UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Karla Bonilla

TUTOR: Santiago Coronel

Cocina contemporánea de la Comunidad Pijal

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

Yo, Karla Mishell Bonilla Llumitaxi declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre "Cocina contemporánea de la Comunidad Pijal", como requisito para optar al grado de Licenciada 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 21 días del mes de enero de 2026, firmo conforme:

Autor: Karla Mishell Bonilla Llumitaxi

Firma:

Número de Cédula: 1755065289

Dirección: Rosa Montufar N7-117

Teléfono:0096519755

Correo electrónico: mishellbonill@gmail.com

Declaración de Originalidad

Yo, Karla Mishell Bonilla Llumitaxi 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.

Karla Mishell Bonilla Llumitaxi
Autor del proyecto de investigación

Yo, Santiago Coronel 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.

Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPERTEGUI
Validar únicamente con FirmaEC

…….

Santiago Coronel
Tutor del proyecto de investigación
Aprobación del tutor

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina contemporánea de la Comunidad Pijal” presentado por Karla Mishell Bonilla Llumitaxi, 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, 21 de enero de 2026

Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPERTEGUI
Validar únicamente con FirmaEC

…….

Santiago Coronel
Tutor del proyecto de investigación

Declaración de Autenticidad

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

Quito, 21 de enero del 2026

Karla Mishell Bonilla Llumitaxi
CÉDULA: 1755065289

DEDICATORIA

A mis padres quienes han hecho lo posible para apoyarme a lo largo de toda mi vida.

A mi madre por estar incondicionalmente para mí cuando yo más la necesito, por enseñarme que con amor, paciencia y dedicación todo se puede cumplir. A mi padre que a pesar de la distancia siempre inculco en mí que lo más importante para alcanzar un objetivo es confiar en mí y nunca darme por vencida ya que la culminación de un camino solo será el inicio de algo nuevo.

A mis hermanos por todo el amor y la paciencia; ya que sin importar nuestras diferencias siempre han estado junto a mí.

A mi hija Samara que me ha enseñado el valor de la vida con tan solo una sonrisa y por ser el motivo por el cual nunca me he rendido y me

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres Segundo Bonilla y Angélica Llumitaxi por acompañarme incondicionalmente. Gracias por cada uno de sus consejos y palabras de aliento que día a día me acompañaron y me dieron la fuerza para nunca rendirme.

A mis maestros por haber compartido sus conocimientos y experiencias, a mis compañeros por su compañía durante este proceso.

Agradezco a todos y cada una de las personas que de manera directa o indirecta me brindaron su apoyo.

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN……..1

ABSTRACT…….2

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO 3

1.1 Gastronomía de la región interandina de Ecuador (recuento histórico)..... 5

1.2 Cocina contemporánea 6

1.3 Técnicas utilizadas para desarrollar el menú propuesto..... 11

2. MENU APROBADO EN ESPAÑOL 15

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS 16

4. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y FOTOS 20

4.1. Recetas estándar con foto del Amuse Bouche 20

4.2. Recetas estándar con foto del Pan (Inty Manta)..... 24

4.3. Receta estándar con foto de la Entrada (Yaku Killa) 27

4.4. Receta estándar con foto Plato Fuerte (Pukara Andina) 31

4.5. Receta estándar con foto del Postre (Mishki Sacha) 35

4.6. Receta estándar con foto de los Bombones..... 41

4.7. Receta estándar con foto del maridaje..... 44

4.8. Resumen Costo PVP 48

5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS..... 49

5.1. Maíz Morado (Zea mays L) 50

5.2. Harina de uchujacu..... 53

5.3. Trucha (Oncorhynchus mykiss) 54

5.4. Berro (Nasturtium officinale)..... 55

6. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ 58

7. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS 60

8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO 62

9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 65

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 67

10.1. Conclusiones 67

10.2. Recomendaciones 69

11. APÉNDICES 70

12. BIBLIOGRAFÍA 81

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Composición nutricional por cada 100 gramos de harina de maíz morado 52

