



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: KELLY CORALIA RIVERA RAMOS
JUAN DIEGO CELI VITERI

TUTOR: MDO. DIEGO ROBERTO ALBÁN MOREIRA

“LA NUEVA COCINA PUJILENSE”

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

Yo, Kelly Coralia Rivera Ramos Y Juan Diego Celi Viteri declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “LA NUEVA COCINA PUJILESE”, 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 15 días del mes enero de 2026, firmo conforme:

Autor: Juan Diego Celi Viteri

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Juan Diego Celi Viteri', with a stylized flourish at the end.

Número de Cédula: 1727158204

Dirección: Santa Monica - Conocoto

Teléfono: 0989427796

Correo electrónico: Juansicuenta69@uide.edu.ec

Autor: Kelly Coralia Rivera Ramos

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kelly Coralia Rivera Ramos', with a stylized flourish at the end.

Número de Cédula: 1723436497

Dirección: La Biloxi

Teléfono: 0958907447

Correo electrónico: keriverara@uide.edu.ec

Declaración de originalidad


Yo, Kelly Coralia Rivera Ramos Y Juan Diego Celi Viteri declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

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



Kelly Coralia Rivera Ramos

Autor del proyecto de investigación



Juan Diego Celi Viteri

Autor del proyecto de investigación

Yo, MDO. Diego Roberto Albán Moreira, 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.

.....

MDO. Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “LA NUEVA COCINA PUJILESE”
presentado por Kelly Coralia Rivera Ramos Y Juan Diego Celi Viteri 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, 15 enero 2026

.....

MDO. Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN

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, 15 enero de del 2026



.....

Kelly Coralia Rivera Ramos

CEDULA: 1723436497



.....

Juan Diego Celi Viteri

CEDULA: 1727158204

DEDICATORIA

KELLY RIVERA

Dedico este trabajo, y con él el cierre de una etapa fundamental en mi formación profesional, a dos personas cuya presencia ha sido esencial en el camino.

A mi padre, quien ha sido el principal sostén económico durante toda mi carrera, también un ejemplo constante de compromiso, esfuerzo y generosidad. Su respaldo incondicional, sus consejos y su fe en mis capacidades han sido un motor invaluable que me impulso a seguir adelante incluso en los momentos más desafiantes, esta meta alcanzada es también suya con mucho cariño y amor.

A mi hermano Gonzalo, quien ha sido parte activa de mi proceso desde una trinchera poco convencional pero profundamente significativa: la de ser mi primer comensal, crítico constructivo y cómplice en la cocina. Gracias por degustar cada preparación con paciencia, por ofrecer tus observaciones siempre con afecto, y confiar en mi cuando yo aún estaba aprendiendo.

A ambos, mi más sincero agradecimiento y mi eterno cariño. Este logro es el reflejo del amor, el apoyo y la constancia que me han brindado. Gracias por caminar a mi lado y por hacer de este camino algo especial.

DEDICATORIA

JUAN DIEGO CELI VITERI

Dedico esta Tesis en Agradecimiento a mi familia, el pilar principal en mi vida quienes durante todo este proceso de formación profesional siempre estuvieron a mi lado demostrándome su respaldo y apoyo hacia mí con mis sueños y proyectos.

A mis padres Karina y Juan, por su amor incondicional, su paciencia inagotable y disposición para los momentos más difíciles, quienes con su ejemplo de vida lograron enseñarme el valor del esfuerzo, la responsabilidad y la constancia, ellos me demostraron que soy capaz de alcanzar mis metas. no solo les debo este logro académico, sino también las raíces firmes que me sostienen en mi vida. Gracias por Creer en mí, por animarme con cada gesto de amor y apoyo, por ser esa chispa que no deja que mi corazón no se apague guiándome en cada etapa de mi vida

A mis hermanos Leonardo y Isaac, cuya compañía y sonrisas han sido un refugio de alegría en mi día a día, por ayudarme a sobrellevar esos días difíciles con su ánimo y cariño. Son la razón de la fuerza para poder sobrellevar mis responsabilidades Esta tesis es un tributo de amor y confianza hacia mi familia y a mis Profesores.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a cada docente de la carrera ya que me han enseñado lo que es la dedicación y la enseñanza.

AGRADECIMIENTO

Yo Juan Celi agradezco a Dios por darme la salud y la fuerza necesaria para mantenerme de pie cada día. a mis docentes que con su sabiduría lograron enseñarme el valor del esfuerzo y constancia. Especialmente a los chefs que desde el primer día de clases me acogieron en sus brazos con amor y cariño demostrándome su afecto por mí, a la Chef Ivanova Riofrio, al Chef Patricio Pinos, al profe Francisco Mena y a la Chef Gaby.

CONTENIDOS

1.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	18
1.1	La cocina contemporánea:.....	19
1.2	Técnicas culinarias	20
3.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	22
4.	MENÚ APROBADO INGLES.....	24
5.	DISEÑO DE MENU EN ESPAÑOL	25
6.	DISEÑO DE MENU EN ESPAÑOL	26
7.	RECETAS ESTANDAR	27
8.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD	65
8.1.	AGUACATE	65
8.2.	CUY.....	68
1.3	EL MANÍ	70
1.4	AJÍ.....	72
1.5	COMINO.....	73
1.6	Variedades de papa en Pujilí:	81
10.1	Historia y patrimonio de Pujilí	84
10	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	87

11	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	89
12	FLUJOGRAMA DE SERVICIO.....	90
13	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	91
14	CONCLUSIONES	97
15	RECOMENDACIONES.....	99
17	BIBLIOGRAFÍAS 30 MINIMO POR TRABAJO	110

TABLAS

TABLA 1 VALOR NUTRICIONAL DEL AGUACATE -----	67
TABLA 2 VALOR NUTRICIONAL DEL CUY -----	70
TABLA 3 COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MANÍ -----	71
TABLA 4 VALOR NUTRICIONAL DEL AJI -----	73
TABLA 5 VALOR NUTRICIONAL DEL COMINO -----	75
TABLA 6 VALOR NUTRICIONAL DEL TRIGO -----	78
TABLA 7 VALOR NUTRICIONAL DEL HIGO (2019) -----	81
TABLA 8 VALOR NUTRICIONAL DE LA PAPA -----	83

FIGURAS

FIGURA 1 TIPOS DE AGUACATE-----	66
FIGURA 2 RAZAS DE CUY EN PUJILI-----	69
FIGURA 3 TIPOS DE MANÍ-----	71
FIGURA 4 TIPOS DE AJÍ EN PUJILÍ-----	72
FIGURA 5 TIPOS DE COMINO-----	74
FIGURA 6 TIPOS DE HARINA DE TRIGO-----	76
FIGURA 7 TIPOS DE HIGO-----	79
FIGURA 8 VARIEDADES DE PAPA EN PUJILÍ-----	82

ANEXOS

ANEXO 1 FACTURA ELECTRONICA -----	101
ANEXO 2 FACTURA ELECTRONICA -----	102
ANEXO 3 FACTURA ELECTRONICA DE MOLDE PARA TUIL -----	103
ANEXO 4 FACTURA ELECTRONICA -----	104
ANEXO 5 PUESTO DE COMIDAS (MERCADO DE PUJILÍ) -----	105
ANEXO 6 EXTRACCIÓN DE JUGO DE PENCO -----	105
ANEXO 7 SEÑORA DE LAS TORTILLAS DE TUESTO -----	106
ANEXO 8 EDIFICIO MUNICIPAL -----	106
ANEXO 9 COCINA A LEÑA -----	107
ANEXO 10 DECRETO OFICIAL DE CANTONIZACION DE PUJILI -----	107
ANEXO 11 PUESTO DE FRUTAS DEL MERCADO -----	108
ANEXO 12 PLATO TRADICIONAL CUY CON PAPAS -----	108
ANEXO 13 COSNTRUCCIONES TRADICIONALES DEL CENTRO DE PUJILI -----	109
ANEXO 14 PARED ILUSTRATIVA DE LOS POBLADORES DE PUJILI -----	109

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

Este trabajo de titulación aborda temas sobre la cultura, identidad y tradiciones del Cantón de Pujilí focalizándolo a la gastronomía, productos y trazabilidad de estos. Pujilí narra la historia de los pueblos andinos donde las prácticas ancestrales se basan en utilizar la tierra fértil del páramo ecuatoriano; Estas tradiciones culinarias se manifiestan en los ciclos productivos de insumos desde la crianza de animales hasta la siembra y cosecha de hortalizas.

La soberanía y trazabilidad alimentaria en el contexto de Pujilí se concibe como el valor estratégico agregado a las preparaciones culinarias locales este enfoque preserva las practicas ancestrales kichwas de respeto a la Pachamama. A lo largo de trabajo se presentan recetas tradicionales consumidas de manera popular y se realiza una reinterpretación personal logrando una propuesta contemporánea mediante el uso de técnicas innovadoras Así, la gastronomía Pujililense se convierte en el reflejo de la memoria colectiva reflejado en preparaciones gastronómicas, sino también en una herramienta viva para la transmisión de saberes y valores comunitarios.

El diseño del menú y su estructura se han elaborado de acuerdo con la propuesta gastronómica, armonizando sabores, colores y texturas junto con la ambientación y conceptualización del servicio, para brindar una experiencia gastronómica integral que refleja la identidad Pujililense y evoca el profundo significado de la cultura kichwa.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****ABSTRAC**

This thesis addresses themes of culture, identity, and traditions in the Pujilí Canton, focusing on gastronomy, local products, and their traceability. Pujilí narrates the history of Andean peoples, where ancestral practices rely on utilizing the fertile land of the Ecuadorian páramo; these culinary traditions manifest in the production cycles of inputs, from animal husbandry to the sowing and harvesting of vegetables.

Food sovereignty and traceability in the context of Pujilí are conceived as the strategic value added to local culinary preparations this approach preserves ancestral Kichwa practices of respect for Pachamama. Throughout the work, popular traditional recipes consumed in the area are presented, undergoing a personal reinterpretation to achieve a contemporary proposal using innovative techniques. Pujilense gastronomy becomes not only a reflection of collective memory embodied in gastronomic preparations, but also a living tool for transmitting knowledge and community values. the products that are considered emblematic of the canton are potatoes, beans, Avocado, Chili and the most consumed animals are the guinea pig, which is the product that is consumed since its domestication because of its significance

The menu design and its structure have been crafted in accordance with the gastronomic proposal, harmonizing flavors, colors, and textures alongside the ambiance and service conceptualization, to deliver a comprehensive gastronomic experience that reflects Pujilí's identity and evokes the profound meaning of Kichwa culture.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

El cantón Pujilí conmemora 173 años recordando su historia ancestral, su riqueza cultural y el esfuerzo de su gente por mantener vivas las tradiciones que la distinguen como “La Tierra del Danzante”. En tiempos precolombinos, el territorio de Pujilí estuvo habitado por el pueblo indígena Puxileos o Pujileos, asentados en las faldas del monte Sinchahuasín a una altitud de 2.961 msnm y a 10 km de la ciudad de Latacunga, fue un importante asentamiento indígena antes de la colonización española. Su población tiene 66.980 (2022). ya que según el censo del 2023 aún no se define realmente el número de habitantes (Municipal, 1967).

El cantón Pujilí tiene una extensión de 1.289 km² se prolonga en el centro-occidental de Cotopaxi, limitado por el norte con los cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga; al sur con el cantón Pangua y las provincias de Bolívar y Tungurahua; al oriente con Latacunga y Salcedo y finalmente al occidente con los cantones La Maná.

Es importante saber que conserva una fuerte herencia kichwa-panzaleo, evidente en sus costumbres, lengua, vestimenta, fiestas y gastronomía. La economía local se basa principalmente en la agricultura, artesanías y comercio, destacando la producción de maíz, papas, habas y hortalizas (Lic. Juan Albán, 2013).



ILUSTRACIÓN 1 MAPA DE PUJILI

La propuesta de una nueva cocina pujilense aplica técnicas culinarias que integran sabores ecuatorianos, respetando los principios fundamentales de la identidad local. Se enfatiza la recuperación y documentación del patrimonio gastronómico mediante la recopilación de recetas, ingredientes y técnicas tradicionales. Así como la creatividad de adaptar esas recetas a nuevas tendencias culinarias sin perder su autenticidad.

El uso responsable de recursos locales, el empleo de productos orgánicos. y métodos de cocción que respeten el medio ambiente. Ante el avance de la globalización y la pérdida de conocimientos ancestrales, la estandarización de la gastronomía, se presenta la revalorización en proponer la herencia cultural de la ciudad de Pujilí desde una mirada actual. Buscando reinterpretar platos tradicionales incorporando técnicas contemporáneas, desde el punto de vista innovador y una firme apuesta por la sostenibilidad y el fortalecimiento de la identidad local (Almeida, 2019).

1.1 La cocina contemporánea:

La idea de una cocina contemporánea representa la antigua cocina y combina lo moderno es la relación entre el equilibrio perfecto que genera un vínculo en la gastronomías

el proceso de reinención culinaria centra ideas en el uso de técnicas modernas y la implementación de creatividad implementar técnicas internacionales implica utilizar ingredientes locales en el momento de ofrecer una nueva experiencia gastronómica innovadora, atractiva y dinámica (Equipo BCH, 2023).

En la evolución de la cocina ecuatoriana a lo largo de la historia está influenciada por la cultura inca y la conquista española que dejan una huella culinaria desde el momento que introducen nuevos alimentos esto llevo a generar un cambio revolucionario en la cocina,

La cocina ecuatoriana está estrechamente ligada productos de siembra que brotan en los suelos fértiles andinos, es la forma en la que da valor de la comida ecuatoriana (Ortega, s.f.).

1.2 Técnicas culinarias

La preservación de técnicas culinarias ancestrales se presenta como desafío para abordar la cocina ecuatoriana contemporánea. Las demandas como la sostenibilidad y el uso consciente de técnicas como la cocción a leña, el ahumado, la salmuera, al vapor estos son rasgos distintivos que representan un contexto andino de la cocina ecuatoriana que han sobrevivido durante a la modernización, son fruto de un conocimiento profundo hacia los recursos naturales y el respeto al entorno natural (Alracón, 2012).

Las técnicas usadas son:

- Hervir: Es una técnica de cocción húmeda que utiliza un líquido en ebullición para transferir calor a los alimentos así logramos la cocción total. La temperatura del líquido debe llegar 100 a nivel del mar, el calor se transmite por convección.
- Cocción en horno: Es una técnica de transmisión de calor seco que se realiza mediante convección, este método nos permite que el alimento se cocine homogéneamente, y se desarrolla una reacción química que es la caramelización, responsable de dar un efecto visual dorado.
- Cocción al vapor: Es un método de transferencia de calor húmedo en el cual el alimento se cocina por el contacto con el vapor de agua. permite conservar los nutrientes, sabor y color del alimento.

La nueva cocina Pujilense combina técnicas metodológicas que cumplen dos criterios. Ecuador posee una diversidad geográfica singular específicamente la sierra ecuatoriana proporciona una variedad de ingredientes como el maíz, el cuy y la papa estos son algunos elementos base de platos emblemáticos.

Al reinterpretar estos productos se honra la memoria gastronómica nacional. Promoviendo la venta de pequeños productores y prácticas gastronómicas amigables con el

medio ambiente. El dialogo constante entre lo ancestral y lo moderno refleja la iniciativa de combinar las raíces de la cocina ecuatorina junto con el deseo de explorar algo nuevo

Contribuye a la creación de nuevas propuestas culinarias que respetan la tradición, pero se aventuran a experimentar con texturas, presentaciones y sabores nuevos (Municipio de turismo, s.f.).

En este proceso, las recetas se transforman y se adaptan a nuevas formas de cocina, permitiendo que ingredientes autóctonos se integren en platos actuales que mantienen viva la memoria gastronómica del país y, al mismo tiempo, se apoyan la economía nacional. Así, la cocina pujilense se convierte en un puente que une el pasado y el futuro, celebrando sabores autóctonos del cantón de Pujilí.

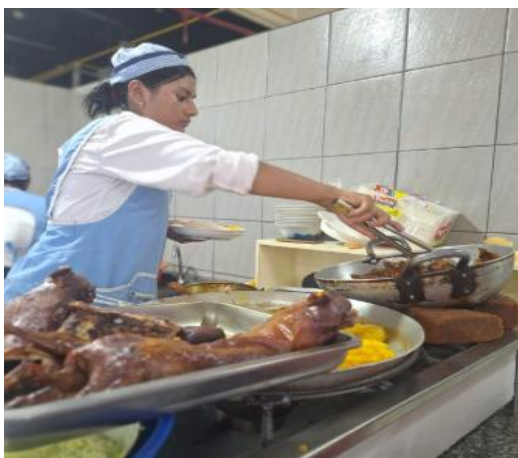


ILUSTRACIÓN 2
Mercado de Pujilí. Imagen tomada por Juan Celi (2025).

