



GASTRONOMÍA

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

AUTOR:

María Alejandra Flores Garzón
Daniela Estefania Ochoa Ochoa
María José Villegas Allauca

TUTOR:

MBA. Ivanova Elizabeth Riofrío

El uso del plátano en la Cocina Moderna Ecuatoriana

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

Nosotras, María Alejandra Flores Garzón, Daniela Estefanía Ochoa Ochoa y María José Villegas Allauca declaramos ser autoras del Trabajo de Investigación con el nombre “El uso del plátano en la Cocina Moderna Ecuatoriana”, 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 14 días del mes de enero de 2026, firmo conforme:

Autor: María Alejandra Flores Garzón

Firma: 

Número de Cédula: 1721302030

Dirección: La Armenia

Teléfono: 0962662752

Correo electrónico: mafloresga@uide.edu.ec

Autor: Daniela Estefanía Ochoa Ochoa

Firma: 

Número de Cédula: 0704914134

Dirección: Conocoto

Teléfono: 0995785281

Correo electrónico: daochoaoc@uide.edu.ec

Autor: María José Villegas Allauca

Firma: 

Número de Cédula: 1751587336

Dirección: Chillogallo

Teléfono: 0962634970

Correo electrónico: mavillegasal@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Nosotras, María Alejandra Flores Garzón, Daniela Estefanía Ochoa Ochoa y María José Villegas Allauca declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que hemos 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.



Maria Alejandra Flores Garzón

Autor del proyecto de investigación



Daniela Estefanía Ochoa Ochoa

Autor del proyecto de investigación



Maria José Villegas Allauca

Autor del proyecto de investigación

Yo, Ivanova Elizabeth Riofrío Freire, certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ivanova E. Riofrío F.", is centered on a light gray rectangular background. Below the signature, there is a thin horizontal line.

Ivanova Elizabeth Riofrío Freire

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “El uso del plátano en la Cocina Moderna Ecuatoriana” presentado por María Alejandra Flores Garzón, Daniela Estefanía Ochoa Ochoa y María José Villegas Allauca, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 14 de enero del 2026



Ivanova Elizabeth Riofrío Freire

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 14 de enero del 2023



María Alejandra Flores Garzón

CEDULA: 1721302030



Daniela Estefanía Ochoa Ochoa

CEDULA: 0704914134



María José Villegas Allauca

CEDULA: 1751587336

DEDICATORIAS

Mami, te dedico este fin

Por ser aquel puerto

Que siempre confió en mí,

Viendo mis logros como aciertos

Y retándome a ir por mil.

-A.F.

Este trabajo está dedicado a mis padres, mi raíz y mi fuerza, a quienes debo cada paso que me trajo hasta aquí; a mi ñaña Vanessa, que desde el cielo es luz y guía, y a mi hermano Niva, por sacarme sonrisas en los días de más estrés, incluso cuando para él la broma soy yo. A mis amigas, las de aquí y las que están lejos, porque la distancia nunca fue más fuerte que el lazo que nos une. Y a Benji, mi compañero, por su eterna compagnía.

Este trabajo lleva un pedacito de cada uno de ustedes.

-D.O.

A mis padres, por ser un ejemplo de amor, fortaleza y perseverancia, por enseñarme a creer en mí y a no rendirme nunca; a mis hermanos, por ser inspiración constante y apoyo incondicional; a Jair, por acompañarme, impulsarme, sacarme sonrisas y caminar a mi lado siempre; y a mi trilogía, que estuvo conmigo en este camino, haciendo el proceso más ameno y llenándolo de risas, las cuales nunca faltaron.

-M.V.

AGRADECIMIENTOS

Gracias.

Gracias papi, gracias mami, gracias ñaños, gracias tío, gracias Ire, gracias chefs,
gracias cuerpo.

Gracias por ser las tres marías, los gritos, las quemaduras, los cortes, los méritos, las
subestimaciones.

Gracias por dejarme crecer, caer y explorar.

-A.F.

A mi familia, por acompañarme con cariño y apoyo durante todo este proceso; a mis amigos, por estar presentes con palabras, risas y ánimo en cada etapa; a mis profesores, por su guía y dedicación; a todas las personas que, de alguna manera, formaron parte de este camino y lo hicieron posible; y a mí, por seguir adelante a pesar de todo.

-D.O.

A mis padres, mi eterno agradecimiento por su amor, apoyo incondicional y por ser el pilar fundamental en cada etapa de mi vida. De manera especial, agradezco a mi padre, por enseñarme el valor más fuerte: nunca rendirme. Mi más sincero agradecimiento para el hombre que, día a día, me impulsa a confiar en mí. A mi madre por ser la luz en este camino.

A mis hermanos, gracias por ser el ejemplo vivo y mi mayor inspiración, por motivarme a seguir adelante y no rendirme; a Jair, por formar parte de mi vida, acompañarme, escucharme, apoyarme y crecer a mi lado en este proceso, siempre con paciencia, amor sincero y una sonrisa; a Mercedes, mi segunda madre, por su amor, confianza y apoyo constante desde el primer día, y por creer en mí; y a Luna, por su compañía incondicional

Por último, agradezco profundamente a todas las personas que formaron parte de estos años. Sus risas y enseñanzas dejaron una huella significativa en mí. Gracias por formar parte de este camino; espero que la vida nos permita seguir coincidiendo con el paso de los años.

-M.V.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

<i>Declaración de originalidad</i>	5
<i>Aprobación del tutor</i>	7
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	8
DEDICATORIAS	9
AGRADECIMIENTOS	10
RESUMEN	19
ABSTRACT	20
DESARROLLO DEL CONCEPTO	21
MENÚ APROBADO ESPAÑOL	25
MENÚ APROBADO EN INGLÉS	27
RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	31
Recetas Amouse Bouche	31
Recetas Pan	36
Entrada Fría	40
Recetas Sorbet	46
Recetas Entrada Caliente	48
Recetas Plato Fuerte	52
Recetas Postre.....	58
Recetas Petit Four	66
Recetas Vinos y bebidas.....	73
ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	77
Achiote	77
Variedades de achiote	79
Distribución geográfica.....	80

Condiciones climáticas	80
Tiempo de crecimiento, cosecha y temporalidad.....	81
Tabla nutricional	82
Zona del Ecuador que más lo produce	82
Uso final en gastronomía	84
Berro.....	85
Origen	85
Características botánicas	86
Tabla Nutricional	88
Cultivo tradicional y producción de brotes / microgreens	89
Zonas del Ecuador.....	89
Condiciones climáticas	90
Currincho.....	91
Origen y presencia en el Ecuador	91
Zonas de Ecuador.....	91
Tipos de destilado de caña comerciales	92
Disponibilidad.....	93
Proceso de elaboración	94
Maní	96
Origen y presencia en Ecuador	96
Cultivo, suelo y condiciones	97
Tiempo de crecimiento, cosecha y temporalidad.....	97
Zonas de producción en Ecuador	97
Variedades de maní consumidas en Ecuador	97
Cadena de producción y trazabilidad.....	98

Cerdo.....	100
Origen y registro del animal	100
Identificación y control sanitario	101
Movilización y transporte	101
Faenamiento e inspección oficial	101
Procesamiento, etiquetado y comercialización	101
Razas de cerdos.....	103
Plátano	105
Recorrido del Producto	105
Tipos de plátanos	105
<i>ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....</i>	111
<i>PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....</i>	116
<i>CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....</i>	125
<i>DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....</i>	129
<i>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</i>	133
Conclusiones	133
Recomendaciones	134
<i>ANEXOS.....</i>	135
<i>BIBLIOGRAFÍAS</i>	139

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1.....	29
FIGURA 2.....	30
FIGURA 3.....	31
FIGURA 4.....	32
FIGURA 5.....	33
FIGURA 6.....	34
FIGURA 7.....	35
FIGURA 8.....	36
FIGURA 9.....	37
FIGURA 10.....	38
FIGURA 11.....	39
FIGURA 12.....	40
FIGURA 13.....	41
FIGURA 14.....	42
FIGURA 15.....	43
FIGURA 16.....	44
FIGURA 17.....	45
FIGURA 18.....	46
FIGURA 19.....	47
FIGURA 20.....	48
FIGURA 21.....	49
FIGURA 22.....	50
FIGURA 23.....	51
FIGURA 24.....	52

FIGURA 25.....	53
FIGURA 26.....	54
FIGURA 27.....	55
FIGURA 28.....	56
FIGURA 29.....	57
FIGURA 30.....	58
FIGURA 31.....	59
FIGURA 32.....	60
FIGURA 33.....	61
FIGURA 34.....	62
FIGURA 35.....	63
FIGURA 36.....	64
FIGURA 37.....	65
FIGURA 38.....	66
FIGURA 39.....	67
FIGURA 40.....	68
FIGURA 41.....	69
FIGURA 42.....	70
FIGURA 43.....	71
FIGURA 44.....	72
FIGURA 45.....	73
FIGURA 46.....	74
FIGURA 47.....	75
FIGURA 48.....	76
FIGURA 49.....	77

FIGURA 50.....	78
FIGURA 51.....	81
FIGURA 52.....	82
FIGURA 53.....	83
FIGURA 54.....	83
FIGURA 55.....	85
FIGURA 56.....	86
FIGURA 57.....	86
FIGURA 58.....	87
FIGURA 59.....	88
FIGURA 60.....	91
FIGURA 61.....	94
FIGURA 62.....	96
FIGURA 63.....	100
FIGURA 64.....	102
FIGURA 65.....	129
FIGURA 66.....	130
FIGURA 67.....	130
FIGURA 68.....	131
FIGURA 69.....	131
FIGURA 70.....	132

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	79
TABLA 2	79
TABLA 3	80
TABLA 4	89
TABLA 5	90
TABLA 6	93
TABLA 7	98
TABLA 8	103
TABLA 9	107
TABLA 10	108
TABLA 11	109
TABLA 12	116
TABLA 13	118
TABLA 14	120
TABLA 15	121
TABLA 16	123
TABLA 17	126
TABLA 18	127

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1.....	135
ANEXO 2.....	135
ANEXO 3.....	136
ANEXO 4.....	136
ANEXO 5.....	137
ANEXO 6.....	137
ANEXO 7.....	138

RESUMEN

El presente estudio examina el rol del plátano en la cocina ecuatoriana contemporánea, destacando su relevancia histórica, cultural, nutricional y gastronómica. Originario del sudeste asiático, este tubérculo se integró a la identidad culinaria ecuatoriana durante la colonia, adaptándose a la diversidad geográfica y cultural del país. Su versatilidad lo posiciona como pilar de la innovación gastronómica, transitando de preparaciones ancestrales a creaciones modernas.

La investigación adopta un enfoque cualitativo-descriptivo, sustentado en revisión bibliográfica exhaustiva, análisis de trazabilidad alimentaria y el diseño de un menú innovador. Se exploran las variedades de plátano cultivadas en Ecuador, sus condiciones productivas, composición nutricional y usos culinarios, junto a su sinergia con ingredientes icónicos como maní, cerdo, achiote y berro. Estos elementos se abordan desde ópticas de sostenibilidad, patrimonio alimentario e inocuidad, subrayando su contribución al desarrollo territorial.

Además, el trabajo incorpora principios de la cocina moderna y modernista, inspirados en la *nouvelle cuisine* y técnicas vanguardistas como esferificación, espumas y cocción sous-vide. Estas herramientas permiten reinterpretar platos tradicionales, preservando su esencia mientras generan experiencias sensoriales que fusionan herencia y creatividad.

Culmina con un menú degustación que materializa los hallazgos, posicionando al plátano como eje conceptual y sensorial. Esta propuesta revaloriza el ingrediente con rigor académico y profesional, demostrando que la cocina ecuatoriana moderna puede custodiar su identidad cultural al tiempo que se proyecta hacia expresiones innovadoras y globales.

ABSTRACT

This study explores the role of plantain in modern Ecuadorian cuisine, focusing on its historical, cultural, nutritional, and gastronomic value. Originally from Southeast Asia, plantain became a core part of Ecuador's food identity during colonial times. It adapted to the country's varied landscapes and cultures, making it perfect for both traditional dishes and today's innovative recipes.

The research takes a qualitative-descriptive approach, drawing on a detailed literature review, food traceability analysis, and the creation of a modern menu. We examine plantain varieties grown in Ecuador, their growing conditions, nutritional makeup, and kitchen uses along with pairings like peanuts, pork, achiote, and watercress. These ingredients are viewed through lenses of sustainability, food heritage, and safety, showing their impact on local development.

The study also weaves ideas from modern and modernist cuisine, inspired by nouvelle cuisine and techniques like spherification, foams, and sous-vide. These help refresh traditional recipes while keeping their true spirit, creating fresh sensory experiences that mix tradition with creativity.

It wraps up with a tasting menu that puts these ideas into practice, using plantain as the main thread. This approach revalues the ingredient through solid academic and professional work, proving that Ecuadorian cuisine can hold onto its cultural roots while embracing global innovation.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El tema del siguiente trabajo es: *El uso del plátano en la cocina moderna ecuatoriana*, el cual fue inspirado por el deseo de explorar diferentes formas de aprovechar la nobleza de este género, las diversas variedades que se dan en Ecuador y la manera en que se ha utilizado alrededor del país.

El origen de los plátanos que se conocen actualmente se data en las regiones del Sudeste de Asia y del Pacífico. El banano llegó a integrarse como cultivo comercial en Ecuador a comienzos del siglo XX, con datos de producción desde aproximadamente 1910; sin embargo, no fue hasta que hubo un descenso del cacao, fruto de la Segunda Guerra Mundial, que la actividad del plátano se convirtió en una gran industria exportadora. Algunos de los factores clave fueron la construcción de infraestructura portuaria y vial, el acceso a créditos agrícolas y el impulso del gobierno, que favoreció la exportación de fruta fresca. (Robinson & Galán, 2012)

La consolidación del cultivo en la costa ecuatoriana se dio gracias a las ventajas agroecológicas, que son: clima tropical húmedo, suelos aptos y, además, la inversión de empresas exportadoras, tanto multinacionales como grandes empresas nacionales, que formaron plantaciones, logística y empaque portuario en provincias como Guayas, Los Ríos y El Oro. Fue por estas condiciones que se hizo posible la producción y la exportación en gran volumen hacia Europa y Estados Unidos. (Roberts, 2009)

La cocina moderna es un movimiento que nació a finales del siglo XX y continúa en constante evolución, inspirada por la *nouvelle cuisine* que fue el primer paso para romper el molde impuesto por la cocina clásica, replantea lo que ya se conoce y aprovecha técnicas innovadoras para ofrecer una experiencia nueva a los comensales, teniendo siempre en cuenta las bases.

Aunque hay varios personajes de renombre que influyeron al auge de la modernización de la cocina, podríamos decir que Paul Bocuse fue el pionero. “Su filosofía se basó en una reforma de las técnicas culinarias, simplificando y adoptando las técnicas de sus antecesores. Su pensamiento se basó en servir alimentos frescos, donde se conserven las propiedades organolépticas como sabor, color, olor y textura.” (Galarza Cachiguango, Aguinaga del Hierro, & Guevara Aroca, 2023)

Tal como explica Rodríguez García (2016), “La cocina modernista es arte y ciencia en la cocina. Por el significado cultural de la revolución que están viviendo las artes culinarias.” Entendiendo a la gastronomía como algo más que solo cocinar, teniendo en cuenta su valor social, cultural y artístico, ya que está directamente relacionada con la historia de la humanidad y su desarrollo, así como ser una forma de expresión, dando origen a lo que hoy en día buscamos, no solo alimentar al cuerpo sino también al alma y la creatividad.

Cuando se aplica el término *moderno* a la cocina, lo aplicamos desde una noción artística y disruptiva, ya que “los modernistas reemplazan el estilo y la tradición de la era preindustrial por una nueva estética que se alimenta de la abstracción, las tecnologías y los conceptos modernos para crear experiencias genuinamente nuevas.” (Myhrvold & Bilet, Modernist Cuisine at Home, 2013)

En esta visión de la cocina moderna, Myhrvold, Young, & Bilet (2011) adaptaron los diez mandamientos de la *nouvelle cuisine* publicados por Henri Gault en 1972 para orientarlos al concepto de cocina modernista; de estos principios, los que fueron una guía para el desarrollo de este proyecto son los tres primeros:

1. La cocina es un arte creativo en el que el chef y el comensal dialogan. Los platos son el principal medio de diálogo, pero en la experiencia gastronómica intervienen todos los aspectos sensoriales.

2. Hay que conocer las reglas, convenciones y tradiciones culinarias, pero estas no deben ser un obstáculo para la creatividad.

3. Infringir las reglas y tradiciones culinarias de forma creativa permite que los comensales impliquen y reflexionen sobre su experiencia gastronómica. (p.56)

Dentro de la cocina, las técnicas modernas se destacan por diversas aplicaciones que han marcado un antes y un después en el mundo gastronómico, entre ellos:

La esterificación es una técnica diseñada para encapsular líquidos en esferas comestibles, para elevar la experiencia sensorial del público categorizándolo como diferente. Según García (2020), se trata de la reacción química entre los componentes bases para esta técnica; el alginato de sodio y el cloruro de calcio, los cuales al combinarse forman una membrana que gelifica alrededor del líquido, dando como resultado una manera innovadora y diferente de transformar la textura del alimento por dentro y por fuera. (Gutierrez, 2020)

Las espumas son dispersiones de gas en una fase que es continua, lo cual consiste en una combinación de 4 básicos como el agua, las proteínas, carbohidratos y grasas. En la mayoría de las espumas alimenticias el gas que se inyecta es aire. Un parámetro importante en esta técnica es la tensión que se forma entre el aire que se inserta y el agua que se coloca. Ya que líquido rodea las burbujas de aire y las mantiene separadas entre sí. Existen tres variedades de espumas, las cuales se diferencian por la textura que obtienen al realizarlas: las ligeras, densas y fijas.

El uso de este método ha estado presente en la cocina, aunque en sus inicios se limitaba en aplicaciones únicamente con productos lácteos o claras. Pero fue con el paso del tiempo y la revolución en la década del 1990 a cargo de Ferran Adrià, el cual introdujo el uso del sifón cargado con óxido nitroso N₂O como un gas impulsor. Con lo que se incrementó la creación de espumas con sabores impensables. Y fue gracias a El Bulli que se extendió el uso de espumas de manera rápida en el mundo culinario. (Concepts, 2004)

El sous-vide fue desarrollado en 1970 originalmente por Georges Pralus y Bruno Goussault. Esta técnica trata de envasar los alimentos en bolsas de plástico comúnmente de polipropileno, las cuales deben ser herméticas, para quitar el aire y cocinarlos por un tiempo y una temperatura de cocción siempre controlada. Lo que se logra con esto es una cocción de manera uniforme, pero al ser constante se conserva el sabor, la jugosidad, sobre toda la textura, características que a menudo se ven afectadas al hacerlo de la manera tradicional.

Se puede usar para carnes, pescados, verduras e incluso frutas, ajustando la temperatura y el tiempo según el tipo de alimento.

