5644

FAO. (2021). Food Composition: Maize nutritional profile.

https://www.fao.org/nutrition/food-composition

Cáceres, J. (2023). Estructura de costos del maíz en el Ecuador. UCE.

https://repositorio.uce.edu.ec/handle/25000/31814

Carrillo, A. (2023). Aplicación del maíz morado en gastronomía funcional. UDA.

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/5644

INIAP. (2021). Catálogo nacional de variedades de maíz del Ecuador.

https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5704

Nuema Restaurant. (2023). Menú de autor basado en territorios del Ecuador.

https://www.nuema.ec/

Pacheco, R. (2021). Filosofía culinaria y cocina regenerativa. Bocavaldivia.

https://www.bocavaldivia.com/

Solarte, C. (2021). Patrimonio alimentario ecuatoriano: conceptos y desafíos. FLACSO.

https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/17602

The World's 50 Best Restaurants. (2022). Pía Salazar ranking.

https://www.theworlds50best.com

Viteri, J., & Espinoza, M. (2022). Antocianinas del maíz morado ecuatoriano y sus aplicaciones.

PUCE. Carrillo, A. (2023). Aplicación del maíz morado en gastronomía funcional. UDA.

https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/5644

IEPI. (2021). Denominaciones de origen en el Ecuador.

https://www.propiedadintelectual.gob.ec/denominaciones-de-origen/

INIAP. (2021). Catálogo nacional de variedades de maíz del Ecuador.

https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5704

https://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/19012

ChatGPT. (2025). Montaje de mesa andino contemporáneo para menú de siete tiempos [Imagen generada por inteligencia artificial]. OpenAI.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (s. f.). Pig production and management. FAO. https://www.fao.org/livestock-systems/production-systems/pig/es/

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2023). La producción porcina en el Ecuador. Repositorio Digital INIAP. https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4243

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (MAG). (2024). Manual de buenas prácticas pecuarias en porcicultura. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. https://www.agricultura.gob.ec/

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (s. f.). Solanum quitoense – Crop description. FAO. https://agrovoc.fao.org/browse/agrovoc/en/page/c_7220

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2010). Manual del cultivo ecológico de la naranjilla: manejo agronómico del cultivo de Solanum quitoense (Manual Técnico no. 77). Repositorio Digital INIAP. https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4907

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (MAG). (2025). Impulso a la producción de naranjilla en Napo. Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. https://www.agricultura.gob.ec/impulso-a-la-produccion-de-naranjilla-en-napo/

FAO. (s. f.). Onion: Crop information. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. https://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/onion/es/

Universidad Estatal Península de Santa Elena (UPSE). (2025). Producción y manejo del cultivo de cebolla en Ecuador. Repositorio Institucional UPSE. https://repositorio.upse.edu.ec/bitstreams/fa1bc4ff-0287-43de-9da1-9d20de1e5e1c/download

Universidad de Cuenca. (2025). Análisis del ciclo productivo de la cebolla en la Sierra ecuatoriana. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca. https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/

Universidad Central del Ecuador. (2025). Variedades de cebolla cultivadas en el Ecuador. Repositorio Institucional Universidad Central del Ecuador. https://repositorio.uce.edu.ec/

User, S. (s. f.). *Proceso de la producción de la panela*. https://www.induluz.com/index.php/la-panela/120-proceso-de-la-produccion-de-la-panela

Nestlé, R. (2024, 26 julio). Panela: El dulce secreto de la cocina latinoamericana. *Recetas Nestlé*. https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-de-sabor/tips/panela

Leslycristancho. (s. f.). *Proceso de produccion de la panela*. Slideshare. https://es.slideshare.net/slideshow/proceso-de-produccion-de-la-panela-13475336/13475336

Información Elaboración de Panela Caluma. (s. f.). https://ec.viajandox.com/caluma/elaboracion-de-panela-A2742

Producción de pimiento. (s. f.). https://extension.psu.edu/produccion-de-pimiento

Hansen, P. J. (s. f.). *Cómo sembrar, cultivar y cosechar pimientos*. https://www.gardentech.com/es/blog/garden-and-lawn-protection/growing-your-own-bell-peppers

Sembralia, C. (2025, 14 mayo). *¿Qué sabes del cultivo del pimentón?* Sembralia. https://sembralia.com/blogs/blog/cultivo-pimenton-caracteristicas-ventajas?srsltid=AfmBOoqgJuitUhmcSBegbGb1LDDcF8CtCjCv0y494r9gW2wIt628gTNg

Usuario. (s. f.). *PRODUCCIÓN DEL PIMIENTO : PROCESO,CULTIVOS y VARIEDADES | Sol de Levante*. https://www.soldelevante.com/produccion-del-pimiento/

Maxi, R. (2024, 31 octubre). *Morocho, un símbolo de nuestra tierra*. Revista Maxi Online. https://www.maxionline.ec/recetas/morocho-un-simbolo-de-nuestra-tierra/

Kogut, P. (2025, 2 julio). Cultivo del maíz: consejos para tener una buena cosecha. *EOS Data Analytics*. https://eos.com/es/blog/cultivo-del-maiz/

EL CULTIVO DEL MAÍZ GENERALIDADES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN EL NOROESTE. (2014, septiembre). https://agricultura.unison.mx/. Recuperado 27 de noviembre de 2025, de https://agricultura.unison.mx/memorias%20de%20maestros/EL%20CULTIVO%20DEL%20MAIZ.pdf

Bisbal, C. (2024, 8 marzo). *¿Qué es la panela y por qué dicen que es mejor que el azúcar?* Nutriendo.

https://www.academianutricionydietetica.org/que-comer/panela-que-es/#%C2%BFQue_es_la_panela

Pimiento – Crystal-Chemical. (s. f.). https://crystalchemical.com.ec/pimiento/

Agr, M. L. I. (2021, 22 febrero). *Tipos de Pimientos. Clasificación y características, Variedades de Pimiento*. Marketing Agropecuario. Blog de Bialar. AgroMarketing Digital.

https://www.bialarblog.com/tipos-de-pimientos-clasificacion-variedades-caracteristicas/

Bernad. (2017, 10 de julio). Tipos de cebolla más comunes y su utilización en la cocina. José Bernad. https://www.josebernad.com/tipos-de-cebolla-mas-comunes-y-su-utilizacion-en-la-cocina/

Editorial DeRiego. (2024, 19 de febrero). Cebollas. Editorial DeRiego. https://www.editorialderiego.com/2024/02/cebollas/

Ferroice. (2020, 9 de diciembre). Las enfermedades más importantes que sufren las cebollas. Ferroice. https://www.ferroice.com/blog/2020/12/09/las-enfermedades-mas-importantes-que-sufren-las-cebollas/

Wikipedia. (s. f.). Allium cepa. En Wikipedia, la enciclopedia libre. Recuperado el 6 de enero de 2026, de https://es.wikipedia.org/wiki/Allium_cepa

El Sitio Porcino. (2018, 12 de octubre). Tipos de cerdo en el mercado. El Sitio Porcino. https://www.elsitioporcino.com/news/31613/tipos-de-cerdo-en-el-mercado/

Scoolinary. (2020, 23 de agosto). El despiece de la carne de cerdo y sus diferentes usos. Scoolinary Blog. https://blog.scoolinary.com/el-despiece-de-la-carne-de-cerdo-y-sus-diferentes-usos/

Servilord. (s. f.). Naranjilla. SERVILORD. Recuperado el 6 de enero de 2026, de https://servilord.com.ec/productos/naranjilla/

Fin.