Los mercados son espacios vivos donde se rescatan sabores autóctonos, y se puede hallar preparaciones tradicionales que reflejan como recetas se transmiten de generación en generación. Además, los mercados promueven el intercambio directo entre productores agrícolas pequeños con mercaderes fortaleciendo la identidad culinaria local y permitiendo que las tradiciones gastronómicas demostrando prácticas de la comunidad de Pujilí. Sugiere una tendencia enfocada a la innovación.

La representación de diversidad ecuatoriana no solo enriquece el valor nutricional de los alimentos, sino que también impulsa la creatividad culinaria al brindar la oportunidad de fusionar ingredientes autóctonos con técnicas modernas. De esta forma promueve la innovación gastronómica y se favorece la creación una propuesta original que refleja la identidad cultural, fortaleciendo al mismo tiempo el vínculo entre la tradición y la contemporaneidad en la cocina pujilense.

Se Propone construir una propuesta culinaria a partir de narrativas locales en la que cada plato cuenta una historia. Esta visión se posiciona como la iniciativa de crear un concepto basado en el uso de técnicas que se enfocan en la cocina andina, y a la vez, incentiva la puesta en valor de productos originarios de la república del Ecuador, invitando a experimentar con presentaciones innovadoras y fusiones que reflejan la identidad pujilense. Así, cada creación culinaria se convierte en un homenaje a la diversidad y trascendencia de generaciones para transformarse en una experiencia cultural que conecta al comensal con la esencia del territorio y sus tradiciones.

La ciudad de Pujilí se ubica en una zona de altitud 2.961 msnm al pie de la colina de Sinchaguasín. La entrada del cantón la adornan con monumentos de danzantes lo que resalta la riqueza cultural y la profunda identidad de su población esta privilegiada ubicación geográfica favorece a la producción de agricultura y ganadería potenciado el intercambio comercial. Pujili es conocido por sus expresiones artísticas. La dinámica de sus mercados junto a la presencia de artesanos y productores locales.

Estas ferias facilitan el comercio sostenible y encarna la memoria viva de la comunidad que preserva sus tradiciones a través de la gastronomía en este contexto la propuesta culinaria pujilense se alimenta de historias locales y saberes ancestrales. En este contexto, la propuesta culinaria pujilense se alimenta de historias locales y saberes ancestrales, consolidando una identidad que se refleja tanto en los ingredientes autóctonos como en las técnicas modernas utilizadas para su preparación.

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

COCTEL DE BIENVENIDA:

- CHAGUARMISQUE: Bebida de penco, arroz de cebada con miel de penco y escarchado de azúcar de menta.

AMOUSE BOUCHE:

- CHIPS DE PAPA: Togro acompañado de una mayonesa de aji sobre un chip de papa decorado con cebolla larga frita y flor de perejil.

PAN:

- MINI EMPANADAS: rellenas de refrito de cebolla, crema de queso y gotas de perejil.

ENTRADA:

- TOSTADAS: tortilla de palo con mayonesa de ají, encurtido de cebolla china, tomate salteado de colores y cerdo desmechado

PLATO FUERTE:

- CUY AL HORNO: Yapingacho, salsa de maní, cuy al horno, crema de aguacate, lechuga fresca y aceite de perejil

POSTRE:

- Panacota de vainilla acompañada de salsa de mora, compota de tomate de árbol, crumble de cacao, tuil de vainilla y sorbet de tuna.

CAFÉ-TE:

- INFUSIONES: Cedrón, menta y café

PETIT FOUR:

- Bombón relleno con ganache de higo

3. MENÚ APROBADO INGLES

WELCOME COCKTAIL:

- CHAGUARMISQUE: Penco drink with barley rice with penco honey and mint sugar frosting.

AMOUSE BOUCHE:

- FRY CHIPS: Togro served with a chili mayonnaise on a potato chip, garnished with fried scallions and parsley flowers.

BREAD:

- MINI EMPANADAS: Filled with sautéed onions, cream cheese, and parsley sprinkles.

APPETIZER:

- TOASTS: Toasted tortilla with chili mayonnaise, pickled scallions, sautéed tomatoes, and shredded pork.

MAIN COURSE:

- BAKED GUINEA PIG: Yapingacho (a type of corn tortilla), peanut sauce, baked guinea pig, avocado cream, fresh lettuce, and parsley oil.

DESSERT:

- Vanilla panna cotta served with blackberry sauce, tree tomato compote, cocoa crumble, vanilla tuile, and prickly pear sorbet.

COFFEE/TEA:

INFUSIONS: Lemon verbena, mint, Coffe

PETIT FOUR:

- chocolate bonbons filled with fig ganache

4. DISEÑO DE MENÚ EN ESPAÑOL

MÉNU

CHAGUARMISQUE ANDINO

Bebida de penco, arroz de cebada con miel de penco y escarchado de azúcar de menta.

RAÍZ CRUJIENTE

Togro acompañado de una mayonesa de ají sobre un chip de papa decorado con cebolla larga frita y flor de perejil.

BOCADOS DE HORNO ANDINO

EMPANADILLAS

Rellenas de refrito de cebolla, crema de queso y gotas de perejil.

TERRITORIO DE PALO Y FUEGO

Tortilla de palo con mayonesa de ají, encurtido de cebolla china, tomate salteado de colores y cerdo desmechado.

CUY EN TRES TEXTURAS

Roulé de cuy al horno, yapíngacho, salsa de maní, crema de aguacate y aceite verde de perejil.

PAISAJE DULCE DE LOS ANDES

Pannacotta de vainilla, salsa de mora, crumble de cacao, tulle de tomate de árbol, sorbete de tuna y compota de tomate de árbol.

CAFÉ-TE:

Cedrón, menta fresca y café

Cierre de Higo y Cacao

Bombón de chocolate relleno de ganache de higo



5. DISEÑO DE MENÚ EN INGLES

MÉNU

CHAGUARMISQUE ANDINO

Fermented beverage made from agave and barley, agave honey and mint frosting

Crispy Root

Togro with chili mayonnaise, potato chips, and crispy scallions Bread

BOCADOS DE HORNO ANDINO

Empanadillas filled with sautéed onions, cream cheese, and parsley essence

Territory of Stick and Fire

Tortilla de palo with chili mayonnaise, pickled scallions, sautéed tomatoes and shredded pork

GUINEA PIG IN THREE TEXTURES

Baked guinea pig roulade, yapingacho, peanut sauce, avocado cream and parsley green oil

SWEET LANDSCAPE OF LOS ANDES

Vanilla panna cotta with blackberry sauce, cocoa crumble, tree tomato tulle, accompanied prickly pear sorbet and tree tomato compote

Ancestral Infusions

Lemon verbena, fresh mint and coffee

Fig and Cocoa Closure

Chocolate bonbon filled with fig ganache



6. RECETAS ESTANDAR

6.1. AMOUSE-BOUCHE

Chips de papa

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA CHIPS DE PAPA						TIPO RECETA Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 60 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	papa leona blanca	500,00	gramo	\$ 0,00455	\$ 2,2727	lavar, pelar, cortar	\$ 5,00	gramos	1.100	gramo
2	aceite	100,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,1750	temperatura ambiente	\$ 1,75	litro	1.000	mililitro
3	sal	5,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0015		\$ 0,29	gramos	1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN lavar y pelar papas cortar papa e forma chips precalentar el aceite someter a fritura profunda las chips freir durante 10 min			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$2,45 EXTRAS 5% \$0,12 COSTO TOTAL RECETA \$2,57 COSTO POR PORCIÓN \$0,26 COSTO POR GRAMO \$0,0043			PUNTOS CRÍTICOS grados de friturar tiempo de fritura punto de papa crujete mandolina fritura				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA producto alimenticio a partir de tuberculo , obtenido de la preparacion de laminas finas de papa										
ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26	

Ilustración 3 GENERADA POR J. CELI & K, RIVERA

Togro

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA TOGRO				TIPO RECETA <input type="checkbox"/> Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 60 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	pata de res	2,00	unidad	\$ 4,00000	\$ 8,0000	hervir y cocinar junto al cuero	\$ 8,00	unidad	2	gramo																
2	cuero de cerdo	1,10	kilogramo	\$ 5,48182	\$ 6,0300	hervir y cocinar junto a la pata	\$ 6,03	kilogramo	1	kilogramo																
3	ajo	2,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 1,0000	lavar y licuar	\$ 0,50	cabeza	1	unidad																
4	cebolla	2,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,3333	lavado y brunoise	\$ 1,00	unidad	6	unidad																
5	achiote	30,00	mililitro	\$ 0,00354	\$ 0,1062	para refrito	\$ 1,77	litro	500	mililitro																
6	perejil	1,00	atado	\$ 0,15000	\$ 0,1500	lavar y licuar	\$ 0,15	atado	1	atado																
7	sal	30,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0087	pizca	\$ 0,29	gramos	1.000	gramo																
8	pimienta	15,00	gramo	\$ 0,01252	\$ 0,1878	pizca	\$ 6,26	gramo	500	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN sofreir con aceite y añadir el ajo y cebolla paitaña. Luego incorporar achiote, sal y pimienta hervir agua en una cazuela cortar trozos de pata de res y cuero agregar la hierbita antes de incorporar el gelificar				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$15,82</td> <td>Σ Precios totales de cada Ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,79</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$16,61</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$1,66</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0277</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$15,82	Σ Precios totales de cada Ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,79	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$16,61	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$1,66	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0277	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS coccion larga de pata de res gelificacion sofrito hervor prolongado			
SUBTOTAL RECETA	\$15,82	Σ Precios totales de cada Ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$0,79	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$16,61	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$1,66	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$0,0277	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																		
				FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25				FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																		

Ilustración 4 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Mayonesa de ají

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR							Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA MAYONESA DE AJÍ					TIPO RECETA Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																	
NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 60 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	huevos	3,00	unidad	\$ 0,12000	\$ 0,3600	licuar	\$ 3,60	cubeta	30	unidad														
2	aceite	500,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,8750	licuar	\$ 1,75	litro	1.000	mililitro														
3	sal	20,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0058	pizca	\$ 0,29	gramos	1.000	gramo														
4	ajo	3,00	unidad	\$ 0,02500	\$ 0,0750	lavado y entero	\$ 0,15	cabeza	6	unidad														
5	cilandro	30,00	gramos	\$ 0,00030	\$ 0,0090	lavado y desinfectado	\$ 0,15	atado	500	gramos														
6	ají	2,00	unidad	\$ 0,05000	\$ 0,1000	lavado y tatemado	\$ 0,25	unidad	5	unidad														
7	limón	20,00	mililitro	\$ 0,06667	\$ 1,3333	zumo	\$ 1,00	unidad	15	mililitro														
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
pesar y medir cantidades ingredientes colocar yemas en un bol agregar pizca de sal añadir a la licuadora ingredientes (huevos y ají, ajo) ir incorporando el aceite en forma de hilo añadir jugo de limon		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$2,76</td> <td rowspan="5" style="font-size: small;"> Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,14</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$2,90</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,29</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0048</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$2,76	Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$0,14	COSTO TOTAL RECETA	\$2,90	COSTO POR PORCIÓN	\$0,29	COSTO POR GRAMO	\$0,0048	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>MÉTODOS Y TÉCNICAS</td> </tr> <tr> <td>desnaturalización con jugo de limon</td> </tr> <tr> <td>licuado</td> </tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS	desnaturalización con jugo de limon	licuado
SUBTOTAL RECETA	\$2,76	Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
EXTRAS 5%	\$0,14																							
COSTO TOTAL RECETA	\$2,90																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,29																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0048																							
MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
desnaturalización con jugo de limon																								
licuado																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																								
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>15-oct-25</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>15-ene-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26										
FECHA ELABORACIÓN																								
15-oct-25																								
FECHA ACTUALIZACIÓN																								
15-ene-26																								

ILUSTRACIÓN 5 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Cebolla frita

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA CEBOLLA FRITA				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 60 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	cebolla blanca larga	6,00	atado	\$ 0,16667	\$ 1,0000	lavada y corte pluma	\$ 1,00	atado	6	atado																
2	aceite	1.000,00	litro	\$ 0,00175	\$ 1,7500	fritura profunda a 180C	\$ 1,75	litro	1,000	litro																
PROCESO DE PREPARACIÓN Retirar la raíz y la parte superior verde lavar y desinfectar la cebolla cortar en rodajas finas dentro de una sartén calentar el aceite agregar la cebolla dentro de la sartén con aceite caliente cocinar 3 a 5 min añadir una pizca de sal				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$2,75</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,14</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$2,89</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,29</td> <td>Costo total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0048</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$2,75	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,14	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$2,89	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,29	Costo total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS sobrecaramelización fuego medio 140 a 160 oxidación			
SUBTOTAL RECETA	\$2,75	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$0,14	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$2,89	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$0,29	Costo total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS salteado reahogar caramelización																		
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

ILUSTRACIÓN 6 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA AMUSE-GUELE				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 60 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	chips de papa	40,00	gramo	\$ 0,00001	\$ 0,0006	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0043	gramo	300	gramo															
2	togro	50,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,1100	Ficha No. SUB-002	\$ 2,20	kilogramo	1.000	gramo															
3	mayonesa de aji	10,00	gramo	\$ 0,00123	\$ 0,0123	Ficha No. SUB-003	\$ 1,23	litro	1.000	gramo															
4	cebolla frita	10,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,0300	crujiente	\$ 1,50	kilogramo	500	gramo															
5	planta cilandro	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500	fresca y limpia	\$ 1,50	paquete	10	unidad															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1.fritura de chips de papa 2.coccion por hervor prolongado 3.emulsion de huevos y aceite en licuadora 4.fritura de rodajas de cebolla para decoracion				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$0,60</td> <td><small>1 Precios totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,03</td> <td><small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$0,63</td> <td><small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,06</td> <td><small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0011</td> <td><small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$0,60	<small>1 Precios totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$0,03	<small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$0,63	<small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$0,06	<small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$0,0011	<small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	1 temperatura de fritura 170°C 2. emulsion por añadidura de aceite en hilo 3. Raspar y Lavar para eliminar bien pelos y residuos.		
SUBTOTAL RECETA	\$0,60	<small>1 Precios totales de cada ingrediente</small>																							
EXTRAS 5%	\$0,03	<small>Subtotal * % Extras</small>																							
COSTO TOTAL RECETA	\$0,63	<small>Subtotal + Extras</small>																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,06	<small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0011	<small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
la pata de res al ser la proteína principal contiene alto contenido de colágeno y es una agente gelificante natural				1.fritura profunda 2.hervor prolongado																					
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																			

Ilustración 7 GENERADA POR J. CELI & K, RIVERA

6.2. PAN

Refrito de cebolla

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía															
NOMBRE RECETA REFRITO DE CEBOLLA				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																	
NÚMERO PORCIONES 10 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	cebolla larga	3,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,5000	corte blunaise	\$ 1,00	atado	6	unidad													
2	achiote	10,00	mililitro	\$ 0,00238	\$ 0,0238	incorporar al sartén con mantequilla	\$ 1,19	mililitro	500	mililitro													
3	mantequilla	10,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0760	temperatura ambiente	\$ 0,95	gramo	125	gramo													
PROCESO DE PREPARACIÓN lavar y desinfectar cebolla larga cortar brunoise colocar en una sartén mantequilla a fuego medio sofreír 6 min			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$0,60</td> <td>precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$0,63</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0013</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$0,60	precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$0,63	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS cocción homogénea mantequilla no debe pasar los 90 grados		
SUBTOTAL RECETA	\$0,60	precios totales de cada ingrediente																					
EXTRAS 5%	\$0,03	Subtotal * % Extras																					
COSTO TOTAL RECETA	\$0,63	Subtotal + Extras																					
COSTO POR PORCIÓN	\$0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
COSTO POR GRAMO	\$0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA base aromática con la combinación de grasa ideal para preparaciones tradicionales			MÉTODOS Y TÉCNICAS Brunoise Sauté																	
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

Ilustración 8 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Crema de queso

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
CREMA DE QUESO				Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X																					
PESO CADA PORCIÓN		50 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	queso fresco	225,00	gramo	\$ 0,00576	\$ 1,2950	la mitad del queso	\$ 2,59	gramo	450	gramo															
2	crema de leche	300,00	mililitro	\$ 0,00411	\$ 1,2333	fria	\$ 1,85	mililitro	450	mililitro															
3	queso crema	250,00	gramo	\$ 0,00476	\$ 1,1900	temperatura ambiente	\$ 1,19	gramo	250	gramo															
4	sal	10,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0029	pizca	\$ 0,29	gramo	1.000	gramo															
5	oregano	5,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,0750	pizca	\$ 0,30	gramo	20	gramo															
6	leche	200,00	mililitro	\$ 0,00079	\$ 0,1580	poco a poco	\$ 0,79	litro	1.000	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
cortar queso en en cubos mezclar la leche y crema de leche procesar en la licuadora , leche, queso crema e de queso fresco añadir al fuego la mezcla uniforme y incorporar queso crema 8 min en fuego bajo				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$3,95</td> <td style="text-align: left;">1/2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,20</td> <td style="text-align: left;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$4,15</td> <td style="text-align: left;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,42</td> <td style="text-align: left;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0083</td> <td style="text-align: left;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$3,95	1/2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,20	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$4,15	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	evitar ebullicion porque se corta sobrebatiar para lograr emulsion inestable		
SUBTOTAL RECETA	\$3,95	1/2 Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,20	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$4,15	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																									
la base de la crema de queso se logra con una emulsion en la que las grasa lacteas se dispersan																									
MÉTODOS Y TÉCNICAS																									
reducción Liaison textura nape																									
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																	
				FECHA ELABORACIÓN				15-oct-25																	
				FECHA ACTUALIZACIÓN				15-ene-26																	