La técnica permite preparar alimentos con anticipación, enfriarlos rápidamente y conservarlos de forma segura, además de intensificar sabores mediante maceraciones en frío.
(García, 2015)

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

MENÚ

Coctel de bienvenida

“Raíces Tropicales”

Caña tierna macerada con plátano seda, vino espumante, agua de coco

Amouse bouche

“Bocado de mar”

Tartaleta de verde barraganete, camarón, esferificación de salsa de maní, rábanos encurtidos

Pan

“Carretilla”

Pan de maqueño rosa asado, cremoso de queso, sal prieta

Entrada fría

“La encantada”

Tiradito de atún aleta amarilla, salsa acevichada de plátano seda, pepino, cebolla, aceites infusionados de café y naranja.

Entrada caliente

“Sultana del sur”

Repe lojano, chicharrón, aguacate, quesillo asado

Sorbet

“El imaginario”

Masato ahumado, crumble de fariña

Plato fuerte

“Oro Verde”

Tigrillo pintón, panceta crocante, brotes de berro, vinagreta de plátano, jus

Postre

“Elixir”

Mousse de plátano, núcleo de comeíbebe, teja de piña, sorbet de naranja, salsa de mandarina, polvo de bugambilia.

Bombón

“Tricolor”

Ganache de plátano, gel de café

Chifle

Ganache de maqueño, nibs de cacao

Bebidas

Vinos ecuatorianos

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

MENU

Welcome Cocktail

“Tropical Roots”

Tender sugarcane macerated with plantain, sparkling wine, coconut water, mint

Amouse bouche

“Sea Bite”

Barraganete green tartlet, shrimp, peanut sauce spherification, pickled radishes

Bread

“Carretilla”

Roasted pink maqueño bread, creamy cheese, black salt

Cold Appetizer

“La encantada”

Yellowfin tuna tiradito, plantain ceviche sauce, cucumber, onion, coffee and orange infused oils

Hot Appetizer

“Sultana del Sur”

Lojano repe, pork rind, avocado, grilled quesillo, and mapahuira soil

Sorbet

“El imaginario”

Smoked masato, flour crumble

Main Course

“Oro Verde”

Ripe plantain tigrillo, crispy pork belly, watercress sprouts, plantain vinaigrette, jus

Dessert

"Elixir"

Banana mousse, comeibebe core, pineapple tuile, orange sorbet, mandarin sauce, bougainvillea powder

Bonbon

"Tricolor"

Banana ganache, coffee gel

Chifle

Maqueño ganache, cacao nibs

Drinks

Ecuadorian wines

Figura 1*Diseño de menú (comida)*

Nota. Diseño del menú, enfocado en los platillos. Hecho por autores.

Figura 2*Diseño menú (bebidas)***B E B I D A S****RAÍCES TROPICALES**CAÑA TIerna MACERADA, AGUA DE COCO,
ESPUMANTE**TRAVESÍA**

MERLOT 2022 - DOS HEMISFERIOS

CLÍMAX

CAÑA SELLO NEGRO MACERADA

Nota. Diseño del menú, enfocado en las bebidas. Hecho por autores.

RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Recetas Amouse Bouche

Figura 3

Amouse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE			Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University [®]					
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA AMUSE-GUELE					TIPO RECETA <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 13 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. VTA-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Canasta de verde	130,00	gramo	\$ 0,00371	\$ 0,4817	SUB-001	\$ 0,0037	gramo	1	gramo
2	Farsa camarón	130,00	gramo	\$ 0,00772	\$ 1,0037	SUB-002	\$ 0,01	kilogramo	1	gramo
3	Esterificación salsa	65,00	millilitro	\$ 0,01128	\$ 0,7331	SUB-003	\$ 0,01	litro	1	millilitro
4	Rábanos encurtidos	65,00	gramo	\$ 0,00655	\$ 0,4259	SUB-004	\$ 0,01	kilogramo	1	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
1. Armarr la canasta 2. Rellenar 3. Decorar			SUBTOTAL RECETA \$ 2,64		Subtotal * % Extras \$ 0,13			1. Tomar correctamente las esferificaciones 2. Emplatar		
			EXTRAS 5% \$ 0,13							
			COSTO TOTAL RECETA \$ 2,78							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,21		Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción					
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0071							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
 										
ELABORADO POR: AF DO MJV					REVISADO POR: Ivanova Riofrío					
FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25										
FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25										

Nota. Receta básica amouse bouche. Hecho por autores

Figura 4*Esfera salsa de maní*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University				Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Esferificación salsa			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 20 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No. SUB-003							
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Cebolla Blanca	20.00	Gramos	\$ 0.00100	\$ 0.0200	Brunoise fino	\$ 1.00	Gramos	1,000	Gramos	
2	Mani pasta	50.00	Gramos	\$ 0.01283	\$ 0.6417		\$ 1.54	Gramos	120	Gramos	
3	Ajo	5.00	Gramos	\$ 0.00435	\$ 0.0217	Brunoise fino	\$ 1.00	Gramos	230	Gramos	
4	Crema de leche	50.00	Mililitros	\$ 0.00374	\$ 0.1872		\$ 3.37	Mililitros	900	Mililitros	
5	Lactato de calcio	0.40	Gramos	\$ 0.02156	\$ 0.0086		\$ 21.56	Gramos	1,000	Gramos	
6	Sal	10.00	Gramos	\$ 0.00480	\$ 0.0480	Al gusto	\$ 4.80	Gramos	1,000	Gramos	
7	Alginato	6.00	Gramos	\$ 0.02449	\$ 0.1470	Al gusto	\$ 11.12	Gramos	454	Gramos	
8	Agua	1,000.00	Mililitros					Mililitros		Mililitros	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
1. Baño de alginato 2. Realizamos un refrito con la cebolla 3. Colocamos el resto de ingredientes 4. Rectificamos con la crema de leche y colocamos el lactato de calcio 5 pasamos al baño de alginato la cantidad de preparación deseada			SUBTOTAL RECETA \$ 1.07 EXTRAS 5% \$ 0.05 COSTO TOTAL RECETA \$ 1.13 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.06 COSTO POR GRAMO \$ 0.0113			1. Sabor de la salsa 2. Baño de alginato correcto 3. dosificación 4. Tiempo de reposo en baño de alginato					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		
									1. Esferificación 2. Procesar 3. Dosificar		
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25		

Nota. Receta complementaria esfera salsa de maní. Hecho por autores

Figura 5

Relleno camarón

Nota. Receta complementaria relleno de camarón. Hecho por autores

Figura 6*Rábanos encurtidos*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Rábanos encurtidos			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 25 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No. SUB-004						
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Rabanos	100,00	Gramos	\$ 0,00200	\$ 0,2000	Laminar	\$ 1,00	Gramos	500	Gramos
2	limon	2,00	Unidad	\$ 0,05000	\$ 0,1000	Zumo	\$ 1,00	Unidad	20	Unidad
3	Sal	10,00	Gramos	\$ 0,04800	\$ 0,4800	Al gusto	\$ 4,80	Gramos	100	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Laminar 2. Colcar en el zumo de limon con sal 3. Reposar en frio			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,78 EXTRAS 5% \$ 0,04 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,82 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 COSTO POR GRAMO \$ 0,0066			PUNTOS CRÍTICOS 1. Grosor del laminado 2. Cantidad de sal 3. Tiempo de reposo				
									MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Encurtir	
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25	

Nota. Receta complementaria rábanos encurtidos. Hecho por autores

Figura 7

Base de verde

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University®					Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Canasta de verde			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		15 porción	X		Complementaria o Subreceta	FICHA No.			SUB-001			
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Platano verde	200,00	Gramos	\$ 0,00167	\$ 0,3333	Pelar y procesar	\$ 1,00	Gramos	600	Gramos		
2	Aceite	100,00	Millilitros	\$ 0,00100	\$ 0,1000		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	Millilitros		
3	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	Al gusto	\$ 4,80	Kilogramo	1.000	Gramos		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS						
1. Plocesar el verde despues de cocinarlo 2. Formar una masa y agregar la sal 3. Colocar la en el molde deseado 4. Freir a 180°C en aceite			SUBTOTAL RECETA \$ 0,53 EXTRAS 5% \$ 0,03 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,56 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04 COSTO POR GRAMO \$ 0,0037			1. Procesar sin grumos 2. Manejo de temperaturas 3. Freir						
			PRECIOS totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción									
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS			
									1. Precesar 2. Freir 3. Sazonar			
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25			

Nota. Receta complementaria base de verde. Hecho por autores

Recetas Pan

Figura 8

Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA PAN			TIPO RECETA X Básica o de Venta			FOTO RECETA								
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 45 gramo		FICHA No. VTA-002										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta				
1	Pan de Maduro Rojo	30,00	gramo	\$ 0,00460	\$ 0,1380	Ficha No. SUB-P-001	\$ 0,0046	gramo	1	gramo				
2	Cremoso de Queso Chonta	10,00	gramo	\$ 0,00774	\$ 0,0774	Ficha No. SUB-P-002	\$ 0,01	gramo	1	gramo				
3	Sal Prieta	5,00	gramo	\$ 0,01076	\$ 0,0538	Ficha No. SUB-P-003	\$ 0,01	gramo	1	gramo				
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS								
1. Colocamos el pan en el tercer cuadrante del plato 2. Mangueamos el cremoso con boquilla San honoré 3. Colocamos como decoración la sal prieta			SUBTOTAL RECETA \$ 0,27 EXTRAS 5% \$ 0,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,28 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,28 COSTO POR GRAMO \$ 0,0063			Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción			1. Cuidar las porciones 2. Buscar equilibrio y armonía de sabores 3. Servir el cremoso atemperado					
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Nombre y Apellido						FECHA ELABORACIÓN 27-sep-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-nov-24					

Nota. Receta básica pan. Hecho por autores

Figura 9*Cremoso de queso chonta*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University [®] Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA									
Cremoso de Queso Chonta			Básica o de Venta												
NÚMERO PORCIONES			X Complementaria o Subreceta												
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No. SUB-P-002												
#	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	500,00	ml	\$ 0,00519	\$ 2,5944		\$ 4,67	ml	900	ml					
2	Gelatina sin sabor	6,00	gr	\$ 0,02486	\$ 0,1492		\$ 12,43	gr	500	gr					
3	Huevo	5,00	u	\$ 0,12500	\$ 0,6250	Solo las yemas (100 gr)	\$ 3,75	u	30	u					
4	Queso Chonta	100,00	gr	\$ 0,01052	\$ 1,0520		\$ 5,26	gr	500	gr					
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS								
1. Calentar la crema de leche 2. Separar las clavas de la yemas 3. Hidratar la gelatina 4. Verter la crema sobre las yemas y homogeneizar 5. Calentar la mezcla hasta los 82°C 6. Emulsionar caliente con el queso y la gelatina 7. Cubrir al contacto y refrigerar por min. 2 horas		SUBTOTAL RECETA \$ 4,42 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small>		EXTRAS 5% \$ 0,22 <small>Subtotal * % Extras</small>		COSTO TOTAL RECETA \$ 4,64 <small>Subtotal + Extras</small>		1. La crema inglesa no debe superar los 82°C 2. La gelatina se debe hidratar en una relación 5:1 3. El reposo da el sabor y textura deseados							
		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,08 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>		COSTO POR GRAMO \$ 0,0077 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>											
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS								
							1. Crema Inglesa 2. Emulsión 3. Gelificación								

Nota. Receta complementaria cremoso de queso chonta. Hecho por autores

Figura 10*Sal prieta*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE																																																																																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Escuela de Gastronomía																																																																																				
Escuela de Gastronomía																																																																																									
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA																																																																																				
Sal Prieta					Básica o de Venta																																																																																				
NÚMERO PORCIONES		40 porción		X		Complementaria o Subreceta																																																																																			
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo		FICHA No.		SUB-P-003																																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>#</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD MEDIDA</th> <th>PRECIO UNIDAD</th> <th>PRECIO TOTAL</th> <th>MISE EN PLACE</th> <th>Precio Compra</th> <th>Unidad Medida Compra</th> <th>Factor Conversión</th> <th>Unidad Medida Receta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Maní</td> <td>100,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,01000</td> <td>\$ 1,0000</td> <td>Pelado</td> <td>\$ 3,50</td> <td>gr</td> <td>350</td> <td>gr</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Maíz Criollo</td> <td>100,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,00795</td> <td>\$ 0,7950</td> <td></td> <td>\$ 1,59</td> <td>gr</td> <td>200</td> <td>gr</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Comino</td> <td>2,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,01900</td> <td>\$ 0,0380</td> <td></td> <td>\$ 0,95</td> <td>gr</td> <td>50</td> <td>gr</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Aceite de achiote</td> <td>10,00</td> <td>ml</td> <td>\$ 0,01040</td> <td>\$ 0,1040</td> <td></td> <td>\$ 1,04</td> <td>ml</td> <td>100</td> <td>ml</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cilantro</td> <td>3,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,00525</td> <td>\$ 0,0158</td> <td></td> <td>\$ 0,63</td> <td>gr</td> <td>120</td> <td>gr</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Ajo en Polvo</td> <td>2,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,01414</td> <td>\$ 0,0283</td> <td></td> <td>\$ 0,99</td> <td>gr</td> <td>70</td> <td>gr</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Cebolla en Polvo</td> <td>2,00</td> <td>gr</td> <td>\$ 0,03400</td> <td>\$ 0,0680</td> <td></td> <td>\$ 1,53</td> <td>gr</td> <td>45</td> <td>gr</td> </tr> </tbody> </table>	#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	1	Maní	100,00	gr	\$ 0,01000	\$ 1,0000	Pelado	\$ 3,50	gr	350	gr	2	Maíz Criollo	100,00	gr	\$ 0,00795	\$ 0,7950		\$ 1,59	gr	200	gr	3	Comino	2,00	gr	\$ 0,01900	\$ 0,0380		\$ 0,95	gr	50	gr	4	Aceite de achiote	10,00	ml	\$ 0,01040	\$ 0,1040		\$ 1,04	ml	100	ml	5	Cilantro	3,00	gr	\$ 0,00525	\$ 0,0158		\$ 0,63	gr	120	gr	6	Ajo en Polvo	2,00	gr	\$ 0,01414	\$ 0,0283		\$ 0,99	gr	70	gr	7	Cebolla en Polvo	2,00	gr	\$ 0,03400	\$ 0,0680		\$ 1,53	gr	45	gr	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																																															
1	Maní	100,00	gr	\$ 0,01000	\$ 1,0000	Pelado	\$ 3,50	gr	350	gr																																																																															
2	Maíz Criollo	100,00	gr	\$ 0,00795	\$ 0,7950		\$ 1,59	gr	200	gr																																																																															
3	Comino	2,00	gr	\$ 0,01900	\$ 0,0380		\$ 0,95	gr	50	gr																																																																															
4	Aceite de achiote	10,00	ml	\$ 0,01040	\$ 0,1040		\$ 1,04	ml	100	ml																																																																															
5	Cilantro	3,00	gr	\$ 0,00525	\$ 0,0158		\$ 0,63	gr	120	gr																																																																															
6	Ajo en Polvo	2,00	gr	\$ 0,01414	\$ 0,0283		\$ 0,99	gr	70	gr																																																																															
7	Cebolla en Polvo	2,00	gr	\$ 0,03400	\$ 0,0680		\$ 1,53	gr	45	gr																																																																															
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA																																																																																				
1. Tostar el maní y el maíz					SUBTOTAL RECETA	\$ 2,05	Precios totales de cada ingrediente																																																																																		
2. Procesar todos los ingredientes					EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																																																																																		
3. Reservar en un recipiente hermético					COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,15	Subtotal + Extras																																																																																		
					COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																																																		
					COSTO POR GRAMO	\$ 0,0108	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cuidar de no quemar los productos al tostar.</td> <td>2. Procesar hasta obtener una textura arena.</td> <td>3. Reservar evitando la humedad</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PUNTOS CRÍTICOS										1. Cuidar de no quemar los productos al tostar.	2. Procesar hasta obtener una textura arena.	3. Reservar evitando la humedad																																																																												
PUNTOS CRÍTICOS																																																																																									
1. Cuidar de no quemar los productos al tostar.	2. Procesar hasta obtener una textura arena.	3. Reservar evitando la humedad																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Tostar</td> <td>2. Procesar</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MÉTODOS Y TÉCNICAS										1. Tostar	2. Procesar																																																																													
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																																									
1. Tostar	2. Procesar																																																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="10"></td> </tr> </tbody> </table>	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																																									

Nota. Receta complementaria sal prieta. Hecho por autores

Figura 11

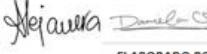
Pan de maqueño rojo

Nota. Receta complementaria pan de maduro rojo. Hecho por autores

Entrada Fría

Figura 12

Entrada fría

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Formerly Arizona State University®				Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Ceviche			X Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		10 porción	Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN		60 gramo	FICHA No. 5								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Base ceviche	700,00	gramos	\$ 0,00193	\$ 1,3495	SUB-001	\$ 0,10	gramos	50	gramos	
2	Aceite albahaca	60,00	ml	\$ 0,00365	\$ 0,2190	SUB-002	\$ 0,05	ml	15	ml	
3	Aceite café	50,00	ml	\$ 0,00190	\$ 0,0951	SUB-003	\$ 0,03	ml	15	ml	
4	Pescado	300,00	gramos	\$ 0,00240	\$ 0,7200	En cubos	\$ 2,40	gramos	1.000	gramos	
5	Cenizas	20,00	gramos	\$ 0,00053	\$ 0,0105	SUB-004	\$ 0,01	gramos	20	gramos	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
Cortar el pescado fresco en dados uniformes y mantener en frío. Preparar la leche de tigre con jugo de limón, trozos de pescado, ajo aplastado, tallos de cilantro y trozos de cebolla; licuar y cernir hasta obtener un líquido limpio. Colocar el pescado en un bol frío y añadir la leche de tigre. Mezclar suavemente y dejar marinar brevemente. Colocar los cubos de pescado en la cuchara de servicio. Agregar la base del ceviche sobre el pescado. Complementar con gotas de aceite de albahaca y café Finalizar con cenizas de los residuos como toque final.			SUBTOTAL RECETA \$ 2,39 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,12 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2,51 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,25 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0042 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			Controlar la cadena de frío del pescado No sobre pasar el tiempo de reposo del pescado en el limón Siempre mantener las BPM'S					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		
									Desnaturalizar Corte uniforme Cernir Licuar		
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivana Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 23-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 23-dic-25		

Nota. Receta básica entrada fría. Hecho por autores

Figura 13

Cenizas

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Presented by Arizona State University® Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA Cenizas de los residuos			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No. SUB-004						
PESO CADA PORCIÓN 20 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Retazos de vegetales	100,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1000		\$ 0,50	gramo	500	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
Recolectar los residuos vegetales limpios.			SUBTOTAL RECETA	\$ 0,10	↓Precios totales de cada ingrediente	Uso de residuos vegetales limpios y aptos para consumo.				
Llevar al horno a temperatura baja hasta que se sequen completamente.			EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras	Verificar siempre la molienda fina y uniforme.				
Continuar el horneado a temperatura alta controlada hasta obtener un color oscuro tipo ceniza.			COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,11	Subtotal + Extras	Control de temperatura para evitar sabores amargos.				
Enfriar y triturar hasta obtener un polvo fino.			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
Espolvorear ligeramente sobre el ceviche al momento de servir			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0005	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						Deshidratación en horno				
						Tostado				
						Pulverización				
						Horneado				
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 23-dic-25				
						FECHA ACTUALIZACIÓN 23-dic-25				