Tabla 2 Composición nutricional por cada 100 gramos de harina de uchujacu 54

Tabla 3 Composición nutricional por cada 100 gramos de trucha freca..... 55

Tabla 4 Composición nutricional por cada 100 gramos de berro 57

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de la provincia de imbabura y el cantón otavalo 3
Figura 2 Preservación y preparación de alimentos en la era precolombina 6
Figura 3 Características de la cocina contemporánea 8
Figura 4 Técnicas de cocción de la cocina contemporánea 9
Figura 5 Estilos y técnicas de la cocina contemporánea 10
Figura 6 Trucha curada en seco 12
Figura 7 Trucha ahumada en seco (infusión sin vacío) 13
Figura 8 Preparación esferas de limón 14
Figura 9 Fotografía del cartel promocional de la feria agrícola de la comunidad pijal 49
Figura 10 Características del sistema de cultivo de la comunidad pijal 50
Figura 11 Venta de maíz morado en la feria 51
Figura 12 Algunas características del servicio americano 62
Figura 13 Pasos del servicio americano 63
Figura 14 Diferencias entre el servicio americano y el francés 64
Figura 15 Detalles gráficos de la ambientación de la mesa 66
Figura 16 Técnicas de esferificación 72
Figura 17 Técnica de gelificación 74
Figura 18 Técnica de espuma 75
Figura 19 Técnica de aireado 76
Figura 20 Técnica de congelación o criococina 77
Figura 21 Técnica de sous-vide 78
Figura 22 Deconstrucción: tortilla de patatas 80

ÍNDICE DE APÉDICES

Apéndice A: Principales estilos de cocina contemporánea..... 70

UNIVERDIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

La cocina contemporánea ofrece muchas opciones alternativas para la preparación de platillos, lo cual conjugado con los sabores tradicionales permite a los comensales vivir experiencias sensoriales completas e integrales que le reconectan con sabores conocidos pero presentados de una nueva forma. Esto es lo que se ha pretendido con la presentación de este proyecto de investigación que aborda la cocina tradicional de la comunidad Pijal pero interpretada de forma contemporánea. Esto es, ofreciendo al comensal viejos sabores, pero con formas nuevas. Esta reinterpretación de la gastronomía tradicional Pijal no solo busca recuperar las tradiciones sino realzar la importancia de utilizar productos de la tierra cultivada por la comunidad de forma orgánica y en armonía con el medio ambiente. La investigación muestra que es posible ofrecer un menú con los más altos estándares de la cocina contemporánea utilizando las viejas y tradicionales recetas de la zona interandina del Ecuador, con lo cual no solo se recupera y enaltece el saber ancestral de nuestro pueblo, sino que se puede mostrar al mundo cómo somos y de dónde venimos. La gran riqueza cultural de nuestras comunidades originaras son dignas de ser conocidas y esta investigación muestra una forma de hacerlo a través de la comida. La investigación concluye entre otras cosas, destacando la importancia de ofrecer a los comensales una experiencia multi sensorial que involucra no solo sabores y aromas sino texturas, colores y una cierta presentación y ambientación que evoca una experiencia holística e integral que resulta en una máxima satisfacción. De igual manera enfatiza en la importancia de utilizar productos frescos y orgánicos cultivados y criados con principio de sostenibilidad como los que se ofrecen en las ferias agrícolas comunitarias, que utilizan técnicas tradicionales para asegurar que no haya deterioro del medioambiente protegiendo las semillas originarias de las variedades que producen.

Palabras clave: Cocina contemporánea, Gastronomía tradicional Pijal, productos orgánicos, experiencia multisensorial

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

Contemporary cuisine offers diverse alternative preparation methods which, when synthesized with traditional flavors, enable diners to engage in comprehensive sensory experiences. These experiences facilitate a reconnection with familiar flavors through innovative presentations. This research project aims to explore the traditional gastronomy of the Pijal community through a contemporary lens, offering diners ancestral flavors via modern culinary forms. This reinterpretation of Pijal's traditional gastronomy seeks not only to recover cultural heritage but also to underscore the significance of utilizing organic, locally-sourced products cultivated in harmony with the environment. This study demonstrates the feasibility of delivering a menu that adheres to the highest standards of contemporary haute cuisine while utilizing ancestral recipes from the Inter-Andean region of Ecuador. Consequently, this approach not only preserves and elevates indigenous knowledge but also serves as a vehicle for cultural identity on a global stage. The profound cultural richness of our indigenous communities warrants international recognition, and this research presents gastronomy as a primary medium for such dissemination. The study concludes by emphasizing the necessity of providing a multi-sensory experience that integrates flavors, aromas, textures, and aesthetics. Such holistic environments are essential for achieving maximum diner satisfaction. Furthermore, the research highlights the critical importance of utilizing fresh, organic ingredients raised under sustainability principles, such as those found in community agricultural fairs. These practices employ traditional techniques that prevent environmental degradation and ensure the protection of heirloom seeds and native crop varieties.