ILUSTRACIÓN 9 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Mini empanadas

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA MINI EMPANADAS				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 10 porción		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	harina	500,00	gramo	\$ 0,00119	\$ 0,5950	tamizar harina de todo uso	\$ 1,19	kilogramo	1.000	gramo															
2	huevo	2,00	unidad	\$ 0,12000	\$ 0,2400	frescos	\$ 3,60	unidad	30	unidad															
3	levadura fresca	15,00	gramo	\$ 0,00582	\$ 0,0873	activar con agua tibia	\$ 2,91	gramo	500	gramo															
4	sal	5,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0015	pizca	\$ 0,29	kilogramo	1.000	gramo															
5	manteca de cerdo	100,00	gramo	\$ 0,00510	\$ 0,5100	temperatura ambiente	\$ 2,04	gramo	400	gramo															
6	azúcar	10,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0080		\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
disolver levadura en agua En un bowl, mezcla harina con azúcar y sal Se añade huevo y la levadura activada. formación de masa inicial homogénea Amasar 8–12 minutos hasta lograr gluten desarrollado Agregar la manteca de cerdo al final del amasado colocar masa en un bowl y dejar reposar cubrir y dejar fermentar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$1,44</td> <td>1 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$1,51</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,15</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0030</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$1,44	1 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$1,51	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0030	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	fermentación 1 hora evitar exceso de manteca de cerdo masa masa		
SUBTOTAL RECETA	\$1,44	1 Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,07	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$1,51	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0030	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
masa homogénea y suave fácil de moldear				Leudar mezclar amasar																					
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																	
				FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25				FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

ILUSTRACIÓN 10 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Pan



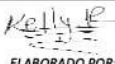


FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA PAN				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 50 gramo				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	mini empanadas	30,00	gramo	\$ 0,00144	\$ 0,0432	Ficha No. SUB-001	\$ 1,4400	gramo	1.000	gramo	
2	refrito de cebolla	5,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,0300	Ficha No. SUB-002	\$ 0,60	kilogramo	100	gramo	
3	crema de queso	15,00	gramo	\$ 0,00988	\$ 0,1481	Ficha No. SUB-003	\$ 3,95	litro	400	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezcla harina, sal y grasa mezclar hasta incorporar 1 huevo 2. Sofreír la cebolla con sal hasta que esté transparente 3. Amasa 2-3 minutos solo hasta integrar, tapa y deja reposar 20-30 minutos. 4. procesar en la licuadora, leche, queso crema e de queso fresco. 5. mezclar el refrito junto con la crema de queso 6.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$0,27 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$0,01 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$0,29 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$0,03 <small>Costo Total Receta : No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$0,0006 <small>Costo por Porción : Peso cada Porción</small>				PUNTOS CRÍTICOS 1. amasar en exceso desarrolla demasiado gluten 2. demasiada leche o crema, la mezcla queda muy fluida 3. temperatura de fritura 170°C			
				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. horno medio-alto hasta dorado,							
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26		

Ilustración 11 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.3. ENTRADA

Tortillas de palo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA TORTILLAS DE PALO						TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-001		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 9 porción PESO CADA PORCIÓN 100 gramo																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Harina de maíz	454,00	gramo	\$ 0,00438	\$ 1,9900	hidratar la harina	\$ 1,99	gramo	454	gramo																
2	Manteca de cerdo	200,00	gramo	\$ 0,00510	\$ 1,0200	temperatura ambiente	\$ 2,04	gramo	400	gramo																
3	Queso fresco	300,00	gramo	\$ 0,00576	\$ 1,7267	fresco y rayado	\$ 2,59	gramo	450	gramo																
4	Cebolla blanca	3,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,5000	lavada y corte brunoise	\$ 1,00	atado	6	unidad																
5	Sal	15,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0044		\$ 0,29	kilogramo	1.000	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN En un bowl, mezclar harina de maíz con una pizca de sal agregar agua Tibia y amasar suavemente Agregar la manteca de cerdo y la cebolla picada dentro del sartén y sofreír hasta dorar mezclar con el sofrito dentro de la masa agregar la mezcla de sofrito de queso y cebolla formar y bolear masa de 60gr						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$5,24</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,26</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$5,50</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,61</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0061</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$5,24	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,26	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$5,50	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,61	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0061	Costo por Porción + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS bolas de masa pesada con gramaje estandar Cocción pareja del tiesto sin grietas	
SUBTOTAL RECETA	\$5,24	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$0,26	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$5,50	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$0,61	Costo Total Receta + No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$0,0061	Costo por Porción + Peso cada Porción																								
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS sofreír tostar																
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

Ilustración 12 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Cerdo desmechado

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía													
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA															
CERDO DESMECHADA				Básica o de Venta																	
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X						Complementaria o Subreceta											
PESO CADA PORCIÓN		100 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	carne de cerdo	1,00	libra	\$ 2,75000	\$ 2,7500	bien cocido y suave	\$ 5,50	libra	2	libra											
2	sal	15,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0044	pizca	\$ 0,29	kilogramo	1.000	gramo											
3	comino	20,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,1600	pizca	\$ 0,40	gramo	50	gramo											
4	ajo	3,00	pepa	\$ 0,08333	\$ 0,2500	lavado y corte brunoise	\$ 0,50	cabeza	6	pepa											
5	mapahuiru	100,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,4000	una cuchara	\$ 2,00	gramo	500	gramo											
6	cebolla	1,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,1667	lavado y cortada small dice	\$ 1,00	unidad	6	unidad											
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS													
limpiar la carne de cerdo retirando los excesos de grasa picar finamente Ajo Corte de cebolla en pluma aliñar el cerdo con sal y comino calentar la mapahuiru en fuego medio añadir cebolla y ajo sofreir agregar pequeña cantidad de agua cocinar a fuego bajo para que se cocine la carne tierna				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$3,73</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top; padding: 2px;"> Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,19</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$3,92</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,44</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0044</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$3,73	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$0,19	COSTO TOTAL RECETA	\$3,92	COSTO POR PORCIÓN	\$0,44	COSTO POR GRAMO	\$0,0044	Cocción en olla de presión 60 min c evitar sobrecalentar la mapahuiru retirar excesos grasos de carne		
SUBTOTAL RECETA	\$3,73	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción																			
EXTRAS 5%	\$0,19																				
COSTO TOTAL RECETA	\$3,92																				
COSTO POR PORCIÓN	\$0,44																				
COSTO POR GRAMO	\$0,0044																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
la carne de cerdo se basa en un proceso de Cocción que permite que el colágeno en la carne se derrita, lo que facilita la separación de las fibras musculares y se logra una textura fibrosa y suave				sellado maillard Cocción uniforme prolongada reducción desglasado																	
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-oct-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-ene-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26							
FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25																				
FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26																				

Ilustración 13 GENERADA POR J. CELI & K, RIVERA

Tomates salteados

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA TOMATES SALTEADO				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta X		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 9 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 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	tomate amarillo	2,00	unidad	\$ 0,58333	\$ 1,1667	lavado y corte brunoise sin pepas	\$ 3,50	unidad	6	unidad															
2	tomate rojo	2,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,3333	lavado y corte brunoise sin pepas	\$ 1,00	unidad	6	unidad															
3	tomate morado	3,00	unidad	\$ 0,75000	\$ 2,2500	lavado y corte brunoise sin pepa	\$ 4,50	unidad	6	unidad															
4	aceite	5,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,0088		\$ 1,75	litro	1.000	mililitro															
5	mantequilla	10,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0760	cuadro	\$ 0,95	gramo	125	gramo															
6																									
7	DECORACION																								
8	cebolla china	100,00	gramo	\$ 0,03750	\$ 3,7500	lavado y corte pluma	\$ 1,50	atado	40	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Calentar sartén dentro con pequeña cantidad aceite del fogón añadir los tomates y sofreir durante 2 min dorar ligeramente agregar sal y saltear hasta que se libere pequeñas cantidades de jugo antes de servir poner dentro del fuego junto con mantequilla y calentar ligeramente				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$7,58</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,38</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$7,96</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,88</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0088</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$7,58	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,38	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$7,96	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,88	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0088	Costo por Porción + Peso cada Porción	salteado controlado		
SUBTOTAL RECETA	\$7,58	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,38	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$7,96	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,88	Costo Total Receta + No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0088	Costo por Porción + Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																	
								FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

ILUSTRACIÓN 14 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">ENTRADA</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">9 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">100 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		ENTRADA		NÚMERO PORCIONES	9 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">VTA-003</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-003	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																					
NOMBRE RECETA																																													
ENTRADA																																													
NÚMERO PORCIONES	9 porción																																												
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo																																												
TIPO RECETA																																													
X	Básica o de Venta																																												
	Complementaria o Subreceta																																												
FICHA No.	VTA-003																																												
FOTO RECETA																																													
																																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																			
1	tortilla de palo	50,00	gramo	\$ 0,00550	\$ 0,2750	Ficha No. SUB-001	\$ 5,5000	gramo	1.000	gramo																																			
2	salteado de tomate	40,00	gramo	\$ 0,01327	\$ 0,5307	Ficha No. SUB-002	\$ 7,96	gramo	600	gramo																																			
3	cerdo desmechado	40,00	mililitro	\$ 0,00561	\$ 0,2246	Ficha No. SUB-003	\$ 3,93	gramo	700	mililitro																																			
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																																							
1. preparar masa contortillas con harina de maiz junto con agua, manteca de cerdo y sal 2. saltear tomates en mantequilla 3. limpiar la carne de cerdo retirando los excesos de grasa 4. cocinar a fuego bajo para que se cocine la carne tierna		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="background-color: #FFD700;">\$1,08</td><td style="font-size: small;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td><td style="background-color: #FFD700;">\$0,05</td><td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="background-color: #FFD700;">\$1,14</td><td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="background-color: #FFD700;">\$0,13</td><td style="font-size: small;">Costo Total Receta + No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="background-color: #FFD700;">#####</td><td style="font-size: small;">Costo por Porción + Peso cada Porción</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$1,08	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$1,14	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,13	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porción + Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</td></tr> <tr><td colspan="2">salteado fuego medio 140 a 160</td></tr> <tr><td colspan="2">Cocción olla de presión 60 min</td></tr> <tr><td colspan="2">retirar excesos de grasa de cerdo</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</td></tr> <tr><td colspan="2">1. salteado</td></tr> <tr><td colspan="2">2. </td></tr> </table>					PUNTOS CRÍTICOS		salteado fuego medio 140 a 160		Cocción olla de presión 60 min		retirar excesos de grasa de cerdo								MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. salteado		2.	
SUBTOTAL RECETA	\$1,08	Σ Precios totales de cada ingrediente																																											
EXTRAS 5%	\$0,05	Subtotal * % Extras																																											
COSTO TOTAL RECETA	\$1,14	Subtotal + Extras																																											
COSTO POR PORCIÓN	\$0,13	Costo Total Receta + No. porciones																																											
COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porción + Peso cada Porción																																											
PUNTOS CRÍTICOS																																													
salteado fuego medio 140 a 160																																													
Cocción olla de presión 60 min																																													
retirar excesos de grasa de cerdo																																													
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																													
1. salteado																																													
2.																																													
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">15-oct-25</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">15-ene-26</td></tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26																															
FECHA ELABORACIÓN																																													
15-oct-25																																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																																													
15-ene-26																																													

ILUSTRACIÓN 15 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.4. PLATO FUERTE

Roule de cuy



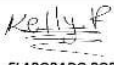


FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA ROULE DE CUY				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 150 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	cuy	2,00	unidad	\$ 10,00000	\$ 20,0000	procesado	\$ 20,00	unidad	2	unidad
2	sal	20,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0058	pizca	\$ 0,29	kilogramo	1.000	gramo
3	pimiento	10,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0800	lavado	\$ 0,40	gramo	50	gramo
4	comino	15,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,1200	pizca	\$ 0,40	gramo	50	gramo
5	cebolla	2,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,3333	lavado y licuado	\$ 1,00	unidad	6	unidad
6	ajo	3,00	pepa	\$ 0,08333	\$ 0,2500	lavado y licuado	\$ 0,50	cabeza	6	pepa
7	aceite	1.000,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 1,7500		\$ 1,75	litro	1.000	mililitro
8	mantequilla	5,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0380	temperatura ambiente	\$ 0,95	gramo	125	gramo
9	cilandro	100,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0500	lavado y licuado	\$ 0,50	atado	1.000	gramo
10	apio	2,00	unidad	\$ 0,08333	\$ 0,1667	lavado y licuado	\$ 0,25	unidad	3	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
Lavar y porcionar el cuy. Sazonarlo con sal, comino y pimiento.		SUBTOTAL RECETA \$22,79 Σ Precios totales de cada ingrediente				enrollado y amarrar para no desamarrar. Balotine.				
eliminar huesos		EXTRAS 5% \$1,14 Subtotal * % Extras				dorado final resequead perdida de jugos				
dentro de una sartén, se sofríe en aceite y mantequilla la cebolla picada, el ajo triturado, el apio y achioté		COSTO TOTAL RECETA \$23,93 Subtotal + Extras				temperatura de sofrito				
Agrega los trozos de cuy y piel junto con aliño y triturar en licuadora		COSTO POR PORCIÓN \$2,39 Costo Total Receta + No. porciones								
Envolver en film y formar una balotina		COSTO POR GRAMO \$0,0160 Costo por Porción + Peso cada Porción								
hornear y terminar en fritura		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
		La preparación del cuy combina técnicas de cocción seca y húmeda, buscando desarrollar sabor superficial mientras se obtiene una textura tierna y jugosa en el interior entre los 18 °C y los 22 °C				sofrito				
						salteado				
						sellado				
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26				

ILUSTRACIÓN 14 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Yapingacho



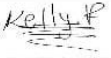


FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA YAPINGACHO				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																						
NÚMERO PORCIONES 9 porción				FICHA No. SUB-002																								
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	papa	50,00	libra	\$ 0,20000	\$ 10,0000	lavado y cocinado	\$ 10,00	libra	50	libra																		
2	ajo	2,00	pepa	\$ 0,08333	\$ 0,1667	lavado y machucado	\$ 0,50	cabeza	6	pepa																		
3	sal	10,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0029	pizca	\$ 0,29	gramo	1.000	gramo																		
4	mantequilla	5,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0380	temperatura ambiente	\$ 0,95	gramo	125	gramo																		
5	comino	15,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,1200	pizca	\$ 0,40	gramo	50	gramo																		
6	achiote	30,00	mililitro	\$ 0,00238	\$ 0,0714	para dar color	\$ 1,19	litro	500	mililitro																		
7	aceite	40,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,0700	freir	\$ 1,75	litro	1.000	mililitro																		
8	cebolla	2,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,3333	lavado y corte brunoise	\$ 0,50	unidad	3	unidad																		
9	pimiento	2,00	unidad	\$ 0,12500	\$ 0,2500	lavado y corte brunoise	\$ 0,50	unidad	4	unidad																		
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																				
Pelar y cocinar las papas en agua con sal hasta que estén muy suaves. se escurren las papas y se aplastan las papas aplastadas se mezclan con mantequilla, un poco de ajo triturado, comino achiotado y Sal refrito formar una masa con color dar forma circular calentar la sartén y dorar ligeramente para crear una costra				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$11,05</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,55</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$11,60</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$1,29</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0086</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$11,05	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,55	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$11,60	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$1,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0086	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>escurrir todo el agua de la papa</td> </tr> <tr> <td>temperatura del sofrito 110 C °</td> </tr> <tr> <td>dorado de costra en sartén 160 C °</td> </tr> </table>			escurrir todo el agua de la papa	temperatura del sofrito 110 C °	dorado de costra en sartén 160 C °
SUBTOTAL RECETA	\$11,05	2 Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$0,55	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$11,60	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$1,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$0,0086	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
escurrir todo el agua de la papa																												
temperatura del sofrito 110 C °																												
dorado de costra en sartén 160 C °																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
(Empty space for technical argumentation)				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>sellado</td> </tr> <tr> <td>Cocción por ebullición</td> </tr> <tr> <td>refrito</td> </tr> </table>							sellado	Cocción por ebullición	refrito															
sellado																												
Cocción por ebullición																												
refrito																												
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td>15-oct-25</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td>15-ene-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26														
FECHA ELABORACIÓN																												
15-oct-25																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																												
15-ene-26																												

ILUSTRACIÓN 15 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Salsa de mani