Nota. Receta complementaria cenizas. Hecho por autores

Figura 14

Base de ceviche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Escuela de Gastronomía		
Escuela de Gastronomía					UIDE					Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA					FOTO RECETA		
Base ceviche					Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES			8 porción		X Complementaria o Subreceta			FICHA No. SUB-001				
PESO CADA PORCIÓN			50 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE		Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Limon	10,00	U	\$ 0,05000	\$ 0,5000			\$ 1,00	Unidades	20	Unidades	
2	Trozos de pescado	50,00	gramos	\$ 0,00293	\$ 0,1465			\$ 2,93	gramos	1.000	gramos	
3	Cilantro	2,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0100	Tallos		\$ 0,25	gramos	50	gramos	
4	Cebolla	10,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0100			\$ 1,00	gramos	1.000	gramos	
5	Sal	2,00	gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0011			\$ 0,54	gramos	1.000	gramos	
6	Jengibre	1,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,0025	Aplastado		\$ 0,50	gramos	200	gramos	
7	Ajo	1,00	gramos	\$ 0,00435	\$ 0,0043			\$ 1,00	gramos	230	gramos	
8	Fondo de pescado	40,00	ml	\$ 0,00150	\$ 0,0600			\$ 1,50	millilitro	1.000	millilitro	
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Colocar en un bowl el pescado en cubos, ajo, cebolla, ajo, jengibre y cilantro.					SUBTOTAL RECETA \$ 0,73 <small>Suma de precios totales de cada ingrediente</small>					Mantener todos los ingredientes entre 0-4°C		
Agregar la sal y masajear suavemente los ingredientes para extraer jugos.					EXTRAS 5% \$ 0,04 <small>Subtotal * % Extras</small>					Manipular pescado con normas de inocuidad		
Incorporar el jugo de limón recién exprimido y mezclar.					COSTO TOTAL RECETA \$ 0,77 <small>Subtotal + Extras</small>							
Añadir el fondo de pescado frío y dejar reposar 2 minutos.					COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10 <small>Costo Total Receta / No. porciones</small>							
Colar la mezcla para obtener la leche de tigre limpia. Rectificar sabores y refrigerar hasta su uso (máx. 2 horas).					COSTO POR GRAMO \$ 0,0019 <small>Costo por Porción / Peso cada Porción</small>							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										MÉTODOS Y TÉCNICAS		
										1. Desnaturalización		
										2. Macerado		
ELABORADO POR:					REVISADO POR:					FECHA ELABORACIÓN		
AF DO MIV					Ivanova Riofrío					12-dic-25		
										FECHA ACTUALIZACIÓN		
										23-dic-25		

Nota. Receta complementaria base de ceviche. Hecho por autores

Figura 15

Aceite de café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						Escuela de Gastronomía					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						UIDE Presenta Arizona State University					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Aceite de café			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo	FICHA No.		SUB-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Aceite de girasol	100,00	ml	\$ 0,00250	\$ 0,2500		\$ 2,50	ml	1.000	ml	
2	Café en grano	30,00	gramos	\$ 30,02176	\$ 0,0218		\$ 7,40	gramos	340	gramos	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
Colocar los granos dentro de un frasco esterilizado.			SUBTOTAL RECETA \$ 0,27 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small>			Correcto filtrado para evitar residuos sólidos que afecten la textura y conservación.					
Agregar el aceite vegetal frío y cubrir completamente el café.			EXTRAS 5% \$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small>			Uso de aceite neutro y estable para no alterar las notas del café.					
Tapar y refrigerar la mezcla durante 24-48 horas			COSTO TOTAL RECETA \$ 0,29 <small>Subtotal + Extras</small>								
Agitar suavemente cada 6-8 horas para favorecer la extracción.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 <small>Costo Total Receta ÷ N. porciones</small>								
Colar la infusión con tela fina o filtro de café.			COSTO POR GRAMO \$ 0,0019 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>								
Envasar en frasco limpio y conservar refrigerado.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS					
						Filtrado					
						Macerado					
 											
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN					
AF DO MJV			Ivanova Río F.			23-dic-25					
						FECHA ACTUALIZACIÓN					
						23-dic-25					

Nota. Receta complementaria aceite de café. Hecho por autores

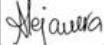
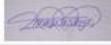
Figura 16

Aceite de albahaca

Nota. Receta complementaria aceite de albahaca. Hecho por autores

Figura 17

Complementos

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University™				Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Complementos			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA							
NÚMERO PORCIONES 20 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No. SUB-002									
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta			
1	Cebolla paiteña	100,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Corte pluma	\$ 1,00	ml	1.000	ml			
2	Cilantro	25,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1250	Deshojar	\$ 0,25	gramos	50	gramos			
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS					
Desinfectar los ingredientes			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,23		Precios totales de cada ingrediente		Cortar en las medidas establecidas				
Cortar la cebolla en pluma			EXTRAS 5%		\$ 0,01		Subtotal * % Extras		Colocar en hielo la cebolla				
Deshojar el cilantro y reservarlo en hielo			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,24		Subtotal + Extras						
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,01		Costo Total Receta + No. porciones						
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,00		Costo por Porción + Peso cada Porción						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS					
								Corte					
   ELABORADO POR: AF DO MIV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío					FECHA ELABORACIÓN 23-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 23-dic-25					

Nota. Receta de complementos. Hecho por autores

Recetas Sorbet

Figura 18

Sorbet

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Escuela de Gastronomía				
										 UIDE <small>Presented by Arizona State University®</small>			Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Sorbet					TIPO RECETA <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta					FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 50 gramo		FICHA No.										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta				
1	Sorbet de masato de maduro	200,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 1,0000	SUB-001	\$ 0,10	gramos	20	gr				
2	Crumble de fariña	80,00		\$ 0,06000	\$ 4,8000	SUB-002	\$ 0,60	gramos	10	0				
PROCESO DE PREPARACIÓN Colocar el crumble en la base del plato en el centro del mismo. Con ayuda de una cuchara formar un quenelle Servir a la minuta para que se mantenga la estructura				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 5,80 <small>ΣPrecios totales de cada Ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,29 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 6,09 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,41 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0081 <small>Costo por Porción + Peso cada Porción</small>				PUNTOS CRÍTICOS Servir el sorbet a -10C para que se mantenga su estructura Siempre usar el sorbet como aislante						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS Sorbet Fresado Hornear						
   ELABORADO POR: AF DO MJV				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-dic-25						

Nota. Receta básica sorbet de masato. Hecho por autores

Figura 19*Crumble de fariña*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE			Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Poderosa. Artesana. State University.			Escuela de Gastronomía		
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Crumble de fariña			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		30 porción	X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo	FICHA No.		SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Almidón de yuca	80,00	gramos	\$ 0,00376	\$ 0,3008		\$ 1,88	gramos	500	gramos
2	Mantequilla	100,00	gramos	\$ 0,01140	\$ 1,1400		\$ 2,85	gramos	250	gramos
3	Azúcar	100,00	gramos	\$ 0,00105	\$ 0,1050		\$ 1,05	gramos	1.000	gramos
4	Vainilla	3,00	gramos	\$ 0,02250	\$ 0,0675		\$ 1,80	gramos	80	gramos
5	Harina	20,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,0440		\$ 2,20	gramos	1.000	gramos
6	Sal	1,00	gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0005		\$ 0,54	gramos	1.000	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Mezclar almidón + harina + azúcar+ sal 2. Incorporar la mantequilla fría en cubos. 3. Arenar la mezcla, no amasar 4. Hornear a 170 °C durante 10 min. 5. Enfriar para obtener crocancia final.			subtotal Receta	\$ 1,66	Precios totales de cada ingrediente	1. Arenar la mezcla mas no amasar 2. Controlar la temperatura y el tiempo de horneado 3. Usarlo siempre frio				
			EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras					
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,74	Subtotal + Extras					
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0058	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1. Arenado 2. Horneado				
   ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-dic-25				

Nota. Receta complementaria crumble de fariña. Hecho por autores

Recetas Entrada Caliente

Figura 20

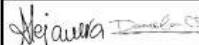
Repe

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
ENTRADA CALIENTE			X Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES			Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No. VTA-004								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Espuma Repe	650,00	gramo	\$ 0,00332	\$ 2,1565	SUB-001	\$ 0,0033	gramo	1	gramo	
2	Chicharrón	130,00	gramo	\$ 0,06530	\$ 8,4892	SUB-002	\$ 0,07	gramo	1	gramo	
3	Complementos	450,00	gramo	\$ 0,01319	\$ 5,9333	SUB-003	\$ 0,01	gramo	1	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
1. Colocar todos los elementos en su lugar 2. Mantener la espuma de repe en baño maría			SUBTOTAL RECETA \$ 16,63 EXTRAS 5% \$ 0,83 COSTO TOTAL RECETA \$ 17,46 COSTO POR PORCIÓN \$ 1,34 COSTO POR GRAMO \$ 0,0134			Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción			1. Temperatura 2. Emplatado 3.		
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		
									1. Mise en place 2. Emplatar 3.		
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25		

Nota. Receta básica entrada caliente. Hecho por autores

Figura 21

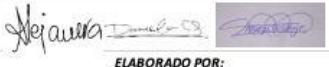
Espuma de repe

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE		Escuela de Gastronomía			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University®					
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Espuma Repe			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo	FICHA No. SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Plátano verde	150,00	Gramos	\$ 0,00200	\$ 0,3000	Medium dice	\$ 1,00	Gramos	500	Gramos
2	Agua	500,00	Millilitros					Millilitros		Millilitros
3	Leche	125,00	Millilitros	\$ 0,00090	\$ 0,1125		\$ 0,90	Millilitros	1.000	Millilitros
4	Mantequilla	5,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,0532		\$ 2,66	Gramos	250	Gramos
5	Queso fresco	75,00	Gramos	\$ 0,00496	\$ 0,3717	Rayado	\$ 2,25	Gramos	454	Gramos
6	Cebolla larga	20,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0200	brunoise fino	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
7	Ajo	15,00	Gramos	\$ 0,00435	\$ 0,0652	brunoise fino	\$ 1,00	Gramos	230	Gramos
8	Cilantro	10,00	Gramos	\$ 0,00500	\$ 0,0500	picado	\$ 0,25	Gramos	50	Gramos
9	Crema de leche	50,00	Millilitros	\$ 0,00374	\$ 0,1872		\$ 3,37	Millilitros	900	Millilitros
10	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	al gusto	\$ 4,80	Gramos	1.000	Gramos
11	Pimienta	20,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,3240	al gusto	\$ 0,81	Gramos	50	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Saltear la cebolla larga y el ajo en mantequilla hasta que se tornen transparentes. 2. Incorporar el plátano verde, mezclar brevemente y añadir el agua o caldo para cocinar hasta que esté muy blando. 3. Triturar ligeramente la mezcla para espesar sin llegar a un puré completo. 4. Agregar la leche y la crema de leche e integrar 5. Añadir el queso fresco y revolver hasta que se funda y aporte cremosidad. 6. Colar la preparación para obtener una textura fina y apta para el sifón. 7. Llenar el sifón, cargar cápsulas, agitar y dispensar el repe espumado antes de servir; finalizar con cilantro fresco.			SUBTOTAL RECETA \$ 1,58 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,08 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,66 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,17 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0033 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				1. Tiempo cocción del plátano 2. Colado 3. Correcta carga de sifón			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Verificar punto de cocción del plátano 2. Pasar la mezcla por malla fina 3. Cargar el sifón con 1-2 cápsulas, agitar bien y mantener a máximo 60 °C.			
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25			

Nota. Receta complementaria espuma de repe. Hecho por autores

Figura 22

Chicharrón

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University™		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Chicharrón			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo	FICHA No. SUB-002							
#	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	1.000,00	Gramos	\$ 0,01200	\$ 12,0044	Medium dice	\$ 5,45	Gramos	454	Gramos
2	Manteca	30,00	Gramos	\$ 0,00400	\$ 0,1200		\$ 1,00	Gramos	250	Gramos
3	Ajo	20,00	Gramos	\$ 0,00435	\$ 0,0870	Pasta	\$ 1,00	Gramos	230	Gramos
4	Cebolla	50,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0500	cuartos	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
5	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	Al gusto	\$ 4,80	Gramos	1.000	Gramos
6	Pimienta	5,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,0810	Al gusto	\$ 0,81	Gramos	50	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Colocar los cubos de cerdo con la mantequilla 2. Colocar todos los ingredientes hasta dorar			SUBTOTAL RECETA		\$ 12,44	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Temperatura 2. Dorar 3. Cantidad de sal			
			EXTRAS 5%		\$ 0,62	Subtotal * % Extras				
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 13,06	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0653	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Cortar 2. Sofreir 3. Condimentar			
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25			

Nota. Receta complementaria chicharrón. Hecho por autores

Figura 23

Complementarios

Nota. Receta complementaria repe. Hecho por autores

Recetas Plato Fuerte

Figura 24

Plato fuerte

Nota. Receta básica plato fuerte. Hecho por autores

Figura 25

Porchetta

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					U IDE					Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University®							
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA				
Porchetta				Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		6 porción		X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		125 gramo		FICHA No.		SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Perejil	100,00	Gramos	\$ 0,00500	\$ 0,5000		\$ 0,25	Gramos	50	Gramos		
2	Ajo	30,00	Gramos	\$ 0,00435	\$ 0,1304	Pasta	\$ 1,00	Gramos	230	Gramos		
3	Cebolla chalota	40,00	Gramos	\$ 0,01733	\$ 0,6933	Brunoise fino	\$ 2,60	Gramos	150	Gramos		
4	Pimiento verde	40,00	Gramos	\$ 0,00400	\$ 0,1600	Brunoise fino	\$ 1,00	Gramos	250	Gramos		
5	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	Al gusto	\$ 4,80	Gramos	1.000	Gramos		
6	Pimienta	10,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,1620	Al gusto	\$ 0,81	Gramos	50	Gramos		
7	Panceta de cerdo	500,00	Gramos	\$ 0,01200	\$ 6,0022		\$ 5,45	Gramos	454	Gramos		
8	Comino	10,00	Gramos	\$ 0,01170	\$ 0,1170		\$ 11,70	Gramos	1.000	Gramos		
9	Bicarbonado	25,00	Gramos	\$ 0,00980	\$ 0,2450	Para deshidratar	\$ 0,49	Gramos	50	Gramos		
10	Manteica	25,00	Gramos	\$ 0,00678	\$ 0,1694		\$ 2,71	Gramos	400	Gramos		
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Realizar el relleno con perejil, ajo, cebolla, y pimienta 2. Rectificar sal 3. Condimentar 4. Enrollar la panceta 5. Colocar al horno por 40 min a 180°C 6. Colocar bicarbonato sobre la piel para que se sulfate 7. Regresar al horno durante 15 min a 200°C				SUBTOTAL RECETA \$ 8,28 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,41 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 8,69 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 1,45 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0116 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				Rellenar Hornear temperatura correcta Cocción del cerdo				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
 ELABORADO POR: AF DO MJV				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25				

Nota. Receta complementaria porchetta. Hecho por autores

Figura 26

Tigrillo

Nota. Receta complementaria tigrillo. Hecho por autores

Figura 27

Salsa jus

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University®					Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Salsa jus			Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta									
NÚMERO PORCIONES		25 porción	FICHA No.		SUB-002							
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Hueso de cerdo	1.000,00	Gramos	\$ 0,00507	\$ 5,0661	Caramelizar	\$ 2,30	Gramos	454	Gramos		
2	Pasta de tomate	400,00	Gramos	\$ 0,00574	\$ 2,2950		\$ 4,59	Gramos	800	Gramos		
3	Vino tinto	1.000,00	Millilitro	\$ 0,00523	\$ 5,2300		\$ 5,23	Millilitro	1.000	Millilitro		
4	Zanahoria	150,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1500	Picado	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos		
5	Apio	300,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,3000	Picado	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos		
6	Cebolla	300,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,3000	Picado	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos		
7	Pimiento	150,00	Gramos	\$ 0,00400	\$ 0,6000	Picado	\$ 1,00	Gramos	250	Gramos		
8	Azucar morena	30,00	Gramos	\$ 0,00109	\$ 0,0327	Al gusto	\$ 1,09	Gramos	1.000	Gramos		
9	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	Al gusto	\$ 4,80	Gramos	1.000	Gramos		
10	Pimienta	20,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,3240	Al gusto	\$ 0,81	Gramos	50	Gramos		
11	Canela	10,00	Gramos	\$ 0,02900	\$ 0,2900		\$ 0,29	Gramos	10	Gramos		
12	Pimienta dulce	10,00	Gramos	\$ 0,03360	\$ 0,3360		\$ 0,84	Gramos	25	Gramos		
13	Clavo de olor	10,00	Gramos	\$ 0,04583	\$ 0,4583		\$ 0,55	Gramos	12	Gramos		
14	Mantequilla	50,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,5320		\$ 2,66	Gramos	250	Gramos		
15												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS						
1. Caramelizar los huesos, con los vegetales y poco de materia grasa 2. Desglasar con vino tinto 3. Colocar la pasta de tomate 4. Colocar especias 5. Rectificar sabor 6. Reducir el 50 % de la preparación 7. Tamizar y ligar con mantequilla fria			subtotal receta	\$ 16,01	Subtotal * % Extras	1. Caramelización correcta 2. Cantidad de especias 3. Redeción						
			EXTRAS 5%	\$ 0,80	Subtotal + % Extras							
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 16,81	Subtotal + Extras							
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones							
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0134	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS						
						1. Caramelizar 2. Tamizar 3. Reducir 4. Rectificar						
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25						

Nota. Receta complementaria salsa jus. Hecho por autores

Figura 28

Vinagreta Ensalada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Vinagreta Ensalada			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		15 porción	X	Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo	FICHA No.	SUB-005						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aceite de oliva	100,00	Millilitros	\$ 0,02256	\$ 2,2560		\$ 5,64	Millilitros	250	Millilitros
2	Vinagre de platano	50,00	Millilitros	\$ 0,01500	\$ 0,7500		\$ 6,00	Millilitros	400	Millilitros
3	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00480	\$ 0,0960	Al gusto	\$ 4,80	Gramos	1.000	Gramos
4	Pimienta	10,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,1620	Al gusto	\$ 0,81	Gramos	50	Gramos
5	Cilantro	30,00	Gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1500	Picar	\$ 0,25	Gramos	50	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Emulsionar Vinagre con el aceite 2. Colocar cilantro 3. Rectificar sabor			SUBTOTAL RECETA		\$ 3,41	Precios totales de cada ingrediente	Emulsión			
			EXTRAS 5%		\$ 0,17	Subtotal * % Extras				
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 3,58	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0239	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova RíoFrio				FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25			