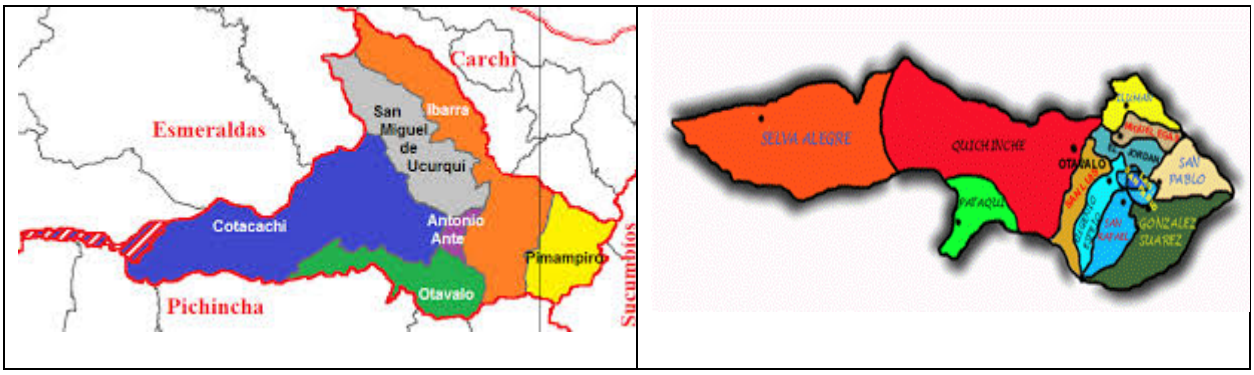
Keywords: Contemporary cuisine, Traditional Pijal gastronomy, organic products, multi-sensory experience.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

El Ecuador es un país mega diverso en el cual cohabitan múltiples culturas y tradiciones distribuidas a lo largo y ancho de las 24 provincias que lo componen (Oviedo-Cevallos, Solórzano-Costales, & López-Chiriboga, 2023). Estas provincias, a su vez están organizadas en cuatro regiones: costa, sierra, oriente e insular (Solano-Espinoza, 2023). En el presente proyecto se ha tomado como base e inspiración, la comunidad Pijal, la cual se encuentra ubicada en el sur de la provincia de Imbabura, cantón Otavalo, parroquia González Suárez, enclavada en la región de la sierra o zona interandina (Ver figura 1), con un rango de altitud de entre 2700 m.s.n.m. y 3400 m.s.n.m. En las partes más bajas el clima es templado, mientras que en las partes más altas se observa una temperatura acorde con el páramo. Es decir que cuanto más alto se ubica menor es la temperatura (Lascano, 2024).

Figura 1

Mapa de la Provincia de Imbabura y el Cantón Otavalo



Nota. Tomado de EcuRed (2025).

La comunidad Pijal, pertenece a la milenaria cultura Kayambi y se habla el idioma kichwa y castellano, geográficamente está ubicada en la sierra norte del país, conocida como la región interandina del Ecuador. Sus principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería. Entre sus cultivos destacan: maíz, papas, trigo, cebada, habas, quinua, mellocos, ocas, fréjol, entre otros. En cuanto a la ganadería, crían vacuno para la extracción de leche y elaboración de quesos;

así como: cerdos y ovejas, para consumo y comercialización. Actualmente, algunos habitantes prefieren trabajar en florícolas ubicadas en Tabacundo, para generar recursos económicos más atractivos y así, sustentar su hogar (Imbaquingo- Gonza, 2023).

Desde la perspectiva gastronómica, la cocina a leña permanece, como una de las principales formas de cocer los alimentos, sobre todo los granos (frijoles, arvejas, habas, mote, entre otros) se le conoce como tulpa o fogón (El Heraldo, 2023). De igual manera, se conserva la tradicional forma de cocción conocida como pachamanca[1], que consiste en soterrar los alimentos y calentarla con piedras volcánicas ardientes, lo cual hace un efecto de olla de presión, por lo que se acelera el tiempo de terminación de los platillos. Esta técnica es atesorada por la comunidad y se utiliza principalmente, en honor a la diosa Pachamama y en la celebración de cumpleaños, bodas y demás (Hidalgo, 2020).