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																		
SALSA DE MANI				Básica o de Venta																				
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN		150 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	mani en pasta	225,00	gramo	\$ 0,00556	\$ 1,2500	pasta fresca	\$ 1,25	gramo	225	gramo														
2	leche	500,00	mililitro	\$ 0,00079	\$ 0,3950	leche caliente	\$ 0,79	litro	1.000	mililitro														
3	sal	10,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0029	pizca	\$ 0,29	gramo	1.000	gramo														
4	comino	10,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0800	pizca	\$ 0,40	gramo	50	gramo														
5	crema de leche	70,00	mililitro	\$ 0,00411	\$ 0,2878	temperatura ambiente	\$ 1,85	mililitro	450	mililitro														
6	cebolla	1,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,1667	lavado y corte brunoise	\$ 1,00	unidad	6	unidad														
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
dentro de una sartén, sofríe la cebolla picada con un poco de manteca de cerdo hasta que esté suave agregar sal y comino dentro de la licuadora agregar leche y pasta de mani para disolver agregar crema de leche dentro del sartén junto con el sofrito cocinar de 2 a 3 min llama baja incorporar a la mezcla de mani y leche Cocción final de 2 a 3 min salsa				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$2,18</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,11</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$2,29</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,23</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0015</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porcion + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$2,18	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,11	COSTO TOTAL RECETA	\$2,29	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,23	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0015	Costo por Porcion + Peso cada Porción	sofrito de cebolla leve 120 C ° emulsión de lacteos evitar cortar punto de coccion controlada de salsa 85 C °		
SUBTOTAL RECETA	\$2,18	Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$0,11																							
COSTO TOTAL RECETA	\$2,29	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$0,23	Costo Total Receta + No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$0,0015	Costo por Porcion + Peso cada Porción																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
				emulsión refrito																				
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26															

ILUSTRACIÓN 18 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Aceite de perejil


FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">ACEITE DE PEREJIL</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>10 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>150 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		ACEITE DE PEREJIL		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	150 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>SUB-004</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>			FOTO RECETA																	
NOMBRE RECETA																																												
ACEITE DE PEREJIL																																												
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																											
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo																																											
TIPO RECETA																																												
	Básica o de Venta																																											
X	Complementaria o Subreceta																																											
FICHA No.	SUB-004																																											
FOTO RECETA																																												
																																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																		
1	perejil	1,00	atado	\$ 0,50000	\$ 0,5000	frescos y desinfectados	\$ 0,50	atado	1	atado																																		
2	aceite	500,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,8750	temperatura ambiente	\$ 1,75	litro	1.000	mililitro																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>Lava y seca bien el perejil. quitar el exceso de agua</td></tr> <tr><td>Pica el perejil para desprender aroma y color</td></tr> <tr><td>Mézlalo con aceite y dejar reposar por 24 horas</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN	Lava y seca bien el perejil. quitar el exceso de agua	Pica el perejil para desprender aroma y color	Mézlalo con aceite y dejar reposar por 24 horas								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 33%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 15%;">\$1,38</td> <td style="width: 52%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$1,44</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,14</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0010</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$1,38	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$1,44	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>evitar Exceso de agua en hojas de perejil</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	evitar Exceso de agua en hojas de perejil			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																												
Lava y seca bien el perejil. quitar el exceso de agua																																												
Pica el perejil para desprender aroma y color																																												
Mézlalo con aceite y dejar reposar por 24 horas																																												
COSTO MATERIA PRIMA																																												
SUBTOTAL RECETA	\$1,38	Σ Precios totales de cada ingrediente																																										
EXTRAS 5%	\$0,07	Subtotal * % Extras																																										
COSTO TOTAL RECETA	\$1,44	Subtotal + Extras																																										
COSTO POR PORCIÓN	\$0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																										
COSTO POR GRAMO	\$0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																										
PUNTOS CRÍTICOS																																												
evitar Exceso de agua en hojas de perejil																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>Filtrado</td></tr> <tr><td>Infusión en frío</td></tr> <tr><td>blaqueado</td></tr> <tr><td>triturado</td></tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS	Filtrado	Infusión en frío	blaqueado	triturado																					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																												
Filtrado																																												
Infusión en frío																																												
blaqueado																																												
triturado																																												
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>15-oct-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>15-ene-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26																														
FECHA ELABORACIÓN																																												
15-oct-25																																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																																												
15-ene-26																																												

Ilustración 17 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Crema de aguacate

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA																
CREMA DE AGUACATE						Básica o de Venta																		
NÚMERO PORCIONES		10 porción				Complementaria o Subreceta																		
PESO CADA PORCIÓN		150 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	aguacate	4,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 2,0000	frescos	\$ 2,00	unidad	4	unidad														
2	sal	15,00	gramo	\$ 0,00029	\$ 0,0044	al gusto	\$ 0,29	gramo	1.000	gramo														
3	aceite	20,00	mililitro	\$ 0,00175	\$ 0,0350	temperatura ambiente	\$ 1,75	litro	1.000	mililitro														
4	limón	20,00	mililitro	\$ 0,06667	\$ 1,3333	zumo	\$ 1,00	unidad	15	mililitro														
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS																
Formar un puré con el aguacate Agregar limón para ajustar acidez y el aceite Incorporar sal mezclar hasta obtener una textura más cremosa Añadir sal al gusto 						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$3,37</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,17</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$3,54</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,35</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0024</td> <td>Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$3,37	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,17	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$3,54	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,35	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0024	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción	Madurez del aguacate No exceder los puntos ácidos 	
SUBTOTAL RECETA	\$3,37	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$0,17	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$3,54	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$0,35	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$0,0024	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción																						
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																
								procesar emulsificación 																
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos						 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																
								FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																

ILUSTRACIÓN 18 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA 	
PLATO FUERTE			X Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES			Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No. VTA-004				
10 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	cuy al horno	60,00	gramo	\$ 0,02659	\$ 1,5953	Ficha No. SUB-001	\$ 23,9300	gramo	900	gramo
2	yapingacho	50,00	gramo	\$ 0,01933	\$ 0,9667	Ficha No. SUB-002	\$ 11,60	gramo	600	gramo
3	salsa de mani	40,00	mililitro	\$ 0,00458	\$ 0,1832	Ficha No. SUB-003	\$ 2,29	mililitro	500	mililitro
4	aceite de perejil	5,00	mililitro	\$ 0,03600	\$ 0,1800	Ficha No. SUB-004	\$ 1,44	mililitro	40	mililitro
5	crema de aguacate	30,00	gramo	\$ 0,00708	\$ 0,2124	Ficha No. SUB-005	\$ 3,54	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Lavar y porcionar el cuy. Sazonarlo con sal, comino y pimienta.	SUBTOTAL RECETA \$3,14 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>	1. enrollado y amarrar para no desamarrar. Balotine
2. eliminar huesos	EXTRAS 5% \$0,16 <small>Subtotal * % Extras</small>	2. dorado de costra en satén 160 °C
3. Agrega los trozos de cuy y piel junto con aliño y triturar en licuadora	COSTO TOTAL RECETA \$3,29 <small>Subtotal + Extras</small>	3. punto de cocción controlada de salsa 85 °C
4. Envolver en film y formar una balotina	COSTO POR PORCIÓN \$0,33 <small>Costo total Receta ÷ No. porciones</small>	
5. las papas apastadas se mezclan con mantequilla, un poco de ajo triturado, comino achiotado y Sal	COSTO POR GRAMO \$0,0022 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	
6. formar una masa con achiotado		
7. dentro de una sartén, sofrir la cebolla picada con un poco de manteca de cerdo hasta que esté suave y transparente.		
8. dentro de la licuadora agregar leche y pasta de mani para disolver		
9. agregar crema de leche dentro del sartén junto con el sofrito cocinar de 2 a 3 min llama baja		
Formar un puré con el aguacate		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS
			1. Cocción por ebullición
			2. emulsificación
			3. refrito
			sellado

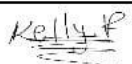

 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos	 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri	 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire	FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26
--	--	--	--

Ilustración 19 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.5. POSTRE

Pannacota

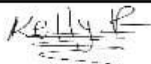
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
PANNACOTA				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X							Complementaria o Subreceta														
PESO CADA PORCIÓN		100 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.	crema de leche	1.000,00	mililitro	\$ 0,00555	\$ 5,5500	temperatura ambiente	\$ 5,55	mililitro	1.000	mililitro															
2	azucar	120,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0960		\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo															
3	vaina de vainilla	2,00	unidad	\$ 1,00000	\$ 2,0000		\$ 2,00	unidad	2	unidad															
4	gelatina sin sabor	20,00	gramo	\$ 0,01633	\$ 0,3267	hidratada	\$ 0,49	gramos	30	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
Hidratar la gelatina con agua Calentar la base: En una olla, mezcla la crema, la leche, y el azúcar y la vainilla. Calienta a fuego medio revolviendo constantemente. infusionar y retirar del fuego justo antes de que hierva separar una parte de la mezcla y disolver la gelatina en esta mezcla 				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$7,97</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,40</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$8,37</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,93</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0093</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$7,97	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,40	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$8,37	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0093	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	hidratación completa gelatina fría 5-10 min disolución en crema tibia (60-70°C), nata 30-35% grasa gelificar 4-8 h frío 		
SUBTOTAL RECETA	\$7,97	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,40	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$8,37	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0093	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
				infusión hidratación de gelatina 																					
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																	
								FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	



ILUSTRACIÓN 20 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Salsa de mora

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía							
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA									
SALSA DE MORA				Básica o de Venta											
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X						Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		100 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	pulpa de mora	300,00	gramo	#DIV/0!	#DIV/0!										
2	azucar	80,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0640		\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo					
3	zumo limon	10,00	mililitro	\$ 0,10000	\$ 1,0000	zumo de limon	\$ 1,00	unidad	10	mililitro					
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS							
Hervir la pulpa junto con azúcar y zumo de limon hasta que tenga una consistencia de glaseado				SUBTOTAL RECETA		#DIV/0!	ΣPrecios totales de cada ingrediente	cocer moras con azúcar a fuego bajo hasta deshacerse sin hervir en exceso							
				EXTRAS 5%		#DIV/0!	Subtotal * % Extras								
				COSTO TOTAL RECETA		#DIV/0!	Subtotal + Extras								
				COSTO POR PORCIÓN		#DIV/0!	Costo Total Receta ÷ No. porciones								
				COSTO POR GRAMO		#DIV/0!	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire							
												FECHA ELABORACIÓN			
												FECHA ACTUALIZACIÓN			
15-oct-25				15-ene-26											

ILUSTRACIÓN 21 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Sorbet de tuna

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA						
SORBET DE TUNA				Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X							Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		100 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	pulpa de tuna	500,00	mililitro	\$ 0,16667	\$ 83,3333	fresca	\$ 1,00	unidad	6	mililitro		
2	glucosa	50,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 1,0000	polvo	\$ 4,00	gramo	200	gramo		
3	dextrosa	75,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 3,7500	polvo	\$ 5,00	gramo	100	gramo		
4	azucar	147,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,1176		\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo		
5	estabilizante para sorbet	4,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 0,0800	polvo	\$ 2,00	gramo	100	gramo		
6	glucosa atomizada	40,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 1,2000	polvo	\$ 3,00	gramo	100	gramo		

PROCESO DE PREPARACIÓN En un bowl azúcar dextrosa, glucosa atomizada,estabilizante para sorbet Mezclar con la pulpa Llevar la mezcla a fuego medio, calentando hasta 85 °C Agregar la glucosa Llevar la mezcla a fuego medio y Calentar hasta 85 °C mixer de mano para lograr textura lisa Enfriar la mezcla baño maria refrigerar a 4 °C. 6–12 horas en refrigeración. colocar en la mantecadora Congelación final –18 °C durante 2 horas	COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$89,48</td> <td>ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$4,47</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$93,95</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$10,44</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,1044</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$89,48	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$4,47	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$93,95	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$10,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,1044	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS pelar bien tunas para quitar espínas, licuar pulpa cruda con agua/azúcar fria
SUBTOTAL RECETA	\$89,48	ΣPrecios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$4,47	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$93,95	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$10,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$0,1044	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																	
MÉTODOS Y TÉCNICAS pasteurización mantecado hidratar																	

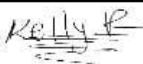


 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos	 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri	 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-oct-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-ene-26</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26
FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25					
FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26					

Ilustración 22 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Crumble de cacao

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
CRUMBLE DE CACAO				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X						Complementaria o Subreceta															
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No. SUB-004																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	mantequilla	100,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,7600	bloques frios	\$ 0,95	gramo	125	gramo															
2	azucar morena	100,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0800		\$ 0,80	gramo	1.000	gramo															
3	harina	90,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,0990	tamizada	\$ 0,55	gramo	500	gramo															
4	cacao amargo en polvo	10,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,0400	polvo	\$ 2,00	gramo	500	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
harina, cacao en polvo, azúcar agregar mantequilla fría en cubos mezclar hasta obtener migajas suaves refrigerar de 20 a 30 min Extender el crumble sobre una bandeja con papel. Hornear a 160-170 °C por 12 min				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$0,98</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,05</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$1,03</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,11</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0011</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$0,98	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$1,03	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	mantequilla fría en pomada evitar exceso de de amasado para no desarrollar gluten hornear a 160-170°C		
SUBTOTAL RECETA	\$0,98	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,05	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$1,03	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire																	
FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25				FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																					

ILUSTRACIÓN 23 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Tuil de tomate de arbol



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA TUIL DE TOMATE DE ARBOL						TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 9 porción						FICHA No. SUB-005					
PESO CADA PORCIÓN 100 gramo											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	claras de huevo	40,00	gramo	\$ 0,12500	\$ 5,0000	separar de las yemas	\$ 1,00	unidad	8	gramo	
2	azucar glas	80,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 1,2000		\$ 3,00	gramo	200	gramo	
3	harina de trigo	40,00	gramo	\$ 0,00119	\$ 0,0476	tamizar	\$ 1,19	kilogramo	1.000	gramo	
4	pulpa de tomate	30,00	gramo	\$ 0,16667	\$ 5,0000	mixear el tomate	\$ 1,00	unidad	6	gramo	
	mantequilla	40,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,3040		\$ 0,95	gramo	125	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN Mezclar los secos en un bowl poco a poco agregar la clara de los huevos, la pulpa y la mantequilla hasta obtener una mazca homogénea y lisa colocar en el molde con una espátula						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$11,55 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$0,58 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$12,13 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$1,35 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$0,0135 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>				PUNTOS CRÍTICOS temperatura del horno	
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS horneado	
ELABORADO POR:  Kelly Coralia Rivera Ramos						ELABORADO POR:  Juan Diego Celi Viteri				REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire	
						FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26					

Ilustración 24 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Compota de tomate

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">COMPOTA DE TOMATE DE ARBOL</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>9 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>100 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		COMPOTA DE TOMATE DE ARBOL		NÚMERO PORCIONES	9 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>SUB-006</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-006	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 50px;"></td> </tr> </table>				FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																															
COMPOTA DE TOMATE DE ARBOL																															
NÚMERO PORCIONES	9 porción																														
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo																														
TIPO RECETA																															
	Básica o de Venta																														
X	Complementaria o Subreceta																														
FICHA No.	SUB-006																														
FOTO RECETA																															
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																					
1	tomate de arbol	140,00	gramo	\$ 0,16667	\$ 23,3333	pulpa	\$ 1,00	unidad	6	gramo																					
2	agar agar	25,00	gramo	\$ 0,08000	\$ 2,0000	unir con el azucar	\$ 2,00	gramo	25	gramo																					
3	azucar	10,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0080		\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo																					

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>Mixear los tomates y cernir</td></tr> <tr><td>En una olla calentar la pulpa con el agar agar y azucar</td></tr> <tr><td>Una vez casi por hervir color agua y mezclar hasta que llegue punto de ebullicion</td></tr> <tr><td>Pasar a una manga con boquilla</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PROCESO DE PREPARACIÓN	Mixear los tomates y cernir	En una olla calentar la pulpa con el agar agar y azucar	Una vez casi por hervir color agua y mezclar hasta que llegue punto de ebullicion	Pasar a una manga con boquilla							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 20%;">\$25,34</td> <td style="width: 40%;">2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$1,27</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$26,61</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$2,96</td> <td>Costo total receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0296</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> <td colspan="2" style="height: 50px;"></td> </tr> </table>	COSTO MATERIA PRIMA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 20%;">\$25,34</td> <td style="width: 40%;">2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$1,27</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$26,61</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$2,96</td> <td>Costo total receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0296</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$25,34	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$1,27	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$26,61	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$2,96	Costo total receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0296	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS						MÉTODOS Y TÉCNICAS					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																													
Mixear los tomates y cernir																																													
En una olla calentar la pulpa con el agar agar y azucar																																													
Una vez casi por hervir color agua y mezclar hasta que llegue punto de ebullicion																																													
Pasar a una manga con boquilla																																													
COSTO MATERIA PRIMA																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 20%;">\$25,34</td> <td style="width: 40%;">2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$1,27</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$26,61</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$2,96</td> <td>Costo total receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0296</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$25,34	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$1,27	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$26,61	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$2,96	Costo total receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0296	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																														
SUBTOTAL RECETA	\$25,34	2 Precios totales de cada ingrediente																																											
EXTRAS 5%	\$1,27	Subtotal * % Extras																																											
COSTO TOTAL RECETA	\$26,61	Subtotal + Extras																																											
COSTO POR PORCIÓN	\$2,96	Costo total receta ÷ No. porciones																																											
COSTO POR GRAMO	\$0,0296	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																													
PUNTOS CRÍTICOS																																													
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																													