Nota. Receta complementaria vinagreta ensalada. Hecho por autores

Figura 29

Decoraciones

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Presented by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Decoraciones			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No. SUB-004						
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Brotes	100,00	gramos	\$ 0,05500	\$ 5,5000		\$ 5,50		100	gramos
2	Tomate cherry	150,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,7500		\$ 1,00		200	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS			
1. Lavar		SUBTOTAL RECETA		\$ 6,25		Frescura				
2. Porcionar y cortar los tomates		EXTRAS 5%		\$ 0,31						
		COSTO TOTAL RECETA		\$ 6,56						
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,44		Costo Total Receta + No. porciones				
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0438		Costo por Porción + Peso cada Porción				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
 ELABORADO POR: AF DO MJV		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío					FECHA ELABORACIÓN 26-nov-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-nov-25			

Nota. Receta complementaria decoraciones. Hecho por autores

Recetas Postre

Figura 30

Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Powered by Arizona State University®				
Escuela de Gastronomía						Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
POSTRE			X Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción			Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		95 gramo	FICHA No.		VTA-005					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse de Banana	40,00	GR	\$ 0,01193	\$ 0,4771	Ficha No. SUB-PO-001	\$ 0,0119	GR	1	GR
2	Núcleo de Comeibebé	15,00	GR	\$ 0,00601	\$ 0,0902	Ficha No. SUB-PO-002	\$ 0,01	GR	1	GR
3	Sorbet de Naranja	20,00	GR	\$ 0,00203	\$ 0,0407	Ficha No. SUB-PO-003	\$ 0,00	GR	1	GR
4	Crumble de Coco	5,00	GR	\$ 0,01663	\$ 0,0831	Ficha No. SUB-PO-004	\$ 0,02	GR	1	GR
5	Salsa de mandarina	8,00	GR	\$ 0,00966	\$ 0,0773	Ficha No. SUB-PO-005	\$ 0,01	GR	1	GR
6	Polvo de Bugambilias	2,00	GR	\$ 0,00210	\$ 0,0042	Ficha No. SUB-PO-006	\$ 0,00	GR	1	GR
7	Teja de Piña	5,00	GR	\$ 0,02600	\$ 0,1300	Ficha No. SUB-PO-007	\$ 0,03	GR	1	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Es polvorear en el centro el polvo de bugambilias 2. Entre el 1er y 3er cuadrante, colocar el mousse 3. Entre el 2do y 4to cuadrante, colocar el crumble 4. Sobre el crumble, colocar un quemelle de sorbet 5. Sobre el sorbet colocar tres tejas 6. Decorar con puntos de salsa.			subtotal receta	\$ 0,90	Precios totales de cada ingrediente	1. El plato debe ser blanco para resaltar los colores				
			extras 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras	2. Cuidar los gramajes				
			costo total receta	\$ 0,95	Subtotal + Extras	3. Servir a la munta para mantener las texturas				
			costo por porción	\$ 0,95	Costo Total Receta + N. porciones					
			costo por gramo	\$ 0,0100	Costo por Porción + Peso cada Porción					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1. Sorbet 2. Mousse 3. Deshidratación 4. Hornear				
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25				

Nota. Receta básica postre. Hecho por autores

Figura 31

Mousse de orito

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University [®]					
Escuela de Gastronomía					Escuela de Gastronomía					
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Mousse de Banana			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		30 porción	X	Complementaria o Subreceta				FICHA No.		
PESO CADA PORCIÓN		40 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	LECHE	184,00	ML	\$ 0,00090	\$ 0,1656		\$ 0,90	ML	1.000	ML
2	CREMA	184,00	ML	\$ 0,00374	\$ 0,6890		\$ 3,37	ML	900	ML
3	ORITO	100,00	GR	\$ 0,00140	\$ 0,1400	PURÉ	\$ 1,40	GR	1.000	GR
4	GELATINA	10,00	GR	\$ 0,02486	\$ 0,2486		\$ 12,43	GR	500	GR
5	CHOCOLATE BLANCO	466,00	GR	\$ 0,01568	\$ 7,3069		\$ 39,20	GR	2.500	GR
6	CREMA	700,00	ML	\$ 0,00374	\$ 2,6211		\$ 3,37	ML	900	ML
7	VAINILLA EN RAMA	1,00	U	\$ 1,66667	\$ 1,6667		\$ 5,00	U	3	U
8	MANTECA DE CACAO	20,00	GR	\$ 0,03216	\$ 0,6432		\$ 7,30	GR	227	GR
9	COLORANTE PARA CHOCOLATE	3,00	GR	\$ 0,05000	\$ 0,1500		\$ 0,50	GR	10	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Hacer un puré con el orito 2. Calentar la leche, crema y puré. 3. Hidratar la gelatina 4. Emulsionar gelatina, chocolate y mezcla de orito 5. Montar la segunda crema hasta punto listón 6. Incorporar con movimientos envolventes 7. Colocar en moldes y congelar. 8. Preparar laca 9. Desmoldar y aerograpear			SUBTOTAL RECETA \$ 13,63 EXTRAS 5% \$ 0,68 COSTO TOTAL RECETA \$ 14,31 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,48 COSTO POR GRAMO \$ 0,0119				1. Cocinar el puré, no se oxide 2. No sobrebaríar la crema 3. Mousse a -18°C, laca a 30°C 4. No grumos de gelatina			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							
							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Mousse 2. Montar 3. Emulsionar 4. Aerograpear			
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25			

Nota. Receta complementaria mousse de banano. Hecho por autores

Figura 32

Núcleo de comeibebe

Nota. Receta complementaria núcleo comeibebe. Hecho por autores

Figura 33

Sorbet de naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE				Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University®						
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA						
Sorbet de Naranja			Básica o de Venta								
			X	Complementaria o Subreceta				FICHA No.	SUB-PO-003		
NÚMERO PORCIONES		30 porción									
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	NARANJA NACIONAL	350,00	GR	\$ 0,00108	\$ 0,3792		\$ 3,25	GR	3.000	GR	
2	AGUA	415,00	ML	\$ 0,00001	\$ 0,0042		\$ 0,01	ML	1.000	ML	
3	AZÚCAR	100,00	GR	\$ 0,00105	\$ 0,1050		\$ 1,05	GR	1.000	GR	
4	DEXTROSA	40,00	GR	\$ 0,01000	\$ 0,4000		\$ 2,50	GR	250	GR	
5	ESTABILIZANTE DE SORBET	5,00	GR	\$ 0,05480	\$ 0,2740		\$ 2,74	GR	50	GR	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Calentar zumo+agua hasta os 40°C 2. Mezclar todos los secos e incorporarlos 3. Calentar hasta los 82°C 4. Refrigerar por 24 horas 5. Mantecar			subtotal receta	\$ 1,16	precios totales de cada ingrediente	1. Mezclar polvos para evitar grumos 2. A los 82°C se activan los aditivos 3. Dejar madurar la mezcla, permite un mejor sabor					
			extras 5%	\$ 0,06	subtotal * % Extras						
			costo total receta	\$ 1,22	Subtotal + Extras						
			costo por porción	\$ 0,04	Costo Total Receta + No. porciones						
			costo por gramo	\$ 0,0020	Costo por Porción + Peso cada Porción						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
							1. Hervir 2. Madurar 3. Mantecar				
Hejauka 			Ivanova E. Riofrio 				FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25				
ELABORADO POR: AF DO MJV			REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25				

Nota. Receta complementaria sorbet de naranja. Hecho por autores

Figura 34

Crumble de coco

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR							
Escuela de Gastronomía					UIDE							
					Powered by Arizona State University							
					Escuela de Gastronomía							
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Crumble de Coco			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		40	porción	X	Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		5	gramo	FICHA No.	SUB-PO-004							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	HARINA DE TRIGO	100,00	GR	\$ 0,00220	\$ 0,2200		\$ 2,20	GR	1.000	GR		
2	COCO RALLADO	100,00	GR	\$ 0,01700	\$ 1,7000	PROCESADO	\$ 1,36	GR	80	GR		
3	MANTEQUILLA SIN SAL	100,00	GR	\$ 0,01140	\$ 1,1400		\$ 2,85	GR	250	GR		
4	AZÚCAR MORENA	100,00	GR	\$ 0,00105	\$ 0,1050		\$ 2,10	GR	2.000	GR		
5	SAL	4,00	GR	\$ 0,00050	\$ 0,0020		\$ 0,25	GR	500	GR		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS						
1. Mezclar todos los ingredientes 2. Envolver en film y congelar 3. Rallar sobre una bandeja con silpat 4. Hornear a 160°C por 15 min			SUBTOTAL RECETA \$ 3,17 EXTRAS 5% \$ 0,16 COSTO TOTAL RECETA \$ 3,33 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,08 COSTO POR GRAMO \$ 0,0166			Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción			1. No se debe dorar 2. Un resultado sin piedras grandes			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS			
									1. Hornear 2. Amasado			
  ELABORADO POR: AF DO MJV					 REVISADO POR: Ivanova Riofrío F					FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25		
										FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25		

Nota. Receta complementaria crumble de coco. Hecho por autores

Figura 35

Salsa de mandarina

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UIDE		Escuela de Gastronomía			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Powered by Arizona State University®					
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Salsa de mandarina			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		50 porción	X	Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		8 gramo	FICHA No.		SUB-PO-005					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	MANDARINA	530,00	GR	\$ 0,00099	\$ 0,5247	ZUMO	\$ 0,99	GR	1.000	GR
2	AZÚCAR	110,00	GR	\$ 0,00105	\$ 0,1155		\$ 1,05	GR	1.000	GR
3	PECTINA	10,00	GR	\$ 0,06900	\$ 0,6900		\$ 6,90	GR	100	GR
4	VAINILLA EN RAMA	1,00	U	\$ 1,66667	\$ 1,6667		\$ 5,00	U	3	U
5	MANTEQUILLA SIN SAL	60,00	GR	\$ 0,01140	\$ 0,6840		\$ 2,85	GR	250	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Mezclar azúcar+pectina 2. Hervir el zumo+vainilla+secos 3. Calentar hasta napar 4. Cuando llegue a 40°C, emulsionar la mantequilla			SUBTOTAL RECETA		\$ 3,68	↓ Precios totales de cada ingrediente	1. El espesor de la salsa 2. Evitar los grumos de pectina			
			EXTRAS 5%		\$ 0,18	Subtotal * % Extras				
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 3,86	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0097	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Hervir 2. Napar 3. Emulsionar			
  ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25			

Nota. Receta complementaria salsa de mandarina. Hecho por autores

Figura 36*Polvo de bugambilias*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Polvo de Bugambilias			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		50 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		2. gramo	FICHA No.		SUB-PO-006						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	BUGAMBILIAS	200,00	GR	\$ 0,00100	\$ 0,2000		\$ 0,10	GR	100	GR	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
1. Desinfectar las flores 2. Desflorarlas y secarlas 3. Colocarlas en una rejilla 4. Deshidratar a 40°C por 4 horas			SUBTOTAL RECETA \$ 0,20 EXTRAS 5% \$ 0,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,21 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,00 COSTO POR GRAMO \$ 0,0021			Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción			1. Al ser solo las flores, el proceso es más rápido		
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		
									1. Desinfectar 2. Deshidratar		
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanna Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25		

Nota. Receta complementaria polvo de bugambilias. Hecho por autores

Figura 37

Teja de piña

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Escuela de Gastronomía					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Teja de Piña			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		50 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo	FICHA No.		SUB-PO-007						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	AZÚCAR GLASS	250,00	GR	\$ 0,00238	\$ 0,5950		\$ 1,19	GR	500	GR	
2	HARINA DE TRIGO	250,00	GR	\$ 0,00220	\$ 0,5500		\$ 2,20	GR	1.000	GR	
3	HUEVOS	250,00	GR	\$ 0,00250	\$ 0,6250	CLARAS	\$ 3,75	GR	1.500	GR	
4	MANTEQUILLA SIN SAL	130,00	GR	\$ 0,01140	\$ 1,4820		\$ 2,85	GR	250	GR	
5	CHOCOLATE BLANCO	130,00	GR	\$ 0,01568	\$ 2,0384		\$ 39,20	GR	2.500	GR	
6	PIÑA DESHIDRATADA	20,00	GR	\$ 0,04500	\$ 0,9000	PROCESADA	\$ 0,90	GR	20	GR	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
1. En un termomix, mezclamos azúcar+harina+claras 2. Derretir mantequilla+chocolate 3. Incorporar las mezclas 4. Estirar lo más delgado posible sobre un silpat 5. Espolvorear los trozos de piña 6. Hornear a 150°C por 10 min 7. Dejar reposar y desmoldar, romper las tejas a mano			SUBTOTAL RECETA \$ 6,19 <small>XPrecios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,31 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 6,50 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,13 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0260 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			1. Evitar que la teja se dore mucho 2. La mezcla debe ser homogénea 3. Desmoldar una vez fría.					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25					

Nota. Receta complementaria teja de piña. Hecho por autores

Recetas Petit Four

Figura 38

Petit fours

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UIDE				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Escuela de Gastronomía				
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
PETIT FOUR			X	Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo	FICHA No.	VTA-006						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bombón Guineo/Café	20.00	GR	\$ 0.01255	\$ 0.2510	Ficha No. SUB-B-003	\$ 0.0125	GR	1	GR
2	Bombón maqueño/nibs	20.00	GR	\$ 0.01577	\$ 0.3153	Ficha No. SUB-B-005	\$ 0.02	GR	1	GR
3	Barra Chifles	10.00	GR	\$ 0.00260	\$ 0.0260	Ficha No. SUB-B-006	\$ 0.00	GR	1	GR
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Armar las cajas			SUBTOTAL RECETA \$ 0.59			1. Cuidar la curva del chocolate				
2. Colocar uno de cada tipo			EXTRAS 5% \$ 0.03			2. Brillo=temperado+limpieza de molde				
3. Cerrar y decorar			COSTO TOTAL RECETA \$ 0.62							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0.62							
			COSTO POR GRAMO \$ 0.0124							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25				

Nota. Receta básica petit fours. Hecho por autores

Figura 39

Bombón seda/café

Nota. Receta complementaria bombón de plátano seda y café. Hecho por autores

Figura 40

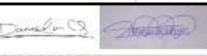
Gel de café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University®					Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Gel de café			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA						
NÚMERO PORCIONES 30 porción		X		Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN 5 gramo		FICHA No.		SUB-B-002								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	CAFÉ	270,00	GR	\$ 0,00147	\$ 0,3966	ESPRESSO	\$ 11,75	GR	8.000	GR		
2	AZÚCAR	60,00	GR	\$ 0,00105	\$ 0,0630		\$ 1,05	GR	1.000	GR		
3	AGAR AGAR	4,50	GR	\$ 0,12500	\$ 0,5625		\$ 12,50	GR	100	GR		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS				
1. Calentar el café+azúcar+agar 2. Dejar que llegue a los 92°C. 3. Colocar en una linea y refrigerar hasta gelificar 4. Procesar la gelificación. 5. Se obtiene un gel sedoso			SUBTOTAL RECETA \$ 1,02			ΣPrecios totales de cada ingrediente		1. El agar se activa a los 92°C 2. Primero gelatina, después gel				
			EXTRAS 5% \$ 0,05			Subtotal * % Extras						
			COSTO TOTAL RECETA \$ 1,07			Subtotal + Extras						
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04			Costo Total Receta + No. porciones						
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0072			Costo por Porción + Peso cada Porción						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS				
								1. Gelificar 2. Hervir 3. Procesar				
 ELABORADO POR: AF DO MV			 REVISADO POR: Ivanova Ríoñiro			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25						
									FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25			

Nota. Receta complementaria gel de café. Hecho por autores

Figura 41

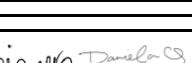
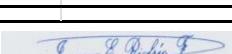
Ganache de guíneo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University				Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Ganache de guíneo			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 						
NÚMERO PORCIONES 30 porción		PESO CADA PORCIÓN 10 gramo		FICHA No. SUB-B-001								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	GUÍNEO	50,00	GR	\$ 0,00080	\$ 0,0400	Puré	\$ 40,00	GR	50.000	GR		
2	YEMAS	1,00	U	\$ 0,12500	\$ 0,1250		\$ 3,75	U	30	U		
3	GLUCOSA	10,00	GR	\$ 0,00403	\$ 0,0403		\$ 4,03	GR	1.000	GR		
4	CHOCOLATE BLANCO	170,00	GR	\$ 0,01568	\$ 2,6656	Derretido	\$ 39,20	GR	2.500	GR		
5	MANTEQUILLA SIN SAL	18,00	GR	\$ 0,01140	\$ 0,2052		\$ 2,85	GR	250	GR		
6	CREMA DE LECHE	125,00	ML	\$ 0,00374	\$ 0,4681		\$ 3,37	ML	900	ML		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS						
1. Calentar la crema+guíneo+glucosa 2. Incorporar la yema y calentar a 82°C 3. Verter sobre el chocolate y emulsionar 4. Cunado esté en 40°C, emulsionar la mantequilla 5. Dejar reposar toda la noche 6. Trabajar el ganache a 25°C			SUBTOTAL RECETA \$ 3,54 EXTRAS 5% \$ 0,18 COSTO TOTAL RECETA \$ 3,72 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,12 COSTO POR GRAMO \$ 0,0124			1. La crema inglesa no debe hervir 2. La ganache debe estar tersa y homogénea 3. Debe estar a 25°C para rellenar.						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS						
						1. Crema inglesa 2. Emulsión 3. Ganache						
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Río frío			FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25						

Nota. Receta complementaria ganache de guíneo. Hecho por autores.