Por otra parte, se debe mencionar que, en la actualidad, la cocina es entendida como una fusión de técnicas innovadoras combinadas con técnicas clásicas, ingredientes globales y presentaciones artísticas, que buscan no solo alimentar, sino también provocar emociones y experiencias en los comensales. Su enfoque trasciende la simple elaboración de platos, integrando elementos como la técnica, el conocimiento y el sentimiento (Quién-Es LLC, 2023).

En el presente proyecto, se han utilizado los estilos de cocina clásicos de la cocina pijali, especialmente, por el uso de productos propios de la zona cultivados de forma orgánica y tradicional pero con un giro hacia la contemporánea, en una suerte de fusión que honra las costumbres ancestrales, intentando reproducir los sabores y experiencias de la cultura Kayambi, en un contexto de respeto y sin caer en la apropiación cultural, exaltando y realzando sus usos y

[1] El principio de la pachamanca es crear una especie de olla de presión en un hueco de la tierra, donde se colocan las piedras volcánicas previamente calentadas a fuego como una base sobre la que se disponen hojas de chilca que hace las veces de aislante (Hidalgo, 2020, párr. 14).

tradiciones mediante la incorporación de técnicas de la cocina actual. Esto significa que el enfoque del proyecto está sobre dos ejes, de un lado la gastronomía de la región interandina y del otro, la cocina contemporánea, conceptos que se presentan a continuación

1.1 Gastronomía de la región interandina de Ecuador (un pequeño recuento histórico)

De acuerdo con Minchala (2017) las costumbres alimentarias y gastronómicas de esta región, tienen sus orígenes en la era aborigen (pre incaica y prehispánica) y se han mantenido hasta la actualidad. Una de las costumbres más arraiga es la denominada Pamba Mesa la cual era una suerte de festín comunitario con ocasión de alguna festividad. Cada miembro del colectivo aportaba algún platillo elaborado en fogones de leña y cocido en ollas de barro, a base de granos y tubérculos y se reunían para comerlos en comunidad, por lo general sentados en el suelo.

El referido autor, también señala que más adelante durante la etapa inca, se mantuvo el esquema de alimentación vegetariana, aunque los alimentos de origen animal se ingerían en ocasiones festivas o ceremoniales, según siendo poco abundantes. Además, se generalizó el hábito de comer dos veces al día. Y, el maíz se convirtió en una de las principales fuentes de alimentación, tanto tostado como en forma de bebida. Cabe destacar que, durante este periodo, lo alimentos eran preparados sin sal o condimentos, siendo estos últimos servidos para que cada comensal los saboreara individualmente y estimular así su paladar y darles gusto a las comidas.

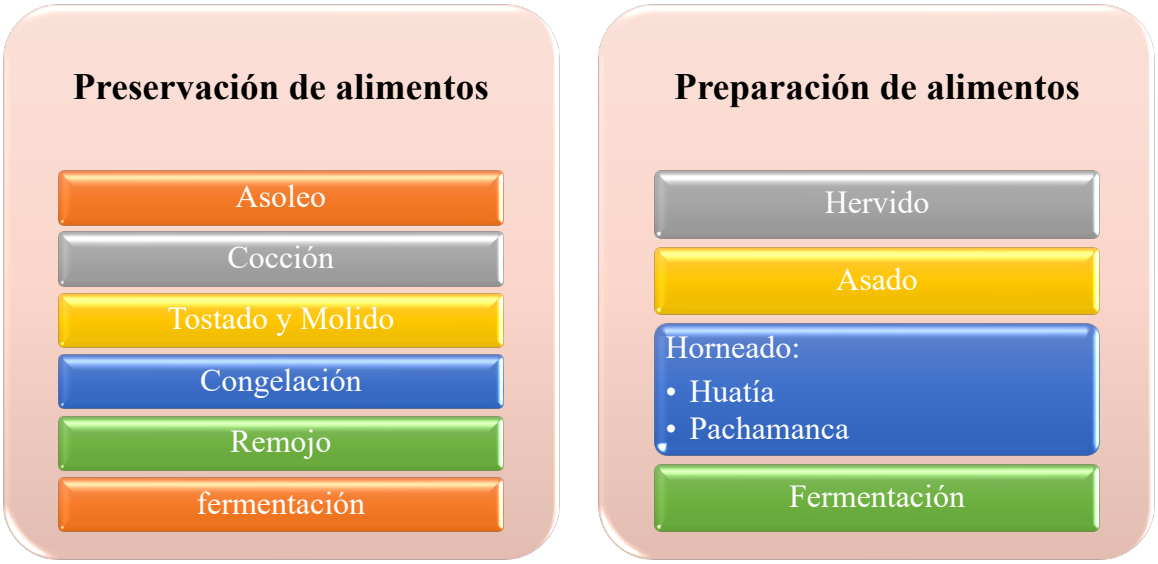
Ahora bien, como se ha mencionado, dentro de la cultura tradicional ecuatoriana, y específicamente, en la región interandina a la que pertenece la comunidad Pijal, los alimentos ingeridos eran básicamente, de origen vegetal tanto tubérculos, como legumbres, frutas y verduras, entre otros productos de origen vegetal. Sin embargo, existe evidencia del consumo de origen animal de especies como: llama, cuy, alpaca, pato, conejo, venado y escarabajo. Finalmente, se