 Kelly Coralia Rivera Ramos	 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri	 Ivanova Elizabeth Riofrio Freire				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15-oct-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15-ene-26</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26
FECHA ELABORACIÓN						
15-oct-25						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
15-ene-26						

Ilustración 25 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
POSTRE				X Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		9 porción		Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		100 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	pannacota	50,00	gramo	\$ 0,16740	\$ 8,3700	Ficha No. SUB-001	\$ 8,3700	gramo	50,00	gramo															
2	salsa de mora	30,00	gramo	\$ -	\$ -	Ficha No. SUB-002		gramo	30,00	gramo															
3	sorbet de tuna	30,00	gramo	\$ -	\$ -	Ficha No. SUB-003		gramo	30,00	gramo															
4	crumble de cacao	20,00	gramo	\$ 0,05150	\$ 1,0300	Ficha No. SUB-004	\$ 1,03	gramo	20,00	gramo															
5	tuil	10,00	gramo	\$ -	\$ -	Ficha No. SUB-005		gramo	10,00	gramo															
6	compota de tomate de arbol	20,00	gramo	\$ -	\$ -	Ficha No. SUB-006		gramo	20,00	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Calentar la base: En una olla, mezcla la crema, la leche, y el azúcar y la vainilla infusion. Calienta a fuego medio revolviendo constantemente, enfriar y refrigerar 2. Hervir la pulpa junto con azúcar y zumo de limon 3. En un bowl azúcar dextrosa, glucosa atomizada, estabilizante para sorbet mezclar con la pulpa refrigerar 4. masa fina y homogénea, hornear a alta temperatura (180-200°C) vigilando 1-2 min 5. cocer tomates en fuego bajo 6.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$9,40</td> <td style="text-align: center;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$0,47</td> <td style="text-align: center;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$9,87</td> <td style="text-align: center;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$1,10</td> <td style="text-align: center;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$0,0110</td> <td style="text-align: center;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$9,40	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,47	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$9,87	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$1,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. gelatina hidratada fria 5-10 min y disuelta en crema tibia 2. fuego bajo sin hervir fuerte 3. mantequilla fria en pomada, mezclar harina/azúcar/cacao hasta grumos sin amasar, hornear 160-170°C 4. hornear a alta temperatura (180-200°C) vigilando 1-2 min		
SUBTOTAL RECETA	\$9,40	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$0,47	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$9,87	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$1,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
<div style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos </div>				<div style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri </div>				<div style="text-align: center;"> REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire </div>				<div style="text-align: center;"> FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26 </div>													

Ilustración 26 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.6. PETIT FOUR

Temperado de chocolate



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
TEMPERADO DE CHOCOLATE				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		9 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		30 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	chocolate semiamargo 60%	1.000,00	gramo	\$ 0,00118	\$ 1,1840	republica del cacao 60%	\$ 29,60	gramo	25.000	gramo
2	manteca de cacao	500,00	gramo	\$ 0,03200	\$ 16,0000	manteca de cacao pura	\$ 16,00	gramo	500	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
Picar el chocolate 60% Derretirlo a 45-50 °C en baño maría Añadir manteca de cacao picada Bajar 31-32 °C Mantener el chocolate entre 31-32 °C durante el uso Verter dentro molde Dejar cristalizar a temperatura ambiente (18-20 °C)			SUBTOTAL RECETA \$17,18 EXTRAS 5% \$0,86 COSTO TOTAL RECETA \$18,04 COSTO POR PORCIÓN \$2,00 COSTO POR GRAMO \$0,0668			fundir 45-50°C superficie brillante				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS							
			templado Baño maría sembrado cristalización							
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26				

ILUSTRACIÓN 27 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Ganache de higo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																								
GANACHE DE HIGO				Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X							Complementaria o Subreceta																			
PESO CADA PORCIÓN		30 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	higo	260,00	gramo	\$ 0,00385	\$ 1,0000	pulpa + fruta (sin agua)	\$ 1,00	gramo	260	gramo																				
2	chocolate blanco	200,00	gramo	\$ 0,06250	\$ 12,5000	derretido	\$ 12,50	gramo	200	gramo																				
3	glucosa	4,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,0600		\$ 3,00	gramo	200	gramo																				
4	yema	1,00	unidad	\$ 0,12500	\$ 0,1250	separado de la clara	\$ 1,00	unidad	8	unidad																				
5	azúcar	4,50	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0036		\$ 0,80	gramo	1.000	gramo																				
6	mantequilla	10,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,0760	temperatura ambiente	\$ 0,95	gramo	125	gramo																				
7	crema de leche	8,00	mililitro	\$ 0,00411	\$ 0,0329	fria	\$ 1,85	mililitro	450	mililitro																				
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
Colocar los higos junto con el azúcar en una olla. Cocinar a fuego medio hasta que suelten jugo Triturar y tamizar para obtener un puré fino En una olla calentar crema de leche y glucosa. En un bowl mezclar yema y un poco de azúcar verter la crema caliente en hilo. Regresar a la olla y cocinar a 82-84 °C colocar la mezcla caliente junto con el chocolate blanco reposo 1 min Adición de mantequilla				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$13,80</td> <td rowspan="2" style="font-size: 0.8em; vertical-align: top;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,69</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$14,49</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$1,61</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0537</td> <td></td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$13,80	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$0,69	COSTO TOTAL RECETA	\$14,49		COSTO POR PORCIÓN	\$1,61		COSTO POR GRAMO	\$0,0537		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffcc00; text-align: center;">PUNTOS CRÍTICOS</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS					
SUBTOTAL RECETA	\$13,80	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
EXTRAS 5%	\$0,69																													
COSTO TOTAL RECETA	\$14,49																													
COSTO POR PORCIÓN	\$1,61																													
COSTO POR GRAMO	\$0,0537																													
PUNTOS CRÍTICOS																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
<div style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos </div>				<div style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri </div>				<div style="text-align: center;"> REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire </div>				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-oct-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">15-ene-26</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26												
FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26																													

ILUSTRACIÓN 28 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA					
PETIT FOUR				X							
NÚMERO PORCIONES		9 porción		Básica o de Venta Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		30 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	bombon de chocolate	1.000,00	gramo	\$ 0,06683	\$ 66,8267	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0668	gramo	1	gramo	
2	ganache de higo	500,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,5500	Ficha No. SUB-002	\$ 1,10	kilogramo	1.000	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. 2. 3. 4. 5. 6.			SUBTOTAL RECETA		\$67,78	1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. 2. 3.				
			EXTRAS 5%		\$3,39						
			COSTO TOTAL RECETA		\$71,17						
			COSTO POR PORCIÓN		\$7,91						
			COSTO POR GRAMO		\$0,2636						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26		

ILUSTRACIÓN 29 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.7. CAFÉ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA CAFE NÚMERO PORCIONES 9 porción PESO CADA PORCIÓN 40 gramo						TIPO RECETA Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-001		FOTO RECETA 																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	Cafe	48,00	gramo	\$ 0,06632	\$ 3,1832	cafe molido	\$ 3,15	gramo	48	gramo														
2	azucar	400,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,3200		\$ 0,80	gramo	1.000	gramo														
PROCESO DE PREPARACIÓN 			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$3,92</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,20</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$4,11</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,46</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0114</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$3,92	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,20	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$4,11	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,46	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0114	Costo por Porción + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 		
SUBTOTAL RECETA	\$3,92	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$0,20	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$4,11	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$0,46	Costo Total Receta + No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$0,0114	Costo por Porción + Peso cada Porción																						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA 				MÉTODOS Y TÉCNICAS 																	
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26															

ILUSTRACIÓN 30 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Infusion de cedron

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA CEDRON						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 9 porción PESO CADA PORCIÓN 40 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	cedron fresco	150,00	gramo	\$ 0,01560	\$ 2,3400	infusion de cedron	\$ 2,34	atado	150	gramo																
2	azucar	400,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,3200		\$ 0,80	gramo	1.000	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN 						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$2,66</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$0,13</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$2,79</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$0,31</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$0,0078</td> <td>Costo por Porcion + Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$2,66	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$0,13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$2,79	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$0,31	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0078	Costo por Porcion + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 			
SUBTOTAL RECETA	\$2,66	2 Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$0,13	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$2,79	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$0,31	Costo Total Receta + No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$0,0078	Costo por Porcion + Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA 								MÉTODOS Y TÉCNICAS 																		
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26																	

Ilustración 31 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Infusion de menta

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
MENTA				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES	9 porción			X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN	40 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	menta fresca	195,00	gramos	\$ 0,00385	\$ 0,7500	infusion de menta	\$ 0,75	atado	195	gramos
2	azucar	400,00	gramos	\$ 0,00080	\$ 0,3200		\$ 0,80	gramo	1.000	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA		\$1,07	2 Precios totales de cada ingrediente				
			EXTRAS 5%		\$0,05	Subtotal * % Extras				
			COSTO TOTAL RECETA		\$1,12	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$0,12	Costo Total Receta + No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$0,0031	Costo por Porción + Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos			 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri			 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26	

Ilustración 32 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.8. VINOS Y LICORES

Chaguarmiske

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">CHAGUARMISQUE</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">9 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">30 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		CHAGUARMISQUE		NÚMERO PORCIONES	9 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="height: 60px;"></td> </tr> </table>				FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																													
CHAGUARMISQUE																													
NÚMERO PORCIONES	9 porción																												
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo																												
TIPO RECETA																													
	Básica o de Venta																												
X	Complementaria o Subreceta																												
FICHA No.	SUB-001																												
FOTO RECETA																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	agua de penco	3.000,00	mililitro	\$ 0,00067	\$ 2,0000	penco maduro	\$ 2,00	mililitro	3.000	mililitro																			
2	arroz de cebada	1.000,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 2,0000	remojada	\$ 2,00	gramo	1.000	gramo																			
3	clavo de olor dulce	30,00	gramo	\$ 0,04200	\$ 1,2600	infusion	\$ 1,05	gramo	25	gramo																			
4	pimienta dulce	25,00	gramo	\$ 0,02400	\$ 0,6000	infusion	\$ 0,60	gramo	25	gramo																			
5	canela	30,00	gramo	\$ 0,04567	\$ 1,3700	canela en rama	\$ 1,37	gramo	30	gramo																			
PROCESO DE PREPARACIÓN		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$7,23</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$0,36</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$7,59</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$0,84</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0281</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$7,23	EXTRAS 5%	\$0,36	COSTO TOTAL RECETA	\$7,59	COSTO POR PORCIÓN	\$0,84	COSTO POR GRAMO	\$0,0281	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS									
COSTO MATERIA PRIMA																													
SUBTOTAL RECETA	\$7,23																												
EXTRAS 5%	\$0,36																												
COSTO TOTAL RECETA	\$7,59																												
COSTO POR PORCIÓN	\$0,84																												
COSTO POR GRAMO	\$0,0281																												
PUNTOS CRÍTICOS																													
colocar en una olla de presion todos los ingredientes hasta que este blando la cebada		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																							
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos		 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri		 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15-oct-25</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15-ene-26</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	15-oct-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-ene-26																		
FECHA ELABORACIÓN																													
15-oct-25																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																													
15-ene-26																													

Ilustración 34 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Licor de mortiño

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA					
LICOR DE MORTIÑO				<input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta							
NÚMERO PORCIONES		9 porción									
PESO CADA PORCIÓN		30 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	licor de mortiño	750,00	mililitro	\$ 0,01733	\$ 13,0000		\$ 13,00	mililitro	750	mililitro	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
				SUBTOTAL RECETA		\$13,00	<small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> Subtotal * % Extras				
				EXTRAS 5%		\$0,65					
				COSTO TOTAL RECETA		\$13,65	Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				COSTO POR PORCIÓN		\$1,52					
				COSTO POR GRAMO		\$0,0506	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS							
ELABORADO POR:				ELABORADO POR:				REVISADO POR:			
 Kelly Coralia Rivera Ramos				 Juan Diego Celi Viteri				 Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			
FECHA ELABORACIÓN				FECHA ACTUALIZACIÓN							
15-oct-25				15-ene-26							

Ilustración 35 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

Kapulicello

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
KAPULICELLO				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		9 porción		X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		30 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	kapulicello	600,00	mililitro	\$ 0,02857	\$ 17,1429		\$ 20,00	mililitro	700	mililitro	
2	higo	6,00	unidad	\$ 0,10000	\$ 0,6000	en rodajas	\$ 1,00	gramo	10	unidad	
3	agua tónica	700,00	mililitro	\$ 0,00225	\$ 1,5750		\$ 4,50	mililitro	2.000	mililitro	
4	menta	150,00	gramo	\$ 2,50000	\$375,0000	hoja de menta	\$ 2,50	atado	1	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
				SUBTOTAL RECETA		\$394,32		<small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small> <small>Subtotal * % Extras</small> <small>Subtotal + Extras</small> <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			
				EXTRAS 5%		\$19,72					
				COSTO TOTAL RECETA		\$414,03					
				COSTO POR PORCIÓN		\$46,00					
				COSTO POR GRAMO		\$1,5335					
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos				 ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri				 REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire			
								FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26			

Ilustración 36 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
VINOS Y LICORES				X		<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: 0 auto;"></div>				
NÚMERO PORCIONES		10 porción		Básica o de Venta Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo		FICHA No. VTA-008						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	chuarmisque	500,00	mililitro	\$ 0,01518	\$ 7,5900	Ficha No. SUB-001	\$ 7,5900	mililitro	500	mililitro
2	licor de mortiño	750,00	mililitro	\$ 0,01733	\$ 13,0000	Ficha No. SUB-002	\$ 13,00	mililitro	750	mililitro
3	kapulicello	600,00	mililitro	\$ 0,02857	\$ 17,1429	Ficha No. SUB-003	\$ 20,00	mililitro	700	mililitro
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. 2. 3. 4. 5. 6.				SUBTOTAL RECETA		\$37,73	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				EXTRAS 5%		\$1,89				
				COSTO TOTAL RECETA		\$39,62				
				COSTO POR PORCIÓN		\$3,96				
				COSTO POR GRAMO		\$0,0495				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Kelly Coralia Rivera Ramos </div> <div style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Juan Diego Celi Viteri </div> <div style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Elizabeth Riofrio Freire </div> </div>				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
				1. 2.						
FECHA ELABORACIÓN 15-oct-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-ene-26										

Ilustración 37 GENERADA POR J. CELI & K. RIVERA

6.9. COSTO -PVP


COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$0,06	\$13,98	49,9%	\$28,00	\$4,20	\$2,80	\$35,00
VTA-002	PAN	\$0,03	\$13,98	43,7%	\$32,00	\$4,80	\$3,20	\$40,00
VTA-003	ENTRADA	\$0,13	\$13,98	25,0%	\$55,94	\$8,39	\$5,59	\$69,92
VTA-004	PLATO FUERTE	\$0,33						
VTA-005	POSTRE	\$1,10						
VTA-006	PETIT FOUR	\$7,91						
VTA-007	CAFÉ	\$0,47						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$3,96						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$13,98						

ILUSTRACIÓN 38 GENERADA POR J. CELI & K, RIVERA

7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD

7.1. AGUACATE

El aguacate zona geográfica del Ecuador cuenta con las condiciones agroecológicas aptas para el crecimiento óptimo del cultivo. Algunas de las zonas productoras destacadas están en la zona sierra ubicadas en los valles interandinos de las provincias de Imbabura, Carchi, Pichincha, Tungurahua y Azuay. El tiempo de desarrollo de los frutos, desde la floración hasta la cosecha, dura entre 7 y 10 meses. La vida productiva varía entre 18 y 25 años.

El aguacate, que antes era considerado un cultivo tradicional, ahora se destaca como un producto con gran potencial de exportación internacional y ha ganado popularidad en la gastronomía. Es apto para crecer en climas fríos con temperaturas -18°C y en climas cálidos cercanas temperaturas 20°C . La floración del aguacate ocurre principalmente entre agosto y junio. Esta fruta es rica en fibra, contiene entre 18% y 22% de aceite, no tiene colesterol y aporta vitaminas.

Crece principalmente entre los 800 y 2,500 msnm, aunque puede cultivarse desde el nivel del mar hasta esa altitud. También evita problemas de enfermedades en las raíces. Los suelos adecuados para el cultivo de aguacate tienen un pH entre 5 y 7, aunque puede crecer en suelos alcalinos si drenan el suelo (Ganadería M. d., 2024).

La producción de aguacate en el Ecuador tiene gran importancia para la economía local ya que se presenta un alta demandan en mercados Externos esto ayuda a fortalecer los medios de vida de pequeños y medianos productores. La práctica agrícola dinamiza la comercialización y también posiciona la competitividad del producto ecuatoriano

FIGURA 1 TIPOS DE AGUACATE

AGUACATE NACIONAL:

Variedad tradicional para el consumo interno, con características variables según la zona.