Figura 42

Ganache de maqueño

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					Escuela de Gastronomía																																																																										
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					UIDE Arizona State University																																																																										
Escuela de Gastronomía																																																																															
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																																																																									
GANACHE DE MAQUEÑO			Básica o de Venta																																																																												
NÚMERO PORCIONES		30 porción	X		Complementaria o Subreceta																																																																										
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo	FICHA No.		SUB-B-004																																																																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																																					
1	MAQUEÑO	50.00	GR	\$ 0.00066	\$ 0.0330	ASADO Y LUEGO PROCESADO	\$ 0.99	GR	1,500	GR																																																																					
2	YEMAS	1.00	U	\$ 0.12500	\$ 0.1250		\$ 3.75	U	30	U																																																																					
3	GLUCOSA	10.00	GR	\$ 0.00403	\$ 0.0403		\$ 4.03	GR	1,000	GR																																																																					
4	CHOCOLATE BLANCO	170.00	GR	\$ 0.01568	\$ 2.6656	DERRETIDO	\$ 39.20	GR	2,500	GR																																																																					
5	MANTEQUILLA SIN SAL	18.00	GR	\$ 0.01140	\$ 0.2052		\$ 2.85	GR	250	GR																																																																					
6	CREMA DE LECHE	125.00	ML	\$ 0.00374	\$ 0.4681		\$ 3.37	ML	900	ML																																																																					
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																																																																									
1. Calentar la crema+guineo+glucosa 2. Incorporar la yema y calentar a 82°C 3. Verter sobre el chocolate y emulsionar 4. Cuando esté en 40°C, emulsionar la manteca 5. Dejar reposar toda la noche 6. Trabajar el ganache a 25°C			SUBTOTAL RECETA \$ 3.54 EXTRAS 5% \$ 0.18 COSTO TOTAL RECETA \$ 3.71 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.12 COSTO POR GRAMO \$ 0.0124			1. La crema inglesa no debe hervir 2. La ganache debe estar tersa y homogénea 3. Debe estar a 25°C para rellenar.																																																																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																						
 										ELABORADO POR:					REVISADO POR:					AF DO MJV					Ivanna Riofrío															FECHA ELABORACIÓN										12-dic-25										FECHA ACTUALIZACIÓN										26-dic-25									
ELABORADO POR:					REVISADO POR:																																																																										
AF DO MJV					Ivanna Riofrío																																																																										
FECHA ELABORACIÓN																																																																															
12-dic-25																																																																															
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																															
26-dic-25																																																																															

Nota. Receta complementaria ganache de plátano. Hecho por autores

Figura 43

Bombón maqueño/nibs

Nota. Receta complementaria bombón maqueño/nibs. Hecho por autores

Figura 44

Barra de chifles

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						U IDE			Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Nuestra Especialidad: Artesana, Sana University					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Barra Chifles			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		5 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo	FICHA No.		SUB-B-006						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	CHIFLES	5.00	GR	\$ 0.00580	\$ 0.0290		\$ 0.87	GR	150	GR	
2	CHOCOLATE 62%	10.00	GR	\$ 0.01568	\$ 0.1568	TEMPERAR	\$ 39.20	GR	2,500	GR	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
1. Temperar el chocolate			SUBTOTAL RECETA \$ 0.19			1. Cuidar la curva del chocolate					
2. Extender sobre un acetato			EXTRAS 5% \$ 0.01			2. Brillo=temperado+limpieza de molde					
3. Espolvorear chifles y sal			COSTO TOTAL RECETA \$ 0.20								
4. Dejar endurecer.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0.04								
5. Desmoldar y partir a mano			COSTO POR GRAMO \$ 0.0026								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS					
						1. Temperado					
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN					
AF DO MJV			Ivanova Rofío			12-dic-25					
						FECHA ACTUALIZACIÓN					
						26-dic-25					

Nota. Receta complementaria barra de chifles. Hecho por autores

Recetas Vinos y bebidas

Figura 45

Macerado de plátano

Nota. Receta complementaria macerado de plátano. Hecho por autores

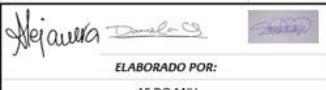
Figura 46

Coctel

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Coctel			TIPO RECETA X Básica o de Venta 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	Macerado de platano	100,00	ml	\$ 0,00215	\$ 0,2150		\$ 0,43	ml	200	ml	
2	Agua de coco	50,00	ml	\$ 0,00378	\$ 0,1890		\$ 1,89	ml	500	ml	
3	Espumante ecuatoriano	50,00	ml	\$ 0,00779	\$ 0,3893		\$ 5,84	ml	750	ml	
PROCESO DE PREPARACIÓN Enfriar previamente la cristalería. Colocar hielo en el vaso o copa. Verter el macerado de plátano en caña tierna. Añadir el agua de coco. Completar con el espumante ecuatoriano. Integrar suavemente para no perder gas. Servir inmediatamente			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,79 EXTRAS 5% \$ 0,04 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,83 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,17 COSTO POR GRAMO \$ 0,0021			PUNTOS CRÍTICOS Proporción adecuada entre macerado, agua de coco y espumante. Temperatura de servicio fría.					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS Balance alcohólico Maceración en frío Extracción aromática Servicio en frío		
  ELABORADO POR: AF DO MJV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 26-dic-25		

Nota. Receta básica coctel. Hecho por autores

Figura 47*Bajativo*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Bajativo			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA							
NÚMERO PORCIONES 20 porción		X Complementaria o Subreceta		FICHA No.									
PESO CADA PORCIÓN 40 gramo													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta			
1	Caña faja negra	750,00	ml	\$ 0,01000	\$ 7,5000		\$ 7,50	ml	750	ml			
2	Platano	250,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,2500		\$ 1,00	gr	1.000	gr			
PROCESO DE PREPARACIÓN Medir la porción. Verter en shot limpio. Servir de inmediato.			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 7,50 <small>ΣPrecios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,38 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 7,88 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 0,39 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0098 <small>Costo por Porción + Peso cada Porción</small>			PUNTOS CRÍTICOS No usar hielo en el shot. Trabajar con insumos limpios y secos. Control de porción			MÉTODOS Y TÉCNICAS Servicio directo				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
 ELABORADO POR: AF DO MIV			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 19-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 30-dic-25				

Nota. Receta complementaria bajativo. Hecho por autores

Figura 48*Vino plato fuerte*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						UIDE Powered by Arizona State University®				Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Vino para el fuerte			TIPO RECETA X Básica o de Venta			FOTO RECETA 						
NÚMERO PORCIONES 15 porción		FICHA No.			Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN 150 gramo												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Travesía Gran Reserva - Merlot	750,00	ml	\$ 0,03000	\$ 22,5000		\$ 22,50	ml	750	ml		
PROCESO DE PREPARACIÓN Mantener el vino a temperatura adecuada (16-18 °C). Descorchar con cuidado. Servir en copa pulida para vino tinto. Verter el vino hasta un tercio de la copa. Presentar junto al plato fuerte.			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 22,50 <small>Suma los precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 1,13 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 23,63 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 1,58 <small>Costo Total Receta : No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0105 <small>Costo por Porción = Peso cada Porción</small>			PUNTOS CRÍTICOS No servir con hielo. Temperatura correcta de servicio (16-18 °C).			MÉTODOS Y TÉCNICAS Descorche Pulir			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									
 ELABORADO POR: AF DO MVV			 REVISADO POR: Ivanna Riofrío						FECHA ELABORACIÓN 12-dic-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-dic-25			

Nota. Receta básica vino. Hecho por autores

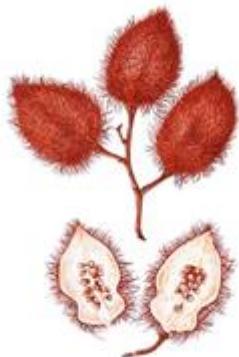
ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Achiote

El término achiote es una castellanización pues proviene del náhuatl, la lengua ancestral de los aztecas, y se refiere a una “semilla brillante” o “semilla de fuego”. Su denominación científica, *Bixa orellana*, fue asignada en homenaje al explorador español Francisco de Orellana. (Rocío, 2019)

Figura 49

Planta de achiote



Nota. Ilustración de planta del achiote. Recuperado de Color Amazonía (2011)

El achiote (*Bixa orellana*) es una especie originaria de la región tropical de América. Se trata de un arbusto amazónico que se caracteriza por presentar hojas verdes con forma acorazonada y flores de tonalidades blancas o rosadas, cuya duración es breve. Su fruto es una cápsula cubierta de espinas que, durante su desarrollo, puede presentar colores que van desde el amarillo hasta el verde; sin embargo, al alcanzar su madurez adquiere un tono rojo intenso. Planta arbustiva o árbol pequeño, de la familia de las Bixáceas, de una altura entre 5 y 7 m, de tallo erecto de copa redondeada. (Hurtado, 2018)

Figura 50

Capsula con semillas de achiote



Nota. Capsula abierta con semillas de achiote Recuperado de Catalogo virtual de flora del valle

En el interior de esta cápsula se encuentran entre 30 a 45 semillas, de forma triangular, cuya superficie contiene un pigmento rojo característico. Este alimento se ha considerado como un colorante natural por su pigmento tipo rojo-anaranjado rojo- anaranjado a las semillas. (Hurtado, 2018)

Variedades de achiote

Tabla 1

Variedades de achiote

Flores blancas	Se asocia con cápsulas de color verde o amarillo-verdoso y suele presentar frutos menos rojizos	
Flores rosadas	Se relaciona con cápsulas rojizas, de tonos rojos más intensos, que son las más usadas para la obtención de colorante	

Nota: Clasificación según la flor del achiote. Recuperado de: Facultad de agropecuaria

y nutrición

Asimismo, según el color del fruto, se distinguen tres estados:

Tabla 2

Etapas del desarrollo del achiote

Achiote verde	Fruto en etapa inicial
Achiote amarillo	Fruto en base intermedia de maduración
Achiote rojo	Fruto maduro y con máxima concentración de bixina

Nota. Etapas del achiote. Recuperado de Facultad de agropecuaria y nutrición

Distribución geográfica

Bixa Orellana es originaria de la América tropical, en la actualidad se encuentra de manera silvestre y como cultivos en varias regiones del mundo. En Ecuador se distribuyen principalmente en zonas cálidas como la amazonia y la costa, lugares que por su clima favorecen el desarrollo de forma internacional. (CORONELCORONEL, 2020)

Los mayores productores a escala mundial de colorantes naturales son algunos países latinoamericanos como Perú, México, Brasil, El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Ecuador y Bolivia, así como algunos países africanos, entre los que destaca Kenia y Costa de Marfil (HURTADO, 2018)

Condiciones climáticas

Tabla 3

Condiciones climáticas

Temperatura	El achiote crece mejor en ambientes tropicales libres de heladas, con temperaturas entre 20 y 35 °C y precipitaciones anuales de 1.250 a 2.000 mm bien distribuidas.
Suelo	Esta especie se adapta a diversas condiciones, pero presenta mayor rendimiento en suelo bien drenados con un pH neutro a ligeramente alcalino, que sean profundos y fértiles, ricos en materia orgánica.
Zonas	Zonas cálido-húmedas y subhúmedas de la Costa y del Oriente con 60 a 80 % de humedad

Nota. Condiciones climáticas achiote Recuperado de EdicionesUleam

Tiempo de crecimiento, cosecha y temporalidad

El achiote (*Bixa orellana* L.) es un arbusto perenne de rápido establecimiento que, durante su primer año, alcanza entre 1 y 1,5 m de altura y desarrolla una copa y sistema radical suficientes para sostener la producción posterior. La planta continúa creciendo hasta alturas cercanas a 3–6 m en los primeros años. El cultivo inicia la formación de frutos con valor comercial entre los 18 y 24 meses después de la siembra, edad a la que comienza su aprovechamiento económico.

Figura 51

Árbol de achiote



Nota. Cultivo de achiote Recuperado de Catálogo virtual de flora del valle

La fase de plena producción se consolida alrededor del segundo o tercer año, manteniéndose rendimientos relativamente estables durante un periodo aproximado de 10 años (HURTADO, 2018)

La cosecha del achiote se realiza de forma manual, mediante el corte de las cápsulas para extraer posteriormente las semillas. El momento óptimo de recolección se identifica cuando los frutos adquieren una coloración más oscura y presentan una consistencia dura al tacto, sin deformarse con facilidad al ejercer presión con los dedos.

Una vez extraídas, las semillas se someten a un proceso de secado, que suele efectuarse al sol durante aproximadamente 3 a 4 días o, alternativamente, en secadores industriales, antes de proceder a su envasado y comercialización. (HURTADO, 2018)

Tabla nutricional

Figura 52

Tabla nutricional de Achiote Líquido

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1 cucharada 14 g (15 ml)	
Porciones por envase	Aprox. 33	
Cantidad por porción		
Energía (Calorías)	545 kJ (130 kcal)	
Energía de grasa (Calorías de grasa)	545 kJ (130 kcal)	
		% VD*
Grasa Total	14 g	22%
Grasa Saturada	3 g	15%
Grasa Trans	0 g	
Grasa Monoinsaturada	5 g	
Grasa Poliinsaturada	6 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidratos Totales	0 g	0%
Azúcares	0 g	
Proteína	0 g	0%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal).		

Nota: Tabla nutricional de Achiote Líquido Palma de Oro 500 ml Recuperado de:

Supermaxi

Zona del Ecuador que más lo produce

En Ecuador, el achiote se cultiva principalmente en varias provincias de la Costa y de la Amazonía. Las zonas más destacadas son:

La provincia de Manabí (Costa): es señalada como la de mayor producción en el país.

Allí se cultiva en cantones como 24 de Mayo, Paján, Chone y El Carmen, aunque también hay cultivos menores en otros cantones. (Andrade Alcívar, Cartay , & Mendoza Ponce, 2024)

Otras provincias de la Costa con cultivo de achiote incluyen Guayas, El Oro, Esmeraldas, Santo Domingo de los Tsáchilas.

Figura 53*Mapa Ecuador*

Nota. Mapa con las provincias de la costa ecuatoriana. Recuperado de ViajandoX

En la Amazonía, hay cultivo notable en la provincia de Napo, y también reportes en Zamora Chinchipe. (Andrade Alcívar, Cartay , & Mendoza Ponce, 2024). Además, en la provincia de Pastaza (Oriente / Amazonía), se han iniciado proyectos de producción sostenible de achiote, con un enfoque de conservación del bosque y desarrollo comunitario.

Figura 54*Mapa Ecuador*

Nota. Mapa con las provincias de la amazonía ecuatoriana. Recuperado de ViajandoX

Por lo tanto, el achiote en Ecuador se produce principalmente en la zona costera, siendo Manabí el eje central de producción, y en regiones amazónicas como Napo y Pastaza, lo que permite una oferta variada en cuanto a clima, suelo y tradición cultural. (Andrade Alcívar, Cartay , & Mendoza Ponce, 2024)

Uso final en gastronomía

En la gastronomía nacional es usado como colorante natural en platos tradicionales, condimentos, aceites, salsas.

En la industria alimentaria se usa como colorantes para quesos, margarinas, embutidos, productos procesados, etc.

El achiote (annatto) es ampliamente utilizado globalmente como colorante natural.

(Andrade Alcívar, Cartay , & Mendoza Ponce, 2024)

Berro

El berro (*Nasturtium officinale*) es una especie de distribución casi cosmopolita, perteneciente a la familia de las Brassicaceae, crucíferas. Presenta hojas verdes intensas y flores pequeñas tetrámeras con una tonalidad blanca, se lo clasifica como una hortaliza de hojas y tallos tiernos que se consumen frescos. (MUÑOZ, 2021)

Figura 55

Brotes de berro



Nota. Germinados de berro. Recuperado de Frutas Eloy

Es una planta rastrera, acuática o semiacuática, de ciclo relativamente corto, lo que permite una producción continua y no estacional, siempre que exista una disponibilidad continua de agua. Se reconoce por la elevada capacidad de adaptación y por el aporte nutricional que brindan sus hojas y tallo. Se la considera como una de las hojas comestibles más antiguas consumidas por el ser humano. (Fuertes, 2020)

Origen

Su origen se sitúa en Europa, aunque la especie se ha naturalizado en diversas regiones del mundo, ocupando tanto ecosistemas templados como tropicales. Se multiplica por semilla y también por propagación vegetal, por esta última se acelera y se facilita la dispersión

Posee una marcada plasticidad fenotípica, que le permite desarrollarse a distintos ambientes, por lo cual su distribución en el mundo ha sido fácil, pues se lo puede encontrar en estado silvestre o en un sistema de cultivo (MUÑOZ, 2021)

Figura 56

Plantas de berro acuáticas



Nota. Plantas de berro desarrollándose en las orillas del río Recuperado de Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación.

En su etapa de brote o micro Green, la especie conserva estas ventajas adaptativas, pero adquiere un valor gastronómico adicional: presenta un sabor fresco con un ligero picante, manteniendo su composición nutricional como una planta adulta.

Figura 57

Brotes de berro hidropónico



Nota. Microgreen de berro Recuperado de Groho blog

Características botánicas

“El berro es una planta perenne con tallos tiernos y rastros que, al entrar en contacto con suelo húmedo, se enraíza con facilidad. Tiene hojas verdes divididas en varios folíolos y flores pequeñas, blancas, de cuatro pétalos, típicas de la familia de las crucíferas.

Figura 58

Flores del berro



Nota. Flor tetramera blanca del berro Recuperado de iNaturalist Ecuador

Es una planta perenne común en arroyos, torrentes de aguas claras y pantanos, esta estructura le permite formar conjuntos densos de plantas en lugares con agua o mucha humedad. Gracias a que se enraíza desde los tallos, se multiplica con rapidez tanto en estado silvestre como en cultivo (UVIDIA, 2013)

Para el consumo se aprovechan principalmente las hojas jóvenes y los brotes tiernos, que conservan las cualidades nutritivas, el sabor característico y la textura deseable en preparaciones frescas.

Tabla Nutricional

Figura 59

Cuadro nutricional del berro por 100 gr

Cuadro nutricional del berro

En 100 gramos

Elementos	Valores
Energía	31 Kcal
Agua	89,3 g
Proteínas	3,4 g
Grasa total	0,8 g
Carbohidratos totales	5,0 g
Carbohidratos disponibles	4,5 g
Fibra	0,5 g
Calcio	234 mg
Fósforo	66 mg
Zinc	0,11 mg
Hierro	6,50 mg
β caroteno	-
Vitamina A	235 µg
Tiamina	0,08 mg
Riboflavina	0,36 mg
Niacina	1,06 mg
Vitamina C	105,60 mg
Ácido fólico	-
Sodio	-
Potasio	-

Nota. Tabla nutricional del berro. Recuperado de Agro Perú Informa

Cultivo tradicional y producción de brotes / microgreens

Debido a su adaptabilidad y requerimientos moderados, el berro puede cultivarse de distintas maneras.

Tabla 4

Cultivos del berro

Tradicional	En ambientes acuáticos o semiacuáticos, como arroyos, manantiales, ríos, suelos saturados o camas inundadas, aprovechando su hábito natural de crecimiento, su arraigo vegetativo y su alta tolerancia al exceso de agua.
Moderna	En sustratos húmedos o sistemas hidropónicos, en tierra firme, invernaderos o espacios urbanos, sin necesidad de ríos cercanos, para obtener brotes tiernos o microgreens con ciclos cortos y alta eficiencia.

Nota. Tipos de cultivos del berro Recuperado de Facultad de Ciencias Agropecuarias.

La flexibilidad reproductiva (semilla y vegetativa) y su tolerancia a distintos rangos de luz y humedad favorecen la producción continua, tanto en campo como en ambientes controlados.

Zonas del Ecuador

En Ecuador, el berro se asocia a zonas andinas de clima fresco y buena disponibilidad de agua limpia, pues es una planta con alto rendimiento hídrico, lo que es vital para su desarrollo. Se ha documentado su consumo y cultivo tradicional en localidades como Cotacachi, en la provincia de Imbabura, Chimborazo y en otras comunidades campesinas de la Sierra, donde suele recolectarse en ríos, quebradas y acequias o manejarse en pequeñas parcelas cercanas a fuentes de agua. (Fuentes, 2020)

En estas regiones, el berro se considera un alimento ancestral, presente durante todo el año gracias a su rápido rebrote y a la presencia casi permanente de humedad en los sistemas de riego y cursos de agua naturales. (comercio, 2014)

Condiciones climáticas

En el caso de los brotes, las exigencias son similares a las de una planta adulta, pero se enfoca en las primeras semanas de desarrollo.