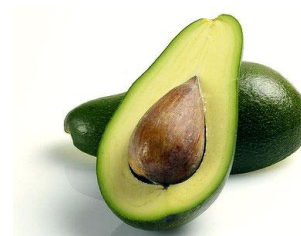
AGUACATE HASS:

Textura más cremosa, mayor contenido de grasa. Piel que se torna oscura al madurar. Se usa para exportación, ideal para guacamole y untar.



AGUACATE FUERTE:

Su piel verde oscuro, lisa, tamaño mediano. Pulpa menos grasa y sabor más ligero que el Hass. Muy popular para consumo local, ensaladas y comer directamente.



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Subsecretaría de Producción, 2024).

TABLA 1 VALOR NUTRICIONAL DEL AGUACATE

COMPONENTES	POR GRAMOS
Energia	130kcal
Agua	79.2g
Proteina	1.7g
Grasa total	12.5g
Cenizas	1.0g
Calcio	30mg
Fosforo	67mg
Zinc	0.64mg
Hierro	0.60mg
Vitamina A	7 ug
Vitamina C	6.80 ug

Nota. elaborada por J. Celli & K. Rivera en base a la información de **(Sanitas, 2025)**.

7.2. CUY

La especie animal *Cavia Porcellus* “El Cuy” es un mamífero herbívoro, con un ciclo reproductivo cortó conocido como cobayo, curiel o curí, es un tipo de roedor domesticado dentro de la región Andina en Sudamérica, donde es empleado, como fuente de alimento su tipo de carne es ideal para platos típicos como el asado o en locro en países como Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia.

Parte de las historias del Ecuador simboliza el antes y el después de la conquista española. Las primeras comunidades indígenas en sus inicios proponían el uso de este animal para diferentes finalidades como la ganadería y domesticación siendo una fuente de proteína animal la variedad de cuy criollo cuenta con 19,39 % dirigida antiguamente para poblaciones rurales de bajos recursos (El oriente, 2023).

El acceso y su precio son considerados como un sustento económico para productores debido a su potencial como fuente económica. La alimentación primaria de este roedor son pasturas, gramíneas y también residuos vegetales. El desarrollo depende de aportar la proporción adecuada de proteínas y aminoácidos esenciales para el crecimiento, así como para funciones productivas y reproductivas (Cabrera, 1853).

La carne de Cuy es magra con un contenido inferior al 10 % de grasa propiedades altas en proteína y bajo en colesterol lo que la hace brindar un aporte nutricional significativo para el ser humano.

El cuy en el Ecuador y en las comunidades indígenas es utilizado en la gastronomía popular con técnicas de cocina que se basan en fritura, cocción en horno, hervor, cocción en leña y la más empleada asado por lo tanto estas técnicas se encargan de modificar la composición química y contextura física del alimento. En la actualidad las técnicas mencionadas crean una brecha entre lo tradicional y lo moderno.

FIGURA 2 RAZAS DE CUY EN PUJILÍ

RAZA CRIOLLO

Es el más tradicional, se caracteriza por tener un tamaño más pequeño este cuy es el más consumido en Ecuador por su sabor y su valor genético.



RAZA KURI

Es una raza mejorada genéticamente con una buena cantidad y calidad de carne se utilizan para mejorar la producción de cuys porque tiene buen rendimiento de cáscara.



RAZA INTI

Es una raza materna y precoz, con un promedio de 3.2 crías por parto. Es más forrajera y adaptable a pequeños productores.



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera

El tiempo estimado para faenar un cuy es de 5 a 10 minutos, el cuy se desglosa de esta manera:

- Sangría: 30–60 segundos
- Escaldado y pelado: 2–4 minutos
- Eviscerado: 2–3 minutos
- Lavado final: 1 minuto

TABLA 2 VALOR NUTRICIONAL DEL CUY

COMPONENTES	PORCENTAJE
Humedad	70.6
Proteínas	20.3
Grasa	7.8
Ceniza	0.8
Carbohidratos	0.5
Valor calorico	96Kcal

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Complejo Arqueológico, 2020).




1.3 EL MANÍ

El Sacha Inchi, también llamado maní amazónico o maní del inca (*Plukenetia volubilis*), es una planta cuyas semillas son grandes y aceitosas. La planta alcanza dimensiones de hasta 1,6 cm de longitud y 10 cm de ancho. El fruto presenta la forma de una cápsula de entre 3,5 y 4,5 cm, está compuesto por cuatro a siete lóbulos que le confieren apariencia estrellada.

Dentro de la parte interior se encuentran las semillas, las cuales son planas, poseen una superficie rugosa y presentan una coloración marrón oscuro. En el Ecuador, el cultivo del maní implica la espera de aproximadamente de 7 a 8 meses para generar producción después del proceso de siembra.

Los trabajadores agrícolas se proponen realizar la cosecha cada 15 días (Velásquez, el “maní del Inca” que impulsa el desarrollo sostenible en la Amazonía, 2025).

FIGURA 3 TIPOS DE MANÍ

MANÍ ROSITA: Se caracteriza por tener sus granos rojizos, muy formados o apreciados.	
MANÍ CARAMELO: Reconocible por su color pálido y dulce sabor, ideal para confitar.	
MANÍ BLANCO: Este tiene un grano bastante claro y es el más cotidiano en el uso de la cocina. Por su olor y sabor bastante pronunciado	

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera

TABLA 3 COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MANÍ

COMPONENTES	PORCENTAJE 100g
Energia	501kcal
Proteinas	21g
Grasa saturadas	3,6g
Colesterol	0g
Carbohidratos	45g
Sodio	523mg

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Soldano , 2023).

1.4 AJÍ

El ají (*capsicum annum*), se presenta en América desde tiempos prehispánicos y es un símbolo representativo en la gastronomía ecuatoriana, en la actualidad se conoce alrededor de 250 variedades de ají en el mundo clasificados según su grado de Scoville esta diversas permite una constante exploración culinaria fusionando sabores exóticos

Se cultiva en diversos climas, adaptándose mejor a suelos fértiles y soleados. En Pujilí, destacan el ají criollo, rocoto rojo y ají ratón, usados en sopas, envueltos, guisos (Crónica, 2025).

Además de su versatilidad en la cocina, el ají posee componentes nutricionales importantes, como las grasas presentes en su composición, que contribuyen al sabor y la textura de los platos típicos. Su presencia en la gastronomía de Pujilí se refleja en la preparación de diferentes recetas tradicionales, y se cultiva en zonas de altitud.

FIGURA 4 TIPOS DE AJÍ EN PUJILÍ

AJÍ CRIOLLO:

Una de las variedades más populares en la gastronomía ecuatoriana.



ROCOTO ROJO:

Un ají de sabor picante que se cultiva en varias regiones del país.



AJÍ RATÓN:

Otra variedad muy extendida y utilizada en salsas y condimentos.



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Riverar, en base a la información de (Shamirian, 2024).

TABLA 4 VALOR NUTRICIONAL DEL AJÍ

COMPONENTES		PORCENTAJE
Grasas		4g
Grasa saturada		1.6g
Hidratos de carbono	de	0g
Azucares		2g
Proteinas		1g
sal		2mg

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Shamirian, 2024).

1.5 COMINO

El comino conocido por su nombre científico *Cuminum cyminum*, especia empleada y muy conocida por antiguo mundo. sus frutos fueron hallados en restos arqueológicos en las pirámides del Antiguo Egipto. El origen de esta especia aparece en países de Asia Occidental.

actualmente su cultivo se encuentra en varios países de climas cálidos especialmente la India, norte de África (Marruecos), Asia Central y Occidental, España y Latinoamérica. es una herbácea anual que alcanza los 30 centímetros de altura. Pertenece a la familia de las apiaceae (Color, 2023).

Planta nativa de la región mediterránea puede ser cultivada sobre 1200 m nivel del mar. Requiere de climas templado cálido, es capaz de resistir hasta -4°C. La recolección de fruto se hace en el mes de julio, se caracteriza por tener un olor fuerte, de sabor picante (López, 2013).

FIGURA 5 TIPOS DE COMINO

COMINO MARRÓN:

Es el que se encuentra en la mayoría de los mercados, disponible en granos enteros o molido, y se usa en casi todas las cocinas.



COMINO NEGRO:

Diferente del comino común, tiene un sabor más fuerte y se usa en platos específicos, a menudo como especia exótica.



COMINO BLANCO:

Otra variedad, aunque menos frecuente que el marrón, que también se encuentra en el mercado, pero en menos proporción.



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera.

TABLA 5 VALOR NUTRICIONAL DEL COMINO

COMPONENTES	PORCENTAJE
Energia	2,7kcal
Proteinas	0,1g
Grasa total	0,1g
H de C disp	0.2g
Azucares	0,0g
totales	
sodio	1,9mg

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Grabowska, Comino - información nutricional, beneficios para la salud y consejos de compra, 2024).

9.6 HARINA DE TRIGO

El trigo es el más común en Ecuador tradicionalmente ha dependido en gran parte de las importaciones en un 98%. En años recientes, organizaciones como INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) y MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería) promueven la producción de alimentos que se adaptan a la gastronomía andina.

En Pujilí, por ejemplo, en la hacienda “Isinche Grande”, recientemente se cosecharon 20 hectáreas de semilla certificada de trigo adaptado a la región (Agroecuador, 2024).

La harina de trigo se considera un producto fundamental para la elaboración de panes algunos de los componentes que contiene son agua, almidón y proteínas. Los cereales más utilizados en la cocina ecuatoriana maíz, la cebada y el arroz, su tasa de consumo presentando aproximadamente de 450,000 toneladas métricas anuales

FIGURA 6TIPOS DE HARINA DE TRIGO

	Es una opción	
	versátil, ideal para la	
HARINA DE TRIGO	mayoría de las	
FORTIFICADA	preparaciones de panadería	
PARA TODO USO	y pastelería. Está fortificada	
(TIPO 000)	para mejorar el contenido	
	nutricional.	



Similar a la anterior,
 HARINA DE TRIGO pero no contiene polvos de
 FORTIFICADA SIN hornear para elaborar panes
 POLVOS DE y masas que requieren
 HORNEAR levadura.



Es una harina más
 nutritiva, con mayor
 contenido de fibra y
 nutrientes. Se puede usar
 para productos horneados y
 panes, aunque su textura
 será diferente a la de
 harinas refinadas.



Esta harina tiene un
 mayor contenido de gluten y
 proteína, lo que la hace ideal
 para panes de alta calidad,
 para panes de alta calidad,
 HARINA DE masas que necesitan más
 FUERZA (TIPO 000) estructura y productos como
 pizzas o panetones



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Grabowska, Harina de trigo - información nutricional, beneficios para la salud y consejos de compra, 2024).

TABLA 6 VALOR NUTRICIONAL DEL TRIGO

VALOR	CANTIDAD POR PORCION 100G	POR
valor energético	164KCAL	
Carbohidratos	36gr	
Proteínas	5gr	
Grasas totales	0gr	
Grasas saturadas	0gr	
Grasas tans	0gr	
Fibra alimentaria	1,5gr	

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Grabowska, Comino - información nutricional, beneficios para la salud y consejos de compra, 2024).

9.7 HIGO

El higo proviene de *Ficus carica* un árbol de la familia Moraceae, su origen es el medio oriente y Asia occidental, también fue introducido en América mediante la época colonial, En Ecuador el higo se adaptó a los climas templados de la sierra.

La producción de este fruto suele ser una vez por año. Para la conservación es importante tener en cuenta el manejo del lavado, enfriamiento, almacenamiento ya que el higo es un alimento altamente perecedero.

Tiempo de Cultivo: La higuera puede tardar 4-6 meses para alcanzar 30-50 cm de altura desde la plántula.

Comienza a dar frutos a los 5-6 años de plantada, alcanzando plena producción a los 15-18 años. Necesita pleno sol (6-8 horas diarias) y riego regular para un buen desarrollo inicial. El higo más consumido aquí en Ecuador y el que nosotros utilizamos es el higo café ya que en muchos viveros son ideales para consumos frescos más en miel o conservas dulces. Es una buena fuente de fibra, antioxidantes, vitaminas (A, B, C) y minerales como potasio, calcio y magnesio (Environment, 2025).

FIGURA 7 TIPOS DE HIGO

HIGO

CAFE

El higo café es una variedad comúnmente cultivada en Europa y ahora disponible en Ecuador. Se caracteriza por su piel marrón al madurar. Tiene una pulpa rojiza o



ámbar que es muy dulce, jugosa y de textura suave.

USOS: Es ideal para comer en crudo, ya que su sabor dulce lo hace perfecto como fruta de mesa. También se puede usar en ensaladas de frutas, con quesos.

HIGO BLANCO

El higo blanco, también conocido como higo verdal o higo verde, tiene una piel de color verde claro o amarillento cuando está maduro. Su pulpa es rosada o ámbar, con un dulzor intenso y un toque meloso.

Usos: Es una variedad dulce y suave, perfecta para comer directamente del árbol. Se utiliza mucho en postres, ensaladas y como acompañamiento en platos gourmet.



ARBOLES DE BREVAS

Las brevas son los primeros frutos de algunas higueras, que maduran a principios de la temporada, generalmente antes de los higos principales. Las brevas suelen ser más grandes y menos dulces que los



higos, pero aun así ofrecen un sabor agradable y fresco.

USOS: Las brevas se consumen comúnmente en crudo, aunque también se pueden utilizar en conservas y mermeladas.

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Fuchs, 2021).

TABLA 7 VALOR NUTRICIONAL DEL HIGO (2019)

COMPONENTES	PORCENTAJE
	100g
Energia	306,0kcal
Proteinas	6,6g
Grasa total	0,9g
H de C disponible	67,8g
Azucares totales	20,7g
Sodio	15,0mg

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Fuchs, 2021).

1.6 Variedades de papa en Pujilí:

El cantón Pujilí, gracias a su altitud (entre 2.600 y 3.400 m s. n. m.) y suelos volcánicos fértiles, es una de las zonas productoras de papa más relevantes debido a que se ubica en zonas

productoras en la provincia de Cotopaxi. Dentro del territorio se cultivan diversas variedades nativas y mejoradas.

FIGURA 8 VARIEDADES DE PAPA EN PUJILÍ

PAPA LEONA BLANCA

Es un tubérculo de piel clara ciclo de 120–150 días; y pulpa blanca; textura adaptada a suelos harinosa y sabor suave, franco-arenosos; considerada una papa requiere clima tradicional de Pujilí; templado-frío. representa la conexión entre la agricultura ancestral y la gastronomía local. Usos: ideal para *papas con cuero*, *locros*, *purés* y *motes*.



PAPA CHOLA

piel rosada, pulpa amarilla y ciclo de 110–130 días; textura firme, una de las más muy productiva; buena consumidas en mercados resistencia a locales. Usos: ampliamente enfermedades. utilizada para *fritada*, *chugchucaras* y *papas con cuero*.



Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (Burgos, 2019).

Consumo nacional de la papa pujilense:

En Pujilí el cultivo de papa es uno de los más importantes ya que ocupa aproximadamente el 21,7% del uso de las tierras agrícolas en el cantón. En cuanto a la comercialización en la parroquia se reporta que el 59% de producción de papa se destina al mercado, el 21% se utiliza para semilla y el 20% para el auto consumo familiar. En Ecuador, cada variedad de papa se emplea en distintos platos; por ejemplo, la papa super chola no es apta para frituras debido a su textura y conservación (Valderrama, 2014).

TABLA 8 VALOR NUTRICIONAL DE LA PAPA

COMPONENTES	PAPA	
	HERVIDA	PAPA FRITA
Kcal	74	520
Proteínas	2,34g	6,5g
Grasa	0,11g	33g
Agua	80,7g	5,19g
hidratos	14,8g	47,5g
fibra	2,07g	3,6g

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, en base a la información de (INIAP, s.f.).

9 ENSAYO ACADEMICO

9.1 Historia y patrimonio de Pujilí

Introducción

Pujilí se encuentra ubicado en la zona sierra del Ecuador en la provincia de Cotopaxi, al occidente de Latacunga. Esta ciudad surgió desde los inicios de la Colonia, su tradición culinaria forma parte del vasto patrimonio andino ecuatoriano, caracterizado por el uso de ingredientes autóctonos, hoy en día mantiene una fuerte relación con las festividades populares y los ciclos agrícolas.

Pujilí es identificado como un pueblo indígena precolombino, hace muchos años actuó como estancia para los primeros pobladores aborígenes (Panzaleos) estos habitantes originarios se los reconoce por practicar el pastoreo de ganado, agricultura y alfarería. La gastronomía pujilense no solo cumple una función alimentaria, sino que también actúa como un vehículo de memoria colectiva y un mecanismo de cohesión social.

la festividad más representativa del cantón de Pujilí es “El danzante” conocido como el sacerdote de la lluvia, su baile es de gozo por la cosecha del maíz y su vestimenta se compone de color blanco, multicolor adornado con símbolos de poder y estatus, las fechas en las que se realizan es en junio y agosto (Lic. Juan Albán, 2013).

Desarrollo

Patrimonio cultural de Pujilí: Su identidad se expresa a través de sus festividades, arquitectura, artesanías, música, danzas y gastronomía, entre sus expresiones más representativas se encuentra la Fiesta del Corpus Christi que tiene sus raíces en los inicios del culto católico, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, en la cual se manifiestan

danzas tradicionales como la del Danzante de Pujilí, ícono de la cosmovisión andina y símbolo de fertilidad, agradecimiento y conexión con la naturaleza.

Fiesta del Corpus Christi:

celebración cultural y religiosa que se realiza anualmente en fechas de junio, declarada Patrimonio Cultural Intangible del Ecuador. Simboliza la fusión de la fe católica con tradiciones indígenas, la figura de "el danzante" de Pujilí, es un sacerdote ancestral que lleva trajes ornamentados que pueden pesar más de 10 libras. La festividad incluye desfiles, ceremonias religiosas, ferias, música, danza y la participación de figuras como el danzante.

Componentes principales

El danzante: Es la figura central de la fiesta. Es un sacerdote de la lluvia en la tradición ancestral, cuya vestimenta es muy pesada y está ricamente decorada.

Fusión de culturas: La fiesta combina elementos de la religión católica y la celebración indígena del *Inti Raymi* (fiesta del sol), creando una celebración única de gran valor cultural.

Componentes principales de la vestimenta

Traje base: Consiste en una camisa, faldón largo y calzones blancos, a menudo bordados y con encajes.

Pechera: Una pieza en el pecho que representa la chakana (cruz andina) y está adornada con monedas antiguas, espejos y bambalinas.

Delantal: Un delantal de seda que cuelga del cuello hasta cerca de los pies, decorado con monedas antiguas de plata, espejos y hermosos bordados.

Máscara: Una careta de malla de alambre, generalmente pintada de color rosado, que cubre el rostro.

Peluca: Una peluca que se coloca sobre la cabeza.

Cascabeles: Se atan cascabeles en cada una de las rodillas o tobillos.

Adornos: La vestimenta lleva decoración de objetos como espejos, Mullos, botones, perlas, crucifijos, medallas y plumas de pavo real, que simbolizan el poder de las aves andinas (Abigail, 2021).



ILUSTRACIÓN 3
Redondel de Pujilí tomada por Kelly Rivera (2025).

Significado cultural de la gastronomía:

La comida en Pujilí cumple funciones identitarias y sociales profundas. Los alimentos refuerzan la estructura comunitaria y la continuidad de su historia. La cantonización de Pujilí se dio el 14 de octubre 1852 hoy en día cuenta con herencia mestiza lo que se evidencia en las prácticas alimenticias. La ubicación, su clima, su gente y su cultura han sido determinantes que marcaron un suceso histórico que consolida la identidad territorial y social.



La diversidad agrícola y las practicas ganaderas son pilares de una cocina ligada al entorno natural, ya que dependen de la disponibilidad de materia prima y los ciclos de estacionalidad que marcan el ritmo de la producción y el aprovechamiento responsable de los recursos locales.

La preparación de los platos tradicionales es una forma de resistencia a los cambios constantes de la globalización. Es importante tener en cuenta que la gastronomía se ha convertido en un eje económico para los locales, restaurantes un ejemplo como la feria dominical de Pujilí (Marco, 2024).

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

Ficha de cata #	Fecha:	15/12/2025				
Nombre del vino/Casa:	Kapulicello					
Terroir:	Zonas andinas de Ecuador					
Cepa:	No Aplica					
Añada:	Abril - Junio					
Precio:	10.00 \$					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	turbio	cristalino X	impurezas	efervescencia	Transparencia X	
Color tintos	Teja	Granate	Rubí X	Violáceo	Púrpura	Rojo X
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	Semi Delgadas X	Gruesas	rápidas X	lentas	Definidas X	no definidas
Olfato						
Sin despertar	Dulce y con notas frutales					
Despierto	Amargo, notas flores suaves,					
Gusto						
Primer Ataque	Amaderado, Levadura, frutos Rojos, Caramelo					
Segundo Ataque	persistente en el paladar, sensación del alcohol, poco invasivo, Ciruela					
Tercer Ataque	Muy aromático, Nuez, almendra, frutos Secos tostados					

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

							 <p>Foto del vino</p>
Ficha de cata #	Fecha:	15/12/2025					
Nombre del vino/Casa:	El ultimo Inca						
Terroir:	Zonas andinas de Ecuador						
Cepa:	100% mosto de mortiño						
Añada:	2022						
Precio:	16. 00 \$						
Notas de cata							
Visual							
Limpidez	turbio	cristalino	X	impurezas	efervescencia	Transparencia	X
Color tintos	Teja	Granate	X	Rubí	Violáceo	X	Púrpura X
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	Semi Delgadas X	Gruesas		rápidas	X	lentas	Definidas X no definidas
Olfato							
Sin despertar	mineralidad, notas Florales,roble						
Despierto	frambuesa,pimienta blanca, Eucalipto,cascara de naranja						
Gusto							
Primer Ataque	acidez, notas de canela, dulce,toques a miel						
Segundo Ataque	taninos leves, persistente en boca,caramelo						
Tercer Ataque	mora silvestre, arandano, vainilla, tabaco						

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

EL CHAGUARMISHQUI

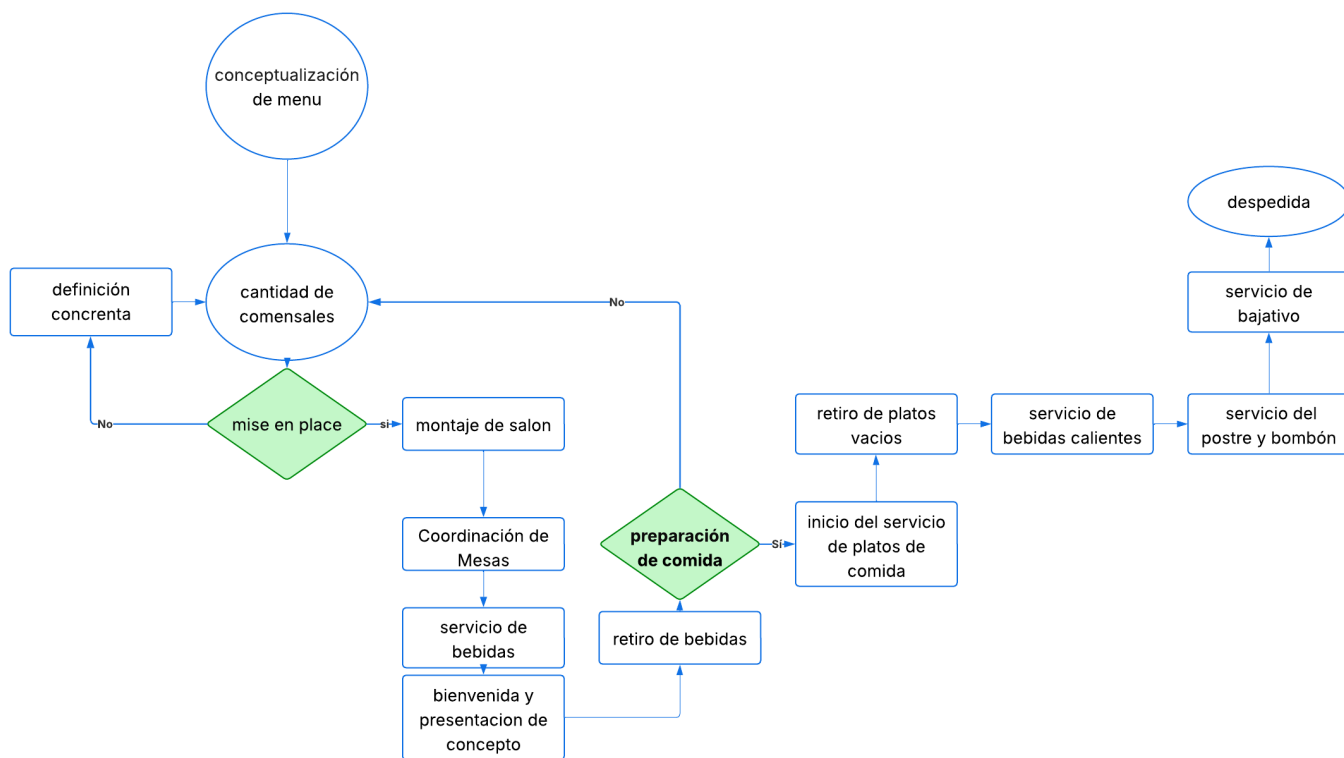
Es una bebida ancestral de origen indígena que se obtiene del penco negro maduro a partir de esta se fabrica un brebaje de sabor dulce y textura una receta básica de dulce de cabuyo y agua espesa consumida por la región andina en tierras ecuatorianas forma parte del patrimonio cultural del cantón de Pujilí, de la provincia de Cotopaxi le penco es una planta parecida a la sábila su nombre científico es agave americano su plantación crece dentro de zonas de altitud semidesérticas áridas. El penco se presenta en el continente americano desde épocas prehispánicas (Novoa, 2016).

11 CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Servicio Americano o también llamado servicio en plato. Es un estilo gastronómico popular en restaurantes. Este método consiste en servir el plato de comida en platos individuales a los participantes en mesa, cada plato preparado previamente dentro por el personal de cocina el propósito del servicio americano es brindar una experiencia gastronómica rápida y sencilla. Priorizando la eficiencia

Se sirve en sentido horario: primero mujeres (de mayor a menor), luego hombres (de mayor a menor). Los platos son retirados se presentan al comensal por la parte derecha y se retiran por la parte izquierda. Según el tipo de servicio de mesa es importante establecer algunos lineamientos bajo los cuales debe actuar el personal involucrado de esta manera el evento asegura uniformidad. Para la decoración se presenta una temática Andina Ecuatoriana se implementó chalinas de colores, detalles decorativos figuras decorativas de cuy, ajiceras ecuatorianas, la vajilla representa tonos de color marrón, vasijas de barro.

12 FLUJOGRAMA DE SERVICIO



Nota. Creado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

13 DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

el montaje en mesa imperial se presenta de forma alargada, rectangular utilizada principalmente en ocasiones de almuerzo y conferencias es el más utilizado dentro del servicio de alimentos en restaurantes; la cantidad ideal es para un máximo de 50 personas para facilitar la interacción de los participantes y el desarrollo de las actividades lo que determina la fluidez de los participantes en la comunicación el tipo de tela en la mantelería y cuyo color será el elemento protagonista visualmente llamativo, las sillas deben acompañar el ritmo de la mesa ubicadas en línea continua (Restaurantes, 2021).

Las sillas de madera son las más utilizadas porque resaltan la naturalidad del espacio y concentran la atención dentro de la mesa en un solo espacio. La Decoración que refuercen elementos temáticos la identidad ecuatoriana para decorar el espacio se debe personalizar, además, el orden y la correcta organización centros de mesa, flores, elementos decorativos, la vajilla y cubiertos siguiendo criterios de simetría contribuyen a una presentación armoniosa y profesional empleando un diseño semi elegante reforzando la sensación de uniformidad dentro del salón.



ILUSTRACIÓN CREADA POR INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Características que se deben tomar en cuenta:

La forma del salón

Dimensión del espacio

Número de invitados

Combinación de elementos decorativos

MACETAS DE CUY

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

Las macetas de cuy representan un símbolo tradicional en diversas regiones andinas, muestra la conexión con la tierra, la cocina ancestral. Estos elementos no solo aportan un toque decorativo, sino que también es un diálogo entre naturaleza, tradición y estética contemporánea, contribuyendo a un ambiente cálido y temático.

CHALINAS

Nota. Elaborado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

La chalina cumple una función cultural significativa. Su textura suave y sus colores tradicionales aportan calidez al montaje, creando un vínculo visual con la artesanía textil andina, actúan como elementos decorativos versátiles que permiten generar contrastes enriqueciendo la presentación general.

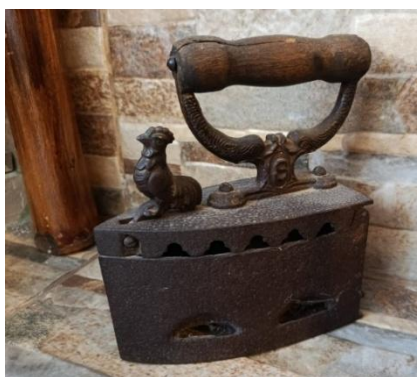
AJICEROS



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

Los ajiceros de barro representan la conexión con la cocina tradicional y los métodos artesanales de servicio. El barro, como material ancestral, aporta calidez, evocando prácticas culinarias originarias y el uso de vajilla hecha a mano.

PLANCHA TRADICIONAL



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

La utilización de una plancha de fierro es un elemento robusto y funcional que evoca técnicas culinarias tradicionales vinculadas al fuego directo y una manera antigua de como

planchaban nuestros ancestros, en donde por dentro de la plancha colocaban piedras calientes o carbón y eso hacía que el material se calentara por fuera.

OLLAS DE BARRO



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

Las ollas de barro en el montaje representan la estética tradicional y resalta la conexión con las raíces culinarias de la región. El barro, como material ancestral, simboliza la cocina a leña y vinculada a la tierra. Estas ollas aportan sabores únicos y los alimentos llegan a cocinarse mucho más rápidos.

ASADERO DE BARRO



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

El asadero de barro es un elemento que refuerza la identidad tradicional, elaborado con técnicas artesanales, representa métodos de cocción de cómo era antes una cocina basados

en el contacto directo con la tierra y el calor. Su presencia introduce un componente rústico y auténtico que dialoga visualmente con los demás elementos de barro.

POSUELOS DE BARRO



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

Estos recipientes, elaborados mediante técnicas de cerámicas ancestrales representan la forma de cómo eran antes los platos, sencillos pero elegantes, como todas las artesanías hechas en barro estas evocan la relación directa entre la cocina y la tierra, enriqueciendo la presentación y creando un ambiente que resalta la identidad gastronómica local y las raíces culinarias del territorio.

TUESTO



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

La incorporación del tiesto en el montaje representa las prácticas culinarias ancestrales en las que la cocción en barro era símbolo de autenticidad y proximidad a la tierra. Su presencia aporta un carácter artesanal. Además, el tiesto funciona como un punto focal que evoca métodos de cocina tradicionales y realza la identidad cultural del concepto decorativo.

PLATOS



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

El uso de platos cafés con acabado similar al barro aporta coherencia estética y refuerza el concepto artesanal del montaje. Su apariencia terrosa y natural muestra una conexión visual con la cultura culinaria de origen. Estos platos proporcionan una base cálida y orgánica para la presentación de los alimentos, equilibrando lo rústico con lo contemporáneo.

GUAYUNGAS DE CHOCLO



Nota. Tomado por J. Celli & K. Rivera, Diciembre (2025).

Son técnicas ancestrales andina donde su objetivo es conservar mazorcas de maíz, amarrándolas en grupos con sus propias hojas (pancas) para secarlas naturalmente al aire durante meses, protegiendo el grano del gorgojo y manteniendo su calidad para ser consumido o usado como semilla, siendo una práctica tradicional en Ecuador y Perú las incluimos en nuestro montaje ya que preserva el alimento y la cultura tradicional.

14 CONCLUSIONES

- La cocina Pujilense constituye un patrimonio cultural vivo, en el que se articulan elementos históricos, agrícolas, festivos y sociales, que expresan la identidad de la comunidad y refuerzan el sentido de pertenencia local. También evidencia procesos de sincretismo cultural desde la época prehispánica hasta la actualidad, lo que se refleja en sus festividades, prácticas religiosas y expresiones gastronómicas.
- A través del uso de ingredientes locales, técnicas heredadas de los pueblos indígenas y una reinterpretación moderna, la gastronomía de Pujilí mantiene vivas sus raíces mientras se adapta a los nuevos tiempos. De esta manera, la cocina pujilense se convierte en un medio para preservar la memoria cultural, proyectar la riqueza culinaria de la región a nuevas generaciones
- Pujili Es un cantón dentro del ecuador que tiene un fuerte vínculo con la historia y las tradiciones ecuatorianas. Lugar donde se refleja manifestaciones culturales, gastronómicas y sociales, A lo largo del tiempo Pujilí representa un territorio donde se mantiene vivo saberes ancestrales reafirmando la identidad local y el sentido de pertenencia.
- Las fiestas culturales constituyen un componente esencial ya que integran elementos históricos, simbólicos, religiosos y comunitarios, a través de danzas, rituales, gastronomía y tradiciones. En contextos como el de Pujilí, las fiestas no solo cumplen una función espiritual y simbólica, sino que también dinamizan la economía local y proyectan la cultura hacia visitantes nacionales e internacionales.
- El rescate y la valorización de usar productos ecuatorianos afirma la propuesta de una nueva cocina pujilense basada en respeto por la identidad cultural esta nueva cocina integra con ingredientes autóctonos lo que nos permite reinterpretar tradiciones dentro del contexto gastronómico ecuatoriano

- La nueva cocina de Pujilí representa el dialogo armónico entre la tradición y la vanguardia culinaria donde técnicas kichwa - panzaleos como la cocción en leña, o la extracción manual de cabuya se fusionan para generar presentaciones artísticas que preservan la esencia rustica transformando las prácticas ancestrales.