Tabla 5

Condiciones climáticas para el berro

Clima	Climas frescos y húmedos, con temperaturas moderadas.
Habitat	Quebradas, ríos y riachuelos de poca profundidad, donde el agua corre lentamente; por eso se recomienda cultivarlo en ambientes con humedad permanente, incluso bajo riego continuo o semipermanente.
Suelo	Suelos franco-arenosos ricos en materia orgánica, con pH cercano a la neutralidad y un alto contenido de humedad.

Nota. Condiciones climáticas, hábitat y suelo para el berro. Recuperado de Universidad Técnica del Norte.

En sistemas de cultivo controlado hidropónico, se destaca que puede producirse durante todo el año en la Sierra ecuatoriana, siempre que se mantengan condiciones de humedad elevada y temperaturas suaves bajo invernadero. O en sustratos.

Para la producción de brotes se emplean suelos o sustratos finos, ricos en materia orgánica, o bien medios inertes en bandejas, que se mantienen saturados o con riego frecuente. Estas condiciones permiten obtener plántulas tiernas en ciclos cortos, de alrededor de una a tres semanas, con buena uniformidad. (Fuentes, 2020)

Currincho

Origen y presencia en el Ecuador

El currincho es un aguardiente artesanal obtenido por destilación del jugo fermentado de caña de azúcar, considerado producto emblemático del cantón Junín, en la provincia de Manabí. En esta zona, la caña de azúcar constituye uno de los principales cultivos y es la base de la economía local, de modo que gran parte de las familias se dedica a la producción y comercialización del destilado como fuente primaria de ingresos (Domo, 2018)

Figura 60

Imagen del destilado de caña



Nota: Variedades de destilados Recuperado de Manabí 200 recetas

Zonas de Ecuador

En cada rincón del Ecuador se producen destilados de caña de azúcar, ya sea de manera artesanal o de manera industrial, se considera que, de las 24 provincias del país, 19 de ellas elaboran destilados. (UNIVERSO, 2010)

En provincias como Bolívar se acompaña las festividades de carnaval con un destilado de caña que se macera con cascaras de mandarina, hojas de naranja y anís. A este licor se lo conoce como Pájaro azul, un destilado de caña muy popular en la zona.

En la Sierra ecuatoriana se consume igualmente destilados de caña, pero con nombres como: huanchaca, preparados o quemados, los cuales se diferencian por los sabores que se le agrega, ya sea canela, anís o hierbas aromáticas. (Domo, 2018)

En la provincia de Manabí se da el licor de caña que recibe el nombre de “currincho” tiene un toque ahumado realizado de manera artesanal en el cantón Junín y según pobladores y productores se necesita de 4 días para elaborarlo pues es un arte el conseguir licor de calidad.

Tipos de destilado de caña comerciales

Entre los destilados comerciales de caña de azúcar más representativos en Ecuador destacan la Caña Manabita, Caña Faja Negra y Caña Tierna, todos derivados del currincho artesanal pero adaptados para mercado nacional. Estos productos mantienen el carácter ahumado y avainillado del destilado manabita, con variaciones en graduación alcohólica.

Tabla 6*Tipos de destilado de caña*

Caña Manabita	Proviene del cantón Junín en Manabí, donde se destila jugo fermentado de caña local en alambiques tradicionales, alcanzando 35-40% de alcohol.	
Caña reserva especial	Variante comercial de aguardiente de caña manabita, caracterizada por su mayor rectificación y posible añejamiento breve que intensifica aromas tostados.	
Caña tierna	Destilado de caña joven o "tierna" de regiones costeras, con proceso que preserva mayor frescura y menor amargor, ideal para coctelería.	

Nota. Variantes de destilado de caña Recuperado de Universidad de las Américas

Disponibilidad

La mejor producción de este licor en esta zona se da en la época zafra o zona de cosecha que se da dos veces en el año, una de ellas en el mes de julio siendo la más productiva, pues en los meses de invierno el producto absorbe más agua y con ello alcanza el punto más alto de

azúcar, entre más madura este, el grado alcohólico y las características de este son más gustosas y de calidad.

Proceso de elaboración

La elaboración artesanal del currincho se estructura en cinco etapas principales: extracción del jugo, fermentación, cocción, destilación y embotellado.

Figura 61

Fases de elaboración de currincho



Nota. Pasos para elaboración del currincho Elaborado por ChatGpt.

En la etapa de extracción, la caña de azúcar madura se corta y se muele para obtener el jugo, aprovechando la parte del tallo con mayor concentración de azúcares. Cuando la caña no ha alcanzado un grado óptimo de madurez, algunos productores añaden panela o raspadura para incrementar el contenido de sacarosa, dado que esta es fundamental para la posterior generación de alcohol durante la fermentación.

En la fermentación, el jugo extraído se deja reposar en tanques o toneles durante aproximadamente 48 horas, periodo en el cual las levaduras transforman los azúcares en alcohol y compuestos aromáticos, intensificando así sabores y olores característicos del guarapo. El contenido de azúcar resulta determinante, ya que, de manera general, alrededor de 17 g de sacarosa pueden generar cerca de 1% de volumen alcohólico.

La etapa de cocción tiene lugar una vez obtenido el guarapo fermentado. El líquido se lleva a ebullición en hornos de piedra o pailas calentadas con fogones de tierra, utilizando con frecuencia bagazo de caña como combustible. Esta cocción prolongada, que puede durar cerca de cuatro horas, contribuye a eliminar parte de los compuestos volátiles indeseables y prepara el mosto para la destilación. (Domo, 2018)

Posteriormente, se realiza la destilación: el calentamiento del guarapo provoca la formación de vapores alcohólicos que se conducen a través de mangueras o tuberías hacia alambiques o recipientes enfriados con agua, donde se condensan y dan origen al destilado transparente conocido como currincho. El grado alcohólico del producto se determina mediante un hidrómetro, con el que se ajusta o clasifica la bebida según el porcentaje final de alcohol antes de proceder a su envasado (Arturo, 2012).

Maní

El maní científicamente conocido como “*Arachis hypogaea L*” es uno de los productos agrícolas más importantes y representativos del consumo tradicional en el Ecuador, tanto como en presentaciones caseras como en la gastronomía popular y la industria de la alimentación. Su versatilidad dentro de la cocina, su valor nutricional y su capacidad de adaptarse a diversas regiones del país han consolidado su importancia económica y cultural (INAIP, 2020)

El maní es una leguminosa oleaginosa perteneciente a la familia Fabaceae, su fruto se desarrolla bajo la tierra después de la fecundación, este fenómeno es conocido como geocarpia. Su grano es valorado en gran escala por su alto contenido de proteínas, lípidos y minerales esenciales. (FAO, 2019)

Figura 62

Maní en grano



Nota. Ilustración maní en grano. Recuperado de El Universo. Fotografía de Víctor Álvarez

Origen y presencia en Ecuador

El maní es originario de América del Sur, de la región comprendida entre Bolivia, Paraguay y el norte de Argentina. Su presencia en el Ecuador se remonta a épocas prehispánicas, evidenciada por restos arqueológicos encontrado en la costa ecuatoriana, por lo tanto, el maní es considerado un cultivo nativo de América y tradicional en el Ecuador,

distribuido y fortalecido durante la época colonial por su alto valor alimenticio. (Paredes, J., & Tapia, C. , 2018)

Cultivo, suelo y condiciones

El cultivo del maní se desarrolla óptimamente en climas cálidos y secos, con temperaturas entre 25 °C y 30 °C. El maní requiere suelos sueltos, franco-arenosos, bien drenados y ricos en materia orgánica, ya que la compactación dificulta el desarrollo del fruto bajo tierra. Según la INAI (2020), el maní presenta buena tolerancia a la sequía moderada, lo que favorece su cultivo en zonas semiáridas del país.

Tiempo de crecimiento, cosecha y temporalidad

El ciclo vegetativo del maní varía entre 120 y 150 días, dependiendo de la variedad y las condiciones climáticas. La cosecha se realiza cuando las hojas comienzan a amarillar y el interior de la vaina presenta coloración oscura. En Ecuador, la siembra del maní se realiza entre diciembre y febrero, mientras que su cosecha se realiza entre abril y junio, sin embargo, gracias a la diversidad climática que se tiene en el país, el maní se encuentra disponible durante todo el año. (MAG, 2021)

Zonas de producción en Ecuador

Las principales zonas de producción del maní en Ecuador se ubican en la región Costa, principalmente de las provincias de Manabí, Santa Elena y Los Ríos. Manabí se destaca como la principal productora a nivel nacional., tanto en volumen como por tradición agrícola, en menor escala también se pueden encontrar cultivos en zonas de la Sierra baja y en la Amazonía. (MAG, 2021)

Variedades de maní consumidas en Ecuador

Entre las variedades más comunes que se consumen en el Ecuador se encuentra el maní criollo, este es de grano pequeño y tiene un sabor intenso, es ampliamente usado en la gastronomía tradicional; el maní Runner, este es de grano mediano y tiene alto rendimiento, es

destinado principalmente a la industria de la gastronomía; el maní Valencia, de grano grande y color rojizo, es preferido para consumo directo y confitería. Cada variedad presenta diferencias en rendimiento de contenido graso y adaptación climática (INAIP, 2020)

Tabla 7

Tabla nutricional del maní (por 100 g)

Nutriente	Cantidad
Energía	567 kcal
Proteínas	25,8 g
Grasas totales	49,2 g
Carbohidratos	16,1 g
Fibra	8,5 g
Calcio	92 mg
Hierro	4,6 mg
Magnesio	168 mg

Nota. Tabla nutricional del maní. Hecho autores

Cadena de producción y trazabilidad

La cadena de producción del maní en el Ecuador inicia con la selección de semillas certificadas y la preparación del suelo. Posterior a eso se realizan las etapas de la siembra, manejo agronómico, cosecha manual o puede ser mecanizada, secado y como último el almacenamiento. El maní posteriormente es clasificado y destinado al consumo directo, a la elaboración de derivados como pasta, que es comúnmente utilizado en Ecuador, aceite o maní tostado, finalmente a su distribución en mercados locales, ferias y agroindustrias.

La trazabilidad de un producto permite garantizar la calidad, inocuidad y origen del producto, fortalece la seguridad alimentaria y el comercio responsable. (FAO, 2019).

El maní es un pilar de la alimentación en Ecuador, apreciado tanto por sus propiedades nutricionales como por su profunda presencia en la cultura y en la economía rural del país. Su cadena de producción refleja prácticas agrícolas basadas en saberes locales y adaptadas a las condiciones agroecológicas nacionales, lo que lo posiciona como un componente clave del sistema alimentario ecuatoriano.

Cerdo

La trazabilidad de la carne de cerdo que se consume en el Ecuador compone uno de los pilares fundamentales dentro del sistema de seguridad alimentaria y del control sanitario de los productos que son de origen animal. Es gracias a este proceso que se permite identificar y seguir el recorrido del cerdo desde su lugar de origen hasta que se consume, esto garantiza la inocuidad del producto y facilitando la toma de acciones correctivas ante posibles riesgos sanitarios.

Figura 63

Cerdos en granjas porcinas



Nota. Ilustración cerdos antes del faenamiento. Recuperado de Bienestar porcino.

Origen y registro del animal

El proceso inicia en la fase de producción primaria, en las granjas porcinas, las cuales deben encontrarse registradas y autorizadas por la Agencia de Regulación (Agrocalidad). En esta etapa se recopila información relacionada con la ubicación de la granja, el productor responsable, el número de animales, el sistema de producción y el estado sanitario del porcino. Es gracias a este registro que se permite identificar el origen del animal y constituye la base del sistema de trazabilidad en Ecuador. (Agrocalidad, 2025)

Identificación y control sanitario

Durante el proceso de engorde y crianza, los animales son controlados mediante registros sanitarios que incluyen programas de vacunación, tratamientos veterinarios y medidas de bioseguridad. La identificación de los cerdos ya sea individual o por lotes permite mantener la continuidad del seguimiento del animal a lo largo de su ciclo productivo, asegurando que cualquier evento sanitario pueda ser rastreado hasta el origen. (Agrocalidad, Gobierno del Ecuador., 2025)

Movilización y transporte

Para el traslado de los cerdos desde la granja hasta los centros de faenamiento autorizados, es obligatorio la emisión del Certificado Zoosanitario de Producción y Movilidad. Este documento acredita el origen del animal, el estado sanitario del mismo y el destino final, tiene validez limitada que es lo que permite controlar de manera efectiva el transporte animal en el territorio nacional. Si no existe este certificado eso representa un riesgo sanitario y constituye una falta grave a la normativa vigente. (Agrocalidad, 2020)

Faenamiento e inspección oficial

En estos centros de faenamiento autorizados es donde se realiza la inspección veterinaria ante mortem y post mortem, con el fin de verificar que los animales y los canales sean aptos para el consumo humano. Durante esta etapa se le asigna un código o numeración a los subproductos y los canales, este procedimiento es clave para que se garantice la seguridad sanitaria de la carne de cerdo destinada al mercado nacional. (Agrocalidad, Gobierno del Ecuador , 2020)

Procesamiento, etiquetado y comercialización

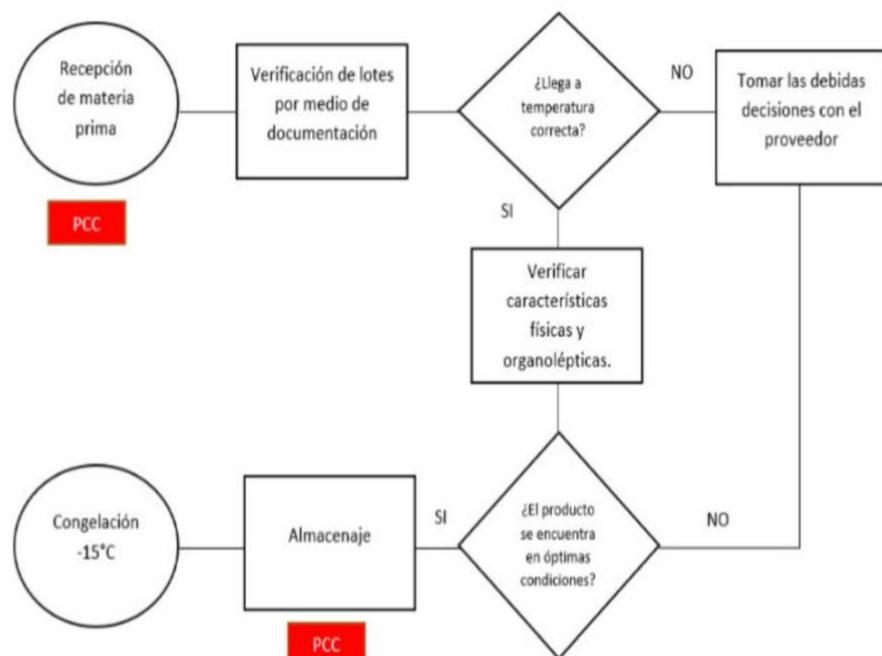
Después de los procesos previos o que sigue es que la carne se somete a procesos de despiece, envasado y a la distribución. El etiquetado del producto debe incluir la información relacionada con el establecimiento de faena, el lote y la fecha del procesamiento, es gracias a

eso que se permite identificar el origen del producto en los puntos de venta. Este sistema facilita el control de calidad y la respuesta ante alertas sanitarias, fortaleciendo la confianza de los consumidores. (Progress, 2022)

La trazabilidad de la carne de cerdo contribuye a mejorar en el área competitiva del sector porcino ecuatoriano y a cumplir con los requisitos exigidos para el acceso a mercados internacionales, además, fortalece la seguridad alimentaria y respalda el crecimiento sostenido de la porcicultura como actividad estratégica dentro del sistema agroalimentario del Ecuador. (Rotecna, 2025)

Figura 64

Recepción de materia prima



Nota. Tabla nutricional del cerdo. Hecho por Jaramillo Burgos, M. F.; Fichamba Lema,

L. P.; Poveda Morales, T. C.; Hinojosa Herrera, E. S.

Tabla 8*Tabla nutricional del cerdo (por 100 g)*

Nutriente	Cantidad	Unidad
Energía	242	kcal
Proteínas	27	g
Grasas totales	14	g
Grasas saturadas	5	g
Colesterol	80	mg
Hierro	1.0	mg
Zinc	2.4	mg
Fósforo	200	mg
Potasio	350	mg
Sodio	62	mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.9	mg
Vitamina B6	0.5	mg
Vitamina B12	0.7	μg

Nota. Tabla nutricional del cerdo. Hecho por autores

Razas de cerdos

Entre algunas de las razas más destacadas del cerdo se encuentran:

Cerdo criollo ecuatoriano: Se considera una población local adaptada a las condiciones climáticas y geográficas del Ecuador. Se encuentra con más facilidad en la Sierra y la Amazonía, y su crecimiento es más lento en comparación con razas mejoradas, pero su carne es valorada por su sabor intenso y mayor contenido graso, utilizándola más en preparaciones tradicionales como fritada, hornado y platos regionales.

Large White: Esta es una de las razas más difundidas en el Ecuador dentro de los sistemas de producción tecnificada y semi-tecnificada. Se caracteriza por su rápido crecimiento, buena conversión alimenticia y alto rendimiento en canal.

Landrace: Esta raza es ampliamente utilizada en el país, principalmente como línea materna en sistemas de producción intensivos. Destaca por su elevada prolificidad, buena habilidad materna y producción de canales largas con alto porcentaje de carne magra.

Duroc: es una raza introducida que ha ganado importancia en Ecuador por la calidad de su carne, especialmente por su mayor infiltración de grasa intramuscular, lo que mejora la terneza y el sabor. Se utiliza principalmente como línea terminal en cruzamientos con Large White y Landrace.

Pietrain: La raza Pietrain se emplea en menor escala, principalmente en sistemas tecnificados, debido a su alto rendimiento cárnico y bajo contenido de grasa. Produce canales con elevado porcentaje de músculo, lo que resulta atractivo para la industria cárnica.

Plátano

Recorrido del Producto

Siembra: Incluye el proceso de selección, limpieza y plantación de los brotes sanos de variedades locales. Este paso se lleva a cabo el primer día.

Crecimiento: Es el proceso de desarrollo de la planta, en el cual se produce el crecimiento de hojas, tallo, raíces, etc. Se realiza igualmente el control de la maleza y de plagas, así como la fertilización. Este proceso se da durante un período de 6 a 8 meses.

Floración: Durante la etapa de floración se forma la corona del cultivo, es decir, un conjunto de flores en lo alto. Esta etapa tiene lugar entre los meses 7 y 10.

Llenado de fruto: La última etapa relacionada con el crecimiento del cultivo tiene que ver con la aparición y el engorde del plátano propiamente. Durante esta etapa se mantienen los riegos debidos al cultivo, así como las protecciones necesarias. Este proceso dura aproximadamente 3 a 4 meses.

Cosecha: Es la etapa en la cual el racimo verde (antes de madurar) se corta. Se realiza transcurridos 10 a 14 meses desde el proceso de siembra.