15 RECOMENDACIONES

- Implementar programas de investigación y documentación gastronómica en Pujilí, que permitan registrar recetas, técnicas tradicionales y significados culturales, asegurando su transmisión a futuras generaciones. También la formación académica mediante talleres, capacitaciones y alianzas con instituciones educativas, para preparar a nuevas generaciones de cocineros que integren tradición e innovación.
- Promover el desarrollo y la difusión de la nueva cocina pujilense como una propuesta gastronómica con identidad que logra reinterpretar preparaciones tradicionales con técnicas contemporáneas dentro de la cocina ecuatoriana. La propuesta desarrolla un pensamiento consciente sobre fortalecer la creatividad y el desarrollo de platillos ecuatorianos
- La propuesta se centra en utilizar productos autóctonos de la región como elementos más descartados de la presentación, con el objetivo de valorar y reforzar la identidad culinaria y generar un entorno de experiencias sensoriales coherente entre el producto y el territorio
- Asimismo, la nueva cocina de Pujilí se propone como una herramienta turística capaz de proyectar la identidad pujilense a nuevos públicos a través de una narrativa culinaria donde cada plato se convierte en un medio de expresión.
- Por último, es importante fortalecer programas comunitarios y educativos orientados a la documentación, preservación y difusión responsable de las fiestas culturales, involucrando a jóvenes, líderes comunitarios y autoridades locales.
- Nosotros desarrollamos un menú renovado basado en lo tradicional, que respete los ingredientes, técnicas y sabores ancestrales, pero se incorpora procesos culinarios contemporáneos en presentación, balance nutricional y métodos de

cocción. Este enfoque permitiría revalorizar productos locales como el maíz, la papa, el cerdo y las hierbas andinas, adaptándolos a las expectativas sin perder su identidad cultural.

16 ANEXOS

PROMO MEGA PROMO PARRILLA BUGATTI 12 STICKERS VIRTUA
LES ACUMULADOS

CUPOS

CREDITO: 0.00

NUM CUPONES=2

* SUPERMAXI ATAHUALPA *

DIRECCION SUCURSAL:

PEDRO CAPIRO S/N Y AV. ANTONIO JOSE DE
SUCRE

QUITO - ECUADOR

MATRIZ:

CORPORACION FAVORITA C.A.

AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA

QUITO - ECUADOR

RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
EL ULTIMO INCA VIN	2	11.4522	22.901
DASANI SIN GAS	1	0.5565	0.561

Tarifa 0	:	0.00
Tarifa 15	:	23.46
Subtotal sin IVA	:	23.46
15% IVA	:	3.52
TOTAL	:	26.98

Efectivo Dolares	40.00
CAMBIO USD	13.02

CLIENTE: RIVERA CELA LUIS KELIN

CED/RUC: 1710595446

DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA

Nro: 019-108-000028640

Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 09/12/2025

Gran Contribuyente

NAC-GCF010C21-00868-E

ANEXO 1 FACTURA ELECTRONICA



[AQHOGAR](#)
[@aqhogar Ecuador](#)
[www.aqhogar.com](#)

Emisor: PORRAS ECHEVERRIA JESSICA CRISTINA
RUC: 1718381021001
Matriz: PICHINCHA QUITO CALDERON CARAPUNGO NEPTALY GODOY N14-166 Y RIO CAYAMBE
Correo: aqhogar@HOTMAIL.COM
Teléfono: 0998309543
Obligado a llevar contabilidad: SI

FACTURA**No.001-002-000027813****Número de Autorización:**

0212202501171838102100120010020000278130002159712

Fecha y hora de Autorización:

02/12/2025 17:19:53

Ambiente: PRODUCCION**Emisión:** NORMAL**Clave de Acceso:**

0212202501171838102100120010020000278130002159712

Razón Social: KARINA VITERI**Dirección:** CONOCOTO**Fecha Emisión:** 02/12/2025**RUC/CI:** 1713292314**Teléfono:** 0997056756**Correo:** karyviteri2306@gmail.com

Código Principal	Cantidad	Descripción	Detalles Adicionales	Precio Unitario	Descuento	Total
7702147205951	12.00	F CERVECERO AV LISO LEXINGT 10 ONZ 297 CC		1.5267	\$1.83	\$16.49
7862111883506	12.00	PLATO ALFARERO 10 PURA MIEL		1.6100	\$1.93	\$17.39
7862111883490	12.00	PLATO ALFARERO 16 PURA MIEL		2.3499	\$2.82	\$25.38
7862111883476	12.00	PLATO ALFARERO 22 PURA MIEL		4.6991	\$5.64	\$50.75
7862111883469	12.00	PLATO ALFARERO 29 PURA MIEL		7.6429	\$9.17	\$82.54

Información Adicional

Descripción VENTA DESDE PUNTO DE VENTA

Formas de pago

Otros con Utilización del Sistema Financiero \$221.43 0 días

Subtotal Sin Impuestos:	\$192.55
Subtotal 15%:	\$192.55
Subtotal 5%:	\$0.00
Subtotal 0%:	\$0.00
Subtotal No Objeto IVA:	\$0.00
Descuentos:	\$21.39
ICE:	\$0.00
IVA 15%:	\$28.88
IVA 5%:	\$0.00
Servicio %:	\$0.00
Valor Total:	\$221.43

****Observaciones****

Estimado cliente, le recordamos que *no se aceptan cambio ni devoluciones*. Por favor, revise su mercadería antes de retirarse del local. Con su firma en esta factura, confirma que ha recibido su pedido en buen estado. ¡Gracias por su compra!

ANEXO 2 FACTURA ELECTRONICA

Obligado a llevar contabilidad: SI

FACTURA ELECTRONICA

CA/AUTORIZACION: 12112025011712268570

00120020200003452740034529618

002-020-000345274 Fecha: 12/11/2025

Cliente: CONSUMIDOR FINAL

RUC/CI: 9999999999 TELF: 9999999999

Direccion: CONSUMIDOR FINAL

E-mail: stevengranmh@hotmail.com

Vendedor: DPST

(1 ITEMS) EFECTIVO (12:30 PM)

25.00 U TMP ESTUCHE RECTANGULAR 150CC /1

41 T/ALTA

(BO) EST-0047 0.05 1.30*

SUBTOTAL	1.30
SUBTOTAL 15%	1.30
IVA 5%	0.00
IVA 15%	0.20
TOTAL A CANCELAR	1.50

FACTURA ELECTRONICA, Ingrese a:

www.distribuidor-elcisne.efacturas.net

CI/RUC: 9999999999

Clave: 9999999999

COMERCIALIZADORA "EL CISNE"

ENTREGADO

RECIBE

FECHA

DOCUMENTO

CANCELADO

FORMA AUTORIZADA

COMERCIALIZADORA "EL CISNE"

ANEXO 3 FACTURA ELECTRONICA DE MOLDE PARA TUIL

Obligado a llevar contabilidad: SI

FACTURA ELECTRONICA

CA/AUTORIZACION: 12112025011712268570

00120020200003452760034529813

002-020-000345276 Fecha: 12/11/2025

Cliente: CONSUMIDOR FINAL

RUC/CI: 9999999999 TELF: 9999999999

Direccion: CONSUMIDOR FINAL

E-mail: stevengranmh@hotmail.com

Vendedor: DPST

(1 ITEMS) EFECTIVO (12:32 PH)

1.00 U ETIQUETAS ADHESIVAS

(PD) 7862102032609 0.52 0.52*

SUBTOTAL	0.52
SUBTOTAL 15%	0.52
IVA 5%	0.00
IVA 15%	0.08
TOTAL A CANCELAR	0.60

FACTURA ELECTRONICA ingreso a:

www.distribuidora-elcisne.efactura.net

CI/RUC: '9999999999'

Clave: '9999999999'

COMERCIALIZADORA "EL CISNE"

CANCELADO

RECIBE DOCUMENTO

FECHA ENTREGADO

COMERCIALIZADORA "EL CISNE"

ANEXO 4 FACTURA ELECTRONICA



ANEXO 5 PUESTO DE COMIDAS (MERCADO DE PUJILÍ)



ANEXO 6 EXTRACCIÓN DE JUGO DE PENCO



ANEXO 7 SEÑORA DE LAS TORTILLAS DE TIESTO



ANEXO 8 EDIFICIO MUNICIPAL



ANEXO 9 COCINA A LEÑA



ANEXO 10 DECRETO OFICIAL DE CANTONIZACION DE PUJILI



ANEXO 11 PUESTO DE FRUTAS DEL MERCADO



ANEXO 12 PLATO TRADICIONAL CUY CON PAPAS



ANEXO 13 COSNTRUCCIONES TRADICONALES DEL CENTRO DE PUJILI



ANEXO 14 PARED ILUSTRATIVA DE LOS POBLADORES DE PUJILI

17 BIBLIOGRAFÍAS 30 MINIMO POR TRABAJO

- Subsecretaría de Producción. (2024). *Manual de manejo productivo de aguacate*. Quito: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado el 06 de 01 de 2026, de https://sipa.agricultura.gob.ec/boletines/situacionales/2023/manual_manejo_productivo_a_guacate.pdf
- Abigail, W. (08 de 03 de 2021). *pujili festivo*. Obtenido de <https://wendyabigail74.wixsite.com/website/post/24-horas-en-washington#:~:text=La%20vestimenta%20de%20los%20tushug,de%20sus%20rodillas%20o%20tobillos>.
- agroecuador. (11 de 9 de 2024). *agroecuador*. Obtenido de agroecuador: https://agroecuadortv.com/soberania-alimentaria-20-hectareas-de-semilla-de-trigo-certificada-se-cosechan-en-cotopaxi/?utm_source=chatgpt.com
- Almeida, R. (04 de 2019). *Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (*eryngium foetidum*) y propuesta gastronómica: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>
- Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html>
- Burgos, G. (2019). *Potencial nutricional de la papa*. Obtenido de Centro internacional de la papa: <https://cipotato.org/wp-content/uploads/2019/08/CIP-PANAMERICANOS-LIMA-2019.pdf>
- Cabrera. (1853). *Produccion de cuyes*. Obtenido de Produccion de cuyes: <https://www.fao.org/4/w6562s/w6562s01.htm>

- Caceres Marco. (25 de 09 de 2024). *La identidad cultural gastronómica en el Ecuador*. Obtenido de La identidad cultural gastronómica en el Ecuador.: <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>
- Camacho, C. (2007). *Biología de la investigación*. Obtenido de [https://metinvest.jimdo.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20\(1997\)%20definen,28](https://metinvest.jimdo.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20(1997)%20definen,28).
- Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J., & Romero, E. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico. *Dom. Cien.*, 4(3), 253-263. <http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263>.
- Color, A. (16 de marzo de 2023). El comino, sus usos y propiedades más curiosas. *Un ingrediente infaltable en la cocina es el comino. Te contamos por qué deberías consumirlo.*, pág. 8. Obtenido de El comino, sus usos y propiedades más curiosas: <https://www.abc.com.py/gastronomia/2023/03/06/el-comino-sus-usos-y-propiedades-mas-curiosas/>
- Complejo Arqueologico. (2020). *Complejo arqueologico*. Obtenido de El brujo: <https://www.elbrujo.pe/blog/el-cuy-en-la-gastronomia-valor-nutricional-tipos-y-caracteristicas#>
- Crónica, D. (10 de 02 de 2025). *Diario Crónica*. Obtenido de Diario Crónica: <https://cronica.com.ec/2025/02/10/el-aji-un-icono-de-sabor-en-la-cocina-y-tambien-en-la-salud/>
- El oriente. (19 de 07 de 2023). *El Cuy Ecuatoriano, un tesoro andino en los paladares del mundo*. Obtenido de El Cuy Ecuatoriano, un tesoro andino en los paladares del mundo:

<https://www.eloriente.com/articulo/el-cuy-ecuatoriano-un-tesoro-andino-en-los-paladares-del-mundo/40808>

Environment, H. (19 de 05 de 2025). *Hydro Environment*. Obtenido de Hydro Environment: <https://hydroenv.com.mx/id466/>

Equipo BCH. (16 de 3 de 2023). *culinary*. Obtenido de Ciencia y Cocina la importancia de potenciar la creatividad: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/creatividad-en-cocina>

Fuchs, L. (02 de 09 de 2021). *Higos: propiedades nutricionales y beneficios de la fruta de temporada más corta*. Obtenido de DAP: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/higos-propiedades-nutricionales-beneficios-fruta-temporada-corta>

GACETA MUNICIPAL. (1967). *la gaceta*. Recuperado el 28 de 11 de 2025, de la gaceta: <https://lagaceta.com.ec/este-14-de-octubre-pujili-celebra-173-anos-de-historia-cultura-y-tradicion/#:~:text=Este%2014%20de%20octubre%2C%20el,Or%C3%ADgenes%20y%20fundaci%C3%B3n%20colonial.>

Ganadería, M. d. (junio de 2024). *Manual de manejo productivo de aguacate*. Obtenido de Manual de manejo productivo de aguacate: https://sipa.agricultura.gob.ec/boletines/situacionales/2023/manual_manejo_productivo_a_guacate.pdf

Ganadería, M. d. (2024). *Manual de manejo productivo de aguacate*. Quito: Sistema de Información Pública Agropecuaria (SIPA).

Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/ml.html>

Gil, H. (20 de Marzo de 2019). *Juesar*. Obtenido de <https://juesar.com/vinagre-de-guineo/>

Grabowska, R. (01 de 11 de 2024). *Comino - información nutricional, beneficios para la salud y consejos de compra*. Obtenido de Listonic: <https://listonic.com/p/es/nutricion/comino>

Grabowska, R. (01 de 11 de 2024). *Harina de trigo - información nutricional, beneficios para la salud y consejos de compra*. Obtenido de Listonic: <https://listonic.com/p/es/nutricion/harina-de-trigo>

INIAP. (s.f.). *INIAP difunde valor nutritivo de la papa y su contribución a la salud humana*. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganadería: <https://www.agricultura.gob.ec/iniap-difunde-valor-nutritivo-de-la-papa-y-su-contribucion-a-la-salud-humana/>

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>

Instituto Ecuatoriano De Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296.pdf>

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma tecnica ecuatoriana*. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>

Lic. Juan Albán. (2013). Pujili. En L. J. Calero, *Pujili historia y tradicion* (pág. 74). pujili: Comunicación Solutions.

López, J. M. (17 de junio de 2013). *Comino (Cuminum cyminum L.)*. Obtenido de Comino (Cuminum cyminum L.): <https://agronomoglobal.blogspot.com/2013/06/comino-cuminum-cyminum-l.html>

Ministerio de salud publica. (2013). *Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano*.

Municipio de turismo. (s.f.). *MEETECUADOR*. Obtenido de MEETECUADOR: <https://www.meetecuador.net/single-post/sabores-de-ecuador-regi%C3%B3n-sierra>

Organización Mundial De La Salud [OMS]. (2015). *Comisión del codex alimentarius*. Obtenido de

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=es

Ortega, F. J. (s.f.). *ingenieria de menu*. Obtenido de ingenieria de menu: <https://ingenieriademenue.com/cocina-contemporanea/>

Reinoso, R. X. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (Eryngium foetidum) y propuesta gastronomica*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>

Restaurantes. (11 de 02 de 2021). *El montaje de mesas para banquetes y eventos*. Obtenido de El montaje de mesas para banquetes y eventos: <https://www.momobel.com/blog/el-montaje-de-mesas-para-banquetes-y-eventos>

Sanitas. (07 de 08 de 2025). *Todo sobre el aguacate! Calorías, beneficios, grasa*. Obtenido de Sanitas: <https://www.sanitas.es/biblioteca-de-salud/dieta-alimentacion/nutricion/aguacate-calorias-beneficios-grasa>

Selecta Gourmet. (2018). *Home*. Obtenido de <https://www.selectagourmet.com/blog/desecho-vino-excelente-topping-helado-vainilla/#:~:text=La%20primera%20referencia%20escrita%20sobre,en%20el%20antiguo%20imperio%20romano.>

Shamirian, L. (21 de 08 de 2024). *Ají dulce: qué es, propiedades y beneficios*. Obtenido de Don Viveur: <https://bonviveur.com/es/gastroteca/aji-dulce>

Soldano , L. (2023). *Mani*. Obtenido de FIIT: <https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/154-mani-/>

Velásquez, A. (11 de septiembre de 2025). *el “maní del Inca” que impulsa el desarrollo sostenible en la Amazonía*. Obtenido de el “maní del Inca” que impulsa el desarrollo sostenible en la Amazonía: <https://www.actualidadambiental.pe/sacha-inchi-el-mani-del-inca-que-impulsa-el-desarrollo-sostenible-en-la-amazonia/>

Velásquez, A. (11 de septiembre de 2025). *Sacha inchi: el “maní del Inca” que impulsa el desarrollo sostenible en la Amazonía*. Obtenido de Sacha inchi: el “maní del Inca” que impulsa el desarrollo sostenible en la Amazonía: <https://www.actualidadambiental.pe/sacha-inchi-el-mani-del-inca-que-impulsa-el-desarrollo-sostenible-en-la-amazonia/>