Postcosecha y Transporte: Los racimos cosechados pasan a un proceso de limpieza y selección. Tras la selección de los mejores racimos, estos se empacan para distribuirlos posteriormente a mercados o plantas de procesamiento. Este proceso toma de 1 a 3 días.

Distribución: El producto pasa de los comerciantes mayoristas al resto: comerciantes minoristas, mercados y restaurantes. Dependiendo de la cadena, el proceso puede tomar de 1 a 7 días.

Tipos de plátanos

En término generales, los plátanos que se cultivan en Ecuador se separan en 2 categorías: plátanos de cocción y en plátanos de fruta, sin embargo, dentro de la gastronomía

y agroindustria, esta clasificación se amplía para incluir variedades con propiedades específicas en texturas, como lo son el almidón, dulzor y resistencia postcosecha.

Uno de los más importantes es el plátano barraganete, que se caracteriza por su cáscara gruesa, tiene alto contenido de almidón y es firme, lo que lo convierte en la variedad predilecta para freír, hornear y hacer preparaciones tradicionales como lo es el bolón y el maduro asado. (MAG, Boletín agrícola del cultivo de plátano en Ecuador., 2020).

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería, esta es la variedad que más representación tiene hablando porcentualmente en consumo interno, es debido a su versatilidad culinaria y el rendimiento que tiene (MAG, 2020).

Tabla 9*Tabla comparativa tipos de plátanos*

Tipo	Clasificación botánica	Región de cultivo en Ecuador	Características principales	Estado de consumo	Usos gastronómicos en Ecuador	Imágenes
Barraganete	Musa × paradisiaca (AAB)	Costa (Manabí, Los Ríos, El Oro)	Fruto grande, pulpa firme, alto contenido de almidón	Verde y maduro	Patacones, bolón, chifles, empanadas, acompañamientos	
Dominico	Musa × paradisiaca (AAB)	Costa ecuatoriana	Pulpa densa, sabor característico, menor tamaño que el barraganete	Principalm ente verde	Frituras, masas de verde, cocina tradicional	
Orito	Musa acuminata (AA)	Costa y Amazonía	Fruto pequeño, muy dulce, pulpa cremosa	Maduro	Consumo fresco, repostería, gastronomía contemporánea	
Guineo	Musa acuminata (AA)	Costa, Amazonía y Sierra baja	Pulpa blanda, sabor dulce, consumo directo	Maduro	Fruta fresca, preparaciones dulces	

Plátano maduro	Estado fisiológico del plátano	Costa ecuatoriana	Mayor contenido de azúcares por maduración	Maduro	Frito, asado, relleno con queso, postres tradicionales	
----------------	--------------------------------	-------------------	--	--------	--	---

Nota. Tabla comparativa tipos de plátanos. Hecho por autores

Tabla 10

Condiciones para cultivo:

Factor	Descripción
Suelo	Respecto a requerimientos de suelo, se busca un entorno arcilloso, con buena profundidad, fértil y que tenga buen drenaje.
pH	El cultivo se ve favorecido en suelos con pH neutro, tirando ligeramente a ácido, con valores entre 5.5 – 7.0.
Altitud	Los cultivos se dan en ubicaciones entre los 0 – 800 m.s.n.m.
Temperatura óptima	De clima cálido, con un requerimiento ideal de temperatura entre 25–30 °C.
Precipitación anual	Requiere lluvias abundantes para un correcto desarrollo, con valores típicos de entre 1500 – 2500 mm.
Ambiente	Se desarrollan en climas tropicales húmedos o húmedo-subtropical.

Nota. Condiciones del cultivo del plátano. Hecho por autores

Tabla 11*Composición nutricional por 100 g y valores diarios recomendados según sexo*

Nutriente	Por 100 g	Valor recomendado hombres	Valor recomendado mujeres
Energía (kcal)	94	3000	2300
Proteínas (g)	1,2	54	41
Lípidos totales (g)	0,3	100–117	77–89
Colesterol (mg/1000 kcal)	0	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	20	375–413	288–316
Fibra (g)	3,4	<35	<25
Agua (g)	75,1	2500	2000
Calcio (mg)	9	1000	1000
Hierro (mg)	0,6	10	18
Yodo (μg)	2	140	110
Magnesio (mg)	38	350	330
Zinc (mg)	0,23	15	15
Sodio (mg)	1	<2000	<2000
Potasio (mg)	350	3500	3500

Fósforo(mg)	28	700	700
Vitamina B6 (mg)	0,51	1,8	1,6
Vitamina B12 (μg)	0	2	2
Vitamina C (mg)	10	60	60
Vitamina A (Eq. retinol, μg)	18	1000	800
Vitamina D (μg)	0	15	15
Vitamina E (mg)	0,2	12	12

Nota. Tabla nutricional del plátano. Los valores recomendados corresponden a ingestas diarias de referencia para población adulta sana. Hecho por autores.

ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR

CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

¿Puede la creación de un menú moderno basado en el plátano rendir homenaje a la tradición culinaria ecuatoriana y destacar su evolución gastronómica?

La cocina como expresión evolutiva de la identidad cultural

El ser humano, como ser de costumbres, encuentra en la tradición culinaria un ancla emocional: sabores familiares que evocan el hogar y la memoria colectiva. Sin embargo, su naturaleza curiosa impulsa una evolución constante, reflejada en las artes y la gastronomía. Así como el arte transitó del realismo al expresionismo en menos de un siglo, pasando de escenas cotidianas opacas y críticas sociales crudas a explosiones de color vibrante y abstracción emocional, la cocina ha mutado sin perder su esencia. Ambas corrientes, nacidas en contextos bélicos y de transformación social, adaptaron herramientas y perspectivas disponibles para expresar lo humano con mayor profundidad.

La gastronomía comparte esta dinámica artística, social y tecnológica. Evoluciona con la sociedad, nutriendo su núcleo tradicional mediante cambios disruptivos fundamentados. En el siglo XX, rupturas socioculturales reconfiguraron ideologías y percepciones, impactando la cocina. El hito de 1970 fue la nouvelle cuisine, rebelión contra la rigidez clásica francesa: priorizó ingredientes frescos, porciones delicadas y emplatados precisos, liberando a chefs como Ferran Adrià y Heston Blumenthal para experimentar con ciencia y estética (Myhrvold & Bilet, 2011). El modernismo culinario surge, así como sinergia entre tradición e innovación: una visión estética que aprovecha recursos contemporáneos para autenticidad sensorial, dialogando chef-comensal y dotando a los platos de narrativa, complejidad y sorpresa.

En Ecuador, esta tensión entre arraigo y evolución se manifiesta en una gastronomía megadiversa, forjada por 14.000 años de historia. Desde culturas precolombinas como Valdivia e Ingas, con cosmovisiones andino-amazónicas de respeto a la Pachamama, pasando por la

expansión incaica que consolidó rituales y festividades, hasta la conquista española, que fusionó indígenas autóctonos con técnicas europeas y productos introducidos como el plátano (Tapia, 2021). Esta pluriculturalidad genera una mesa múltiple: "Cuatro elementos marcan fuertemente la cocina ecuatoriana: la fauna y la flora, la raíz indígena y la raíz hispánica" (El Comercio, 2014). Ejemplos abundan: llapingachos quiteños con chorizo, fanesca serrana o sopa de bola de verde costera, donde biodiversidad climática y comercio interregional permiten que un ingrediente como el plátano se adapte creativamente por zona.

El plátano: de introducción colonial a emblema nacional

Originario del sudeste asiático, el plátano, *Musa spp.*, llegó al Nuevo Mundo vía españoles en el siglo XVI, arraigando en Ecuador gracias a esclavos africanos que lo incorporaron en dietas humildes y versátiles (Soriano-Olvera & Saltos-Gordillo, 2025). Procedente de una planta herbácea musácea, destaca por su piel gruesa, pulpa carnosa, bajo contenido seminal y cosecha continua, rica en fibra, potasio y carbohidratos. Sus variedades: barraganete, dominico, maqueño rojo, seda (Cavendish), guineo; responden a microclimas ecuatorianos, ganando nombres regionales que subrayan su nobleza sostenible (Arteaga Alcívar, 2015).

Económicamente, Ecuador se consolida como potencia bananera desde los 1930, cuando la Hacienda Tenguel modernizó plantaciones con tecnología de United Fruit, conectando Guayaquil a mercados globales (Taco-Lambert, 2023). Hoy, el banano lidera exportaciones no petroleras (tras camarón), con USD 1 billón en el primer trimestre de 2024, dirigido a UE, Rusia y Oriente Medio; genera 1% del empleo formal IESS (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2024). Culturalmente, trasciende lo mercantil: es nostalgia hogareña, símbolo de resiliencia africana-indígena y adaptabilidad regional. En la costa, patacones crujientes; en la sierra, repe lojano; en Amazonía, masato. Este

patrimonio posiciona al plátano como eje para innovar sin traicionar raíces, elevando lo cotidiano a arte moderno.

El menú propuesto: homenaje patrimonial mediante innovación

Este menú interpreta platillos regionales con plátano indispensable, aplicando filosofía modernista: creatividad como puente entre tradición y comensal, usando técnicas precisas para nostalgia sofisticada. Estructurado en secuencia clásica, rinde tributo a diversidad ecuatoriana, destacando evolución gastronómica.

1. *Amuse-bouche*: Colonche manabita reinventado. Inspirado en el colache — contundente mezcla manabita de plátano verde, maní y mariscos —, usa barraganete por su firmeza frita. Un patacón forma canasta crujiente rellena de camarón, esferificación de salsa de maní (técnica molecular para explosión gustativa) y rábanos encurtidos refrescantes. Evoca carácter costero humilde, pero compacto y sutil, dialogando memoria con sorpresa.

2. *Pan*: Recuerdo hogareño de guineo maduro. Remite a fines de mes costeros, donde guineo maduro se asa con queso fresco y sal prieta. Emplea maqueño rojo por humedad y dulzor; resulta pan banano asado, cremoso de queso y sal prieta. Celebra recursividad familiar, transformada en bocado cálido y aromático.

3. *Entrada fría*: Ceviche galapagueño. Galápagos, maravilla natural aislada, cultiva seda (Cavendish). Ceviche de pescado blanco con emulsión leche de tigre-guineo, aceites de café-albahaca y gajos de naranja. Frutal y fresco, integra biodiversidad isleña, fusionando aislamiento geográfico con apertura sensorial.

4. *Sorbet*: Masato amazónico. Limpia paladar con dominico maduro, base de masato (leche y plátano para desayuno indígena). Helado con crumble de fariña (harina yuca tradicional). Honra Amazonía pluricultural, equilibrando dulzor tropical con textura crujiente.

5. *Entrada caliente*: Repe lojano elevado. Indiscutible guineo verde (seda inmaduro) define esta sopa serrana: cebolla larga, leche, papa, queso, mapahuira. Espuma

caliente con chicharrones, queso y rosa de aguacate flameado. Preserva el abrazo de una abuela lojana, añadiendo ligereza modernista.

6. *Plato fuerte*: Tigrillo centro-sur costero. Desayuno predilecto: dominico verde hervido, majado con queso, chicharrón. Panceta porchetta ecuatoriana (ajo, comino, culantro), puré rústico verde-maduro, jus encocado, brotes con vinagreta guineo. Textura sedosa y redondez sofisticada elevan lo popular.

7. *Postre*: Comeibebe. Piña, sandía, fresas, manzanas y guineos en jugo naranja. Mousse orito (pulpa cremosa blancuzca) con gelatina comeibebe, sorbet naranja, crumble coco, teja de piña, salsa de mandarina y polvo de bugambilia. Innovación frutal mantiene frescura merienda-tarde, evocando infancia colectiva.

8. *Bebidas*: Macerados transversales. Currincho (caña destilada costera) con Cavendish (exportación icónica). Sutiles, cierran experiencia con identidad ecuatoriana.

- Cóctel de bienvenida: Caña tierna, agua coco, espumante aromático.
- Bajativo: Shot caña sello negro.

Valor cultural y patrimonial del menú

En conclusión, este menú no solo usa plátano como hilo conductor, sino que rescata patrimonio: colache y tigrillo honran costa africana-indígena; repe, sierra mestiza; masato, Amazonía originaria; ceviche, insular endémica. Técnicas modernas (esferificaciones, espumas, jus) dialogan con tradición, como nouvelle cuisine con clásica, preservando esencia pluricultural mientras proyecta evolución. Culturalmente, posiciona Ecuador globalmente: plátano como "oro verde" mercantil se transmuta en embajador gastronómico, fomentando turismo, empleo y orgullo identitario. Históricamente, refleja sincretismo colonial, africano-español-indígena, hacia modernidad sostenible.

En un mundo de fusiones globales, este enfoque reivindica lo local: rinde homenaje al plátano como símbolo de resiliencia, desde haciendas bananeras hasta mesas humildes,

destacando cómo la cocina ecuatoriana evoluciona sin amputar raíces. Así, responde afirmativamente: sí, un menú moderno basado en plátano puede honrar tradición y propulsar innovación, enriqueciendo el legado cultural ecuatoriano.

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

Tabla 12

Ficha Vino tinto Travesía

 UIDE Powered by Arizona State University		Escuela de Gastronomía				
Ficha de cata # 1	Fecha:	20 / 12 / 2025				
Grado alcohólico:	14 %					
Nombre del vino/Casa:	Travesía Gran Reserva - Merlot					
Terroir:	Ecuador					
Cepa:	Merlot					
Añada:	2019					
Precio:	\$22,5					
Notas de Cata						
Visual						
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubi	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa claro	Salmón	Rosa franco	Rosa framuesa	
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	Notas frutales como mora o ciruela pero con un toque picante como pimienta					
Despierto	Fuertes notas a mora, fresa y ciruela. Con toques de pimienta negra					

Gusto	
Primer Ataque	Sabor a frutar del bosque como mora o fresa.
Segundo Ataque	Cuerpo medio, equilibrado con persistencia media. Destaca por su frescura y notas de frutas rojas.
Tercer Ataque	Entrada suave sin astringencia excesiva, taninos delicados
Observaciones	Se eligió este vino por sus notas frutales de mora, fresa y ciruela complementan el dulzor del plátano majado y jus encocado, mientras sus toques especiados de pimienta negra realzan el ajo, comino y culantro de la panceta. Los taninos suaves y cuerpo medio equilibran la cremosidad del puré, el crujiente del chicharrón y el queso, creando un contraste elegante.

Nota. Presentación y justificación del uso del vino tinto Travesía Gran Reserva Merlot.

Elaborado por autoras

Tabla 13*Ficha espumante ecuatoriano*

 UIDE <small>Powered by Arizona State University</small>		 Escuela de Gastronomía																		
Ficha de cata # 1	Fecha:	20 / 12 / 2025																		
Grado alcohólico:	14 %																			
Nombre del	Travesía Gran Reserva - Merlot																			
Terroir:	Ecuador																			
Cepa:	Merlot																			
Añada:	2019																			
Precio:	\$22,5																			
Notas de Cata																				
Visual																				
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia																
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	Aromas suaves y simples, similar a la manzana y la pera.																			
Despierto	Aromas más expresivos a frutas blancas maduras con toques florales Causa una sensación dulce y fresca																			

Gusto	
Primer Ataque	Entrada dulce y suave con una burbuja agradable que evoca una sensación fresca
Segundo Ataque	Predominio del dulzor, aumentan los sabores frutales (manzana, pera, en boca tiene una acidez baja a media
Tercer Ataque	Tiene persistencia dulce y un retrogusto frutal
Observaciones	El espumante dulce Grand Vandush se utiliza en este cóctel por su perfil sensorial suave y frutal, que permite equilibrar la intensidad del macerado de currincho de caña tierna y plátano. Su dulzor natural armoniza con el agua de coco, mientras que su burbuja ligera aporta frescura y ligereza.

Nota. Vino espumante Gran Vandush. Elaborado por autoras.

Tabla 14*Ficha descriptiva de caña manabita*

 UIDE <small>Powered by Arizona State University</small>		Escuela de Gastronomía									
Ficha de cata # 1		Fecha: 20 / 12 / 2025									
Grado alcohólico:		28%									
Nombre del destilado		Macerado de Caña Manabita reserva especial									
Origen		Manabí - Ecuador									
Tipo		Aguardiente de caña									
Método		Macerado									
Precio:		\$3									
Notas de Cata											
Visual											
Limpidez	Levemente turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia							
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas					
Olfato											
Intensidad de aroma: Media- Alta											
Aromas a caña de azúcar fresca, jugo de caña. Con notas alcohólicas limpias, ligero recuerdo a melaza. notas dulces ligeras similares a la miel											
Gusto											
En boca	Al primer trago da una sensación cálida, típica de un aguardiente, pero no quema demasiado. No es dulce: se siente seca, con un pequeño recuerdo a caña o panela. La textura es ligera a media, no se siente pesada. El alcohol está bien mezclado: calienta la garganta poco a poco. El sabor se queda un momento en la boca, con recuerdo a caña fresca y alcohol limpio.										

Nota. Ficha de descripción de caña manabita sello negro. Elaborado por autoras

Tabla 15

Ficha para destilados

 UIDE <small>Powered by Arizona State University</small>		Escuela de Gastronomía				
Ficha de cata # 1	Fecha:	20 / 12 / 2025				
Grado alcohólico:	40%					
Nombre del destilado	Macerado de plátano en currincho de caña tierna					
Origen	Manabí - Ecuador					
Tipo	Aguardiente de caña macerada					
Tiempo de maceración	50 días					
Precio:	\$20					
Notas de Cata						
Visual						
Limpidez	Levemente turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas
Color	Amarillo	Dorado	Verdoso	Claro	Ámbar	Pálido
Olfato						
En nariz destacan los aromas a plátano maduro y notas dulces que recuerdan a panela o caramelo suave, sobre un fondo de caña tierna. El conjunto resulta aromático y agradable, con buena intensidad.						
Gusto						
Sabor	Se siente dulce, con sabor claro a plátano y un calor alcohólico suave que no molesta. Tiene cuerpo medio, una textura algo cremosa y el sabor permanece varios segundos, dejando un recuerdo a fruta madura y caña.					



Observaciones	Este macerado se pensó para acompañar el concepto del menú, donde el plátano aparece en diferentes preparaciones. La combinación de currincho de caña tierna con plátano maduro aporta una sensación dulce y cálida que puede ser base de un coctel como el nuestro.
----------------------	--

Nota. Ficha de descripción de macerado de plátano con currincho Elaborado por

autoras.

Tabla 16*Coctel de bienvenida*

 <p>Ficha de cata #1</p> <p>Fecha: 20 / 12 / 2025</p> <p>Grado alcohólico: 28%</p> <p>Nombre del coctel Raíces tropicales</p> <p>Origen Ecuador</p> <p>Tipo Coctel de bienvenida</p>		
<p>Ingredientes base Macerado de plátano en currincho de caña tierna + Gran Vandush + Agua de coco</p>		
<p>Precio: \$3</p>		
<p>Notas de Cata</p> <p>Visual</p>		
<p>Presenta un color amarillo muy pálido (o dorado suave, según tu mezcla), con buen brillo. La bebida se ve limpia, con ligeras burbujas si se agita o mezcla al momento de servir.</p>		
<p>Olfato</p>		
<p>En nariz aparecen aromas frescos a coco y notas frutales de plátano, acompañados por un fondo suave del licor Gran Vandush. El conjunto resulta aromático pero ligero, pensado para abrir el apetito sin cansar el olfato.</p>		
<p>Gusto</p>		
<p>Gusto</p>	<p>En boca se siente fresco y fácil de beber. Tiene un dulzor medio, equilibrado entre el macerado de plátano y el agua de coco, con el aporte alcohólico suave del Gran Vandush. La sensación es ligera con un final corto a medio, que deja un recuerdo agradable a fruta tropical.</p>	
	<p>Este cóctel se utiliza como bienvenida porque introduce desde el primer sorbo los</p>	

Observaciones	sabores clave del menú: la caña, el plátano y los matices tropicales. Su estructura ligera, la frescura del coco y el alcohol moderado preparan el paladar sin saturarlo, invitando a continuar con el amuse-bouche y el resto del recorrido.
----------------------	---

Nota. Coctel a base de macerado de plátano, agua de coco y un espumante ecuatoriano.

Elaborado por autoras.

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio es “la forma correcta y técnica de dar satisfacción a los clientes en sus necesidades de comer y beber bien y como es de lógica suposición con toda la comodidad, confort y la elegancia del caso.” (Bojacá Vargas, 1977)

Este proceso es fundamental para completar la experiencia del cliente, ya que es el factor humano con el que tiene contacto directo, sus tipos se ven influenciados por el concepto del producto, público al que se dirige, logística de la ubicación, número de comensales y formalidad.

El servicio americano es de los más estandarizados de los tipos de servicio, orientado a restaurantes con un gran flujo de clientes y que se manejan por carta, la mayor eficiencia se logra al ya salir los platos emplatados y listo de la cocina directo al comensal. Aunque es un servicio sencillo, busca mantener la elegancia y rapidez, por lo que se tienen en cuenta detalles como la precedencia, la regla de entregar por la derecha y retirar por la izquierda, y que la mesa ya esté marcada con la cubertería necesaria.

Para este proyecto se optó por el servicio americano debido a eficiencia de este, además de que permite mantener un mayor orden, elegancia y estandarización durante el ejercicio, logrando transmitir a los comensales y jueces una experiencia sin atrasos o distracciones, permitiendo apreciar los platillos y la exposición del menú a profundidad.

Tabla 17

Cuadro demostrativo acerca de servicio y ambientación general.

Aspecto	Descripción	Justificación
Tipo de Servicio	Americano	Los platos se sirven directamente desde la cocina ya montados en la vajilla, y el mesero los lleva al comensal. Se sirve por la derecha y se retira por la izquierda, respetando la precedencia.
Vajilla	Predominantemente llana, colores neutros	Enfatiza los montajes y permite que el plátano sea el protagonista visual.
Ambientación	Pasillos de Julio Jaramillo	Conecta la propuesta con la identidad cultural ecuatoriana y con un ícono musical nacional.
Decoración	Plantas de plátano y exposición de sus variedades	Muestra la diversidad del plátano y refuerza la temática del menú.

Nota: Esta tabla detalla aspectos claves para ambientar de manera conceptual el espacio, así como el tipo de servicio que se empleará. Elaborado por autoras.

Tabla 18*Cuadro demostrativo del servicio por tiempos.*

Tiempo	Vajilla	Justificación
1. Coctel de bienvenida/Amuse bouche	Plato de barro	Introduce el protagonismo del plátano y la identidad ecuatoriana; el barro conecta con raíces ancestrales.
2. Pan	Plato tendido pequeño blanco	El color neutro resalta el producto y mantiene estética moderna.
3. Entrada fría	Cuchara china de porcelana blanca sobre cilindro de madera (10 cm diámetro)	Contraste entre modernidad y rusticidad ecuatoriana, además de permitir cuidar el tamaño de las porciones.
4. Sorbet	Vaso de vidrio con arista amplia	Transparencia que enfatiza textura, color y pureza del producto.
5. Entrada caliente	Plato sopero amplio blanco	Vajilla amplia y neutra que enmarca técnicas modernas y presentación elegante.
6. Fuerte/Maridaje con Travesía Malbec Dos hemisferios	Plato tendido grande blanco	Ayuda a resaltar los colores de los diferentes ingredientes del plato.
7. Postre	Plato tendido grande blanco	El blanco resalta los colores vibrantes del postre, siendo como un lienzo para la pintura.
8. Bajativo	Shot de vidrio	El vidrio transparente permite apreciar color y cuerpo del macerado artesanal.

9. Petit four	Caja de madera personalizada	Cierra con un elemento cálido, artesanal y alineado a lo ecuatoriano.
----------------------	------------------------------	---

Nota: Tabla donde se detalla el orden del servicio, el platillo, maridaje, vajilla y la justificación correspondiente. Elaborado por autoras.

DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

El montaje tipo mesa con hojas de plátano y acabados que evocan la textura de madera se selecciona porque armoniza con el eje conceptual del proyecto: el plátano como ingrediente principal. Las hojas de plátano aportan un estilo exótico y tropical que remite directamente a la tradición culinaria y territorio, mientras que la estética tipo madera añade calidez y naturalidad sin perder elegancia.

El uso de superficies que son tipo madera aporta una dimensión sensorial que integra naturalidad y sobriedad, son características que en conjunto permiten equilibrar la parte rústica asociada con elemento de la naturaleza con la elegancia exigida en el contexto de alta cocina. Esta elección estética responde a criterios de temática, va de la mano con coherencia visual y con la experiencia gastronómica, el montaje no solo complementa el menú de degustación, sino que encuadra el producto principal dentro de un discurso culinario que fusiona tradición, territorio y refinamiento.

Figura 65

Inspiración montaje de mesa



Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (Chesnokova, 2025)

Figura 66*Inspiración montaje de mesa*

Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (Kelly, 2025)

Figura 67*Inspiración montaje de mesa*

Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (Eutopica, 2025)

Figura 68*Inspiración montaje de mesa*

Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (Eutopica, 2025)

Figura 69*Inspiración montaje de mesa*

Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (alyssasimpsonphoto, 2025)

Figura 70

Inspiración montaje de mesa



Nota. Montaje de mesa, obtenido de Pinterest (alyssasimpsonphoto, 2025)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. El plátano se consolida como un ingrediente fundamental dentro de la gastronomía ecuatoriana, tanto por su relevancia cultural como por su versatilidad culinaria. Su presencia constante en la dieta nacional y su adaptabilidad a múltiples técnicas de preparación evidencian su importancia histórica y contemporánea en la cocina del país.
2. En el contexto de la cocina moderna ecuatoriana, el plátano ha evolucionado de un alimento tradicional a un componente central en propuestas gastronómicas innovadoras. La aplicación de técnicas culinarias contemporáneas ha permitido resignificar su uso, potenciando sus características sensoriales y ampliando su integración en platos de autor y cocina de vanguardia.
3. En base a esta investigación, todas las variedades del plátano toman un valor importante en la gastronomía ecuatoriana por su relevancia cultural y versatilidad culinaria. Pues se encuentran presentes en la dieta cotidiana de los ecuatorianos, con lo que se ha logrado ver que, al implementar técnicas modernas a preparaciones ecuatorianas, resalta su importancia histórica y actual en la cocina del país.
4. El plátano es un ingrediente fundamental dentro de la gastronomía ecuatoriana, cuyo valor trasciende lo alimentario, al representar un elemento de identidad cultural, historia y sostenibilidad, adaptable tanto a la cocina tradicional como a la moderna.
5. La aplicación de técnicas contemporáneas permite reinterpretar preparaciones tradicionales con plátano sin perder su esencia, demostrando que la innovación culinaria puede coexistir con la preservación del patrimonio gastronómico nacional.
6. El plátano deja su rol como alimento cotidiano del día a día, para convertirse en símbolo de identidad cultural ecuatoriana, presente en platos cotidianos. Pues su versatilidad permite su adaptación a técnicas modernas que realzan sus texturas y sabores, integrándolo a

nuevas creaciones. Al aplicar este concepto, no solo se crea un patrimonio gastronómico nacional, sino que se proyecta la cocina ecuatoriana hacia escenarios internacionales con autenticidad renovada.

Recomendaciones

1. Es importante promover el uso del plátano en procesos de formación gastronómica, incentivando su aplicación en propuestas culinarias modernas que respeten su origen, temporalidad y características sensoriales, contribuyendo a la construcción de una cocina con identidad nacional.
2. Se sugiere fomentar prácticas sostenibles en el uso del plátano dentro de cocinas profesionales, priorizando el aprovechamiento integral del producto y la reducción de desperdicios, en concordancia con los principios de la gastronomía responsable.
3. Promover futuras investigaciones gastronómicas que profundicen en el uso de ingredientes tradicionales ecuatorianos desde enfoques modernos, fortaleciendo la identidad culinaria y la innovación profesional.
4. Incentivar a estudiantes y profesionales de la gastronomía a integrar criterios de trazabilidad, sostenibilidad y técnicas modernas en el diseño de menús, con el fin de mejorar la calidad, seguridad alimentaria y valor cultural de las propuestas culinarias.
5. Crear alianzas entre chefs ecuatorianos y productores bananeros para diseñar menús estacionales que impulsen el consumo local del plátano en todas sus maduraciones, reduciendo desperdicios y diversificando la oferta culinaria.
6. Impulsar campañas de marketing gastronómico digital que posicen las distintas variedades del plátano ecuatoriano en redes sociales, destacando recetas que logren atraer turismo culinario.

ANEXOS

Anexo 1

Factura electrónica pescado

Nota. Factura compra pescado.

Anexo 2

Elaboración plato fuerte



Nota. Elaboración plato fuerte. Hecho por autores

Anexo 3

Elaboración pruebas postre



Nota. Elaboración postre. Hecho por autores

Anexo 4

Transferencia bancaria



Nota. Transferencia bancaria.

Anexo 5

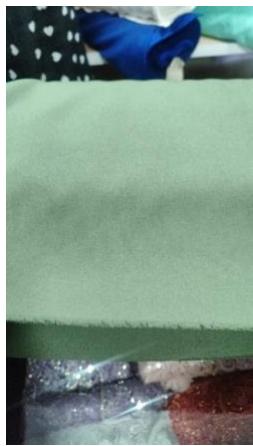
Elaboración amouse bouche



Nota. Elaboración amouse bouche. Hecho por autores

Anexo 6

Compra de tela



Nota. Compra de tela para amnientación.

Anexo 7

Entrevista chef Sebastián Guerrero



Nota. Entrevista chef Sebastián Guerrero..

BIBLIOGRAFÍAS

Andrade Alcívar, L. D., Cartay , R., & Mendoza Ponce, H. X. (AGOSTO de 2024).

Potencialidades agroalimentarias de productos tradicionales. Obtenido de EdicionesUleam:

https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/08/DIPSB-PUB2024-013-Potencialidades-agroindustriales-y-alimentarias.pdf?utm_source=chatgpt.com

Achiote Liquido PALMA DE ORO 500 Ml. (2025). Obtenido de SUPERMAXI:

<https://www.supermaxi.com/producto/achiote-liquido-palma-de-oro-500-ml/>

Agrocalidad. (2020). *Gobierno del Ecuador* . Obtenido de Manual de procedimientos para la regulación y control de origen de productos y subproductos cárnicos en estado primario destinados a consumo humano.: <https://www.agrocalidad.gob.ec>

Agrocalidad. (2025). *Gobierno del Ecuador*. Obtenido de Resolución 0287: Instructivo para el registro, autorización y emisión del certificado zoosanitario de producción y movilidad para el funcionamiento de granjas porcinas.: <https://www.agrocalidad.gob.ec>

Arteaga Alcívar, F. J. (2015). *ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL BANANO*. Obtenido de UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA:

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/44494637/ARTICULO_BANANO_PDF_EVOLUCION_DE_PLANTAS_CULTIVADAS-libre.pdf?1459998393=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3D2015_I_UNIVERSIDAD_NACIONAL_DE_COLOMBIA.pdf&Expires=1764323935&Signature=PFFGu~bmZLs

Bojacá Vargas, J. (1977). *El Servicio de Alimentos y Bebidas*. Bogotá: SENA.

COLOR AMAZONIA. (2011). Obtenido de <https://coloramazonia.com/plantas/Achiote>

COLOR AMAZONIA. (2011). Obtenido de Planta achiote:

<https://coloramazonia.com/plantas/Achiote>

comercio, E. (2014). *El melloco, berro y el amaranto son alimentos ancestrales que buscan su espacio.* Obtenido de <https://www.elcomercio.com/sociedad/melloco-berro-amaranto-alimentos-ancestrales/>

CORONELCORONEL, S. P. (2020). *EL ACHIOTE (Bixa orellana) COMO ANTIMICROBIANO Y ANTIOXIDANTE NATURAL PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA.* Obtenido de CARRERA DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS PECUARIAS: <https://dspace.espaceh.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/70e06b91-118f-454d-be69-13145eaa3a06/content>

El Comercio. (10 de mayo de 2014). *Visión de las cocinas del Ecuador.* Obtenido de Centro de Documentación CIDAP: chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/180/1/costa%20,%20cierre%20y%20orienta.pdf

FAO. (2019). *Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura.*

Fuertes, G. M. (6 de Enero de 2020). *Evaluación del estado de madurez, temperatura de almacenamiento y tipo de envase sobre las propiedades funcionales de berro.* Obtenido de Universidad técnica del norte: <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10118/2/03%20EIA%20496%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>

Galarza Cachiguango, I., Aguinaga del Hierro, C. A., & Guevara Aroca, F. X. (31 de Marzo de 2023). Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo, 2(18).* Ibarra, Ecuador.

HURTADO, V. (2018). *FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN.* Obtenido de Escuela Profesional de Industria Alimentaria y Nutrición:

<https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/f5f11f0f-77f4-4cc1-ae0e-e949b4fd8107/content>

Hurtado, V. H. (2018). *FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN*. Obtenido de EL ACHIOTE (Bixa Orellana) PRODUCCIÓN, OBTENCIÓN DEL COLORANTE, APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS:

<https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/f5f11f0f-77f4-4cc1-ae0e-e949b4fd8107/content>

Hurtado, V. H. (2018). *FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN*. Obtenido de EL ACHIOTE (Bixa Orellana) PRODUCCIÓN, OBTENCIÓN DEL COLORANTE, APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS:

<https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/f5f11f0f-77f4-4cc1-ae0e-e949b4fd8107/content>

INAIP. (2020). *Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias*. Obtenido de Manual Técnico del cultivo del maní en el Ecuador.

Jaramillo Burgos, M. F., Fichamba Lema, L. P., Poveda Morales, T. C., & Hinojosa Herrera, E. S. (2022). *Ánalisis de los sistemas de trazabilidad del procesamiento de carne de cerdo ahumada en Ecuador*. Obtenido de Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores,.

MAG. (2020). *Boletín agrícola del cultivo de plátano en Ecuador*. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador.

MAG. (2021). *Ministerio de Agricultura y Gandería* . Obtenido de Producción agrícola del maní en el Ecuador .

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (2024). *Ánalisis Trimestral Comercio Exterior*. Obtenido de Dirección de Estudios Económicos y Comerciales de Ecuador: chrome-

extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2024/05/Analisis-trimestral-de-comercio-exterior-ene-mar-2024.pdf

Mundo Forestal. (2022). Obtenido de <https://www.elmundoforestal.com/>

MUÑOZ, M. F. (Noviembre de 2021). *CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA DEL BERRO (Nasturtium officinale R. Br.) Y RESPUESTA A DIFERENTES SOLUCIONES NUTRITIVAS EN UN SISTEMA HIDROPÓNICO.* Obtenido de FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS:

<http://riaa.uaem.mx/xmlui/bitstream/handle/20.500.12055/2002/MEMMXG00T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MUÑOZ, M. F. (Noviembre de 2021). *CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA DEL BERRO (Nasturtium officinale R. Br.) Y RESPUESTA A DIFERENTES SOLUCIONES NUTRITIVAS EN UN SISTEMA HIDROPÓNICO.* Obtenido de UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS:

<http://riaa.uaem.mx/xmlui/bitstream/handle/20.500.12055/2002/MEMMXG00T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Myhrvold, N., & Bilet, M. (2013). *Modernist Cuisine at Home.* Madrid: Taschen.

Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine. Historia y Fundamentos.* (Vol. 1). Madrid: Taschen.

Paredes, J. &. (2018). *Universidad Central del Ecuador* . Obtenido de Cultivos tradicionales del Ecuador y su importancia alimentaria .

Paredes, J., & Tapia, C. . (2018). *Universidad Central del Ecuador* . Obtenido de Cultivos tradicionales del Ecuador y su importancia alimentaria .

Perù, A. (24 de Noviembre de 2024). *Berro: La hortaliza más nutritiva según la ciencia.* Obtenido de Agro Perù Informa : <https://www.agroperu.pe/berro-la-hortaliza-mas-nutritiva-segun-la-ciencia/>

Progress, P. (2022). *Pig Progress*. Obtenido de Ecuador pig sector looks for public support to become exporter.: <https://www.pigprogress.net>

Roberts, L. J. (2009). *EMPRESARIOS ECUATORIANOS DEL BANANO*. CODEU.

Robinson, J. C., & Galán, V. (2012). *Plátanos y bananas*. Madrid: Ediciones Mundiprensa.

Rocío, M. C. (Mayo de 2019). *UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR*. Obtenido de Estudio in vitro del efecto inhibitorio del extracto de achiote (bixa: <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c5399b89-5e2b-4755-9d46-7444ea7fc5e9/content>

Rodríguez García, J. (25 de Enero de 2016). *Cocina Modernista*. Obtenido de Publicaciones Didácticas: [chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://core.ac.uk/download/pdf/235860613.pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/235860613.pdf)

Rotecna. (2025). *Ecuador has increased its pig production in the last 15 years*. Obtenido de <https://www.rotecna.com>

Soriano-Olvera, R., & Saltos-Gordillo, S. (2025). *Usos culinarios apropiados de las variedades de plátano verde barraganete, dominico y maqueño, en la gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra: <https://www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/97/121>

Soussa, R. (s.f.). *Wedding menu cards, Menu card template, Tropical Wedding menu*. Pinterest, Quito.

Taco-Lambert, L. E. (2023). *ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS EXPORTACIONES DE CAMARÓN, CACAO Y BANANO DEL ECUADOR DE LOS AÑOS 2018 – 2022 Y SU INCIDENCIA EN LA BALANZA COMERCIAL*. Obtenido de Universidad Técnica de Machala: <https://remca.umet.edu.ec/index.php/REMCA/article/view/577/573>

- Tapia, E. (2021). *Mikuna*. Quito: USFQ PRESS.
- UVIDIA, M. A. (2013). *EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRITIVO Y NUTRACÉUTICO DE GALLETAS ELABORADAS CON BERRO (*Nasturtium officinale*) DESHIDRATADO COMO COLORANTE Y SABORIZANTE*. Obtenido de ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS: <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/8ec379a9-b3bd-419e-8eca-2a40c7625af8/content>