debe señalar que estas comunidades utilizaban técnicas de preservación y cocción de los alimentos, muchas de las cuales aún se utilizan, tales como las mostradas en la figura 2.

Resulta pertinente señalar que la técnica de preservación del asoleo, consiste en la exposición al medio ambiente de los alimentos para que éstos se sequen y se conserven en el tiempo; ya que la misma muchas veces se utiliza en combinación con otras técnicas como la cocción, la congelación y/o el remojo.

Figura 2

Preservación y preparación de Alimentos en la era precolombina



Nota. Elaborado por la autora con base en Minchala, (2017).

1.2 Cocina contemporánea

La cocina contemporánea puede ser definida como un conjunto de técnicas de preparación, cocción y presentación de alimentos que apoyada, en técnicas tradicionales y ancestrales de diversas culturas, incorpora formas alternativas de preparar, cocinar y servir la comida. En este sentido, Ortiz (2025) señala que la cocina contemporánea "se funda en la mezcla de tradición e innovación, con técnicas y sabores que rompen los esquemas culinarios. Se caracteriza por la

incorporación de nuevas tecnologías y la reinvención de las texturas y sabores de los ingredientes" (párr. 15). De acuerdo con este autor, entre las características de la cocina contemporánea destacan las que se muestran en la figura 3.

En general, se puede afirmar que la cocina contemporánea es el resultado de los tiempos que se viven actualmente ya que, los comensales buscan más una experiencia que la mera satisfacción de una necesidad alimenticia, todo ello mediado por grandes avances tecnológicos y la globalización.

Este último concepto (la globalización) ha condicionado el comportamiento general de la humanidad y en particular, de la gastronomía, pues es a través de la globalización que se han establecido estándares mundiales en cuanto a la preparación, cocción y presentación de los alimentos; pero también, ha permitido que las personas se hayan expuesto a las costumbres y tradiciones alimenticias de diversas regiones y países del mundo. Hoy en día, se puede comer sushi, cantones, mexicano, peruano, italiano, francés o cualquier otra especialidad regional en cualquier lugar del mundo. Y más allá de eso, la tendencia es hacia la ruptura de los convencionalismos por lo que es cada vez más frecuente encontrar restaurantes que ofrecen no solo una especialidad, sino una mezcla de ellas.

Todo lo expuesto ha dado origen a la reinterpretación de los platillos tradicionales con el uso de técnicas culinarias alternativas para provocar experiencias y reacciones nuevas, donde las texturas y sabores se conjugan con todos los sentidos para amplificar el disfrute de los alimentos. Por ello, se pone especial atención no solo en la preparación de la comida sino también, en el origen de la misma y en la creación de una cierta atmosfera cónsona con las características de los platillos. Las técnicas de cocción utilizadas por la cocina contemporánea se muestran en la figura 4 y abarcan un abanico de opciones que, por lo general, son combinadas con otras opciones más

innovadoras y que están relacionadas con las distintas tendencias o formas de expresión presentes en la cocina contemporánea y que se muestran más adelante.

Figura 3

Características de la cocina contemporánea

Nota. Elaborado por la autora con base en Ortiz (2025) Fotos: internet.

Es de hacer notar, que muchas de estas técnicas de cocción son la evolución natural de las técnicas tradicionales, por lo que no ofrecen mayor innovación técnica. Sin embargo, la novedad

viene más que todo, de un lado, por las condiciones de los ingredientes, ya que la cocina contemporánea, por ejemplo, prefiere lo orgánico sobre lo industrial y; del otro lado, por la incorporación de sabores derivados de la fusión de varias cocinas.

Figura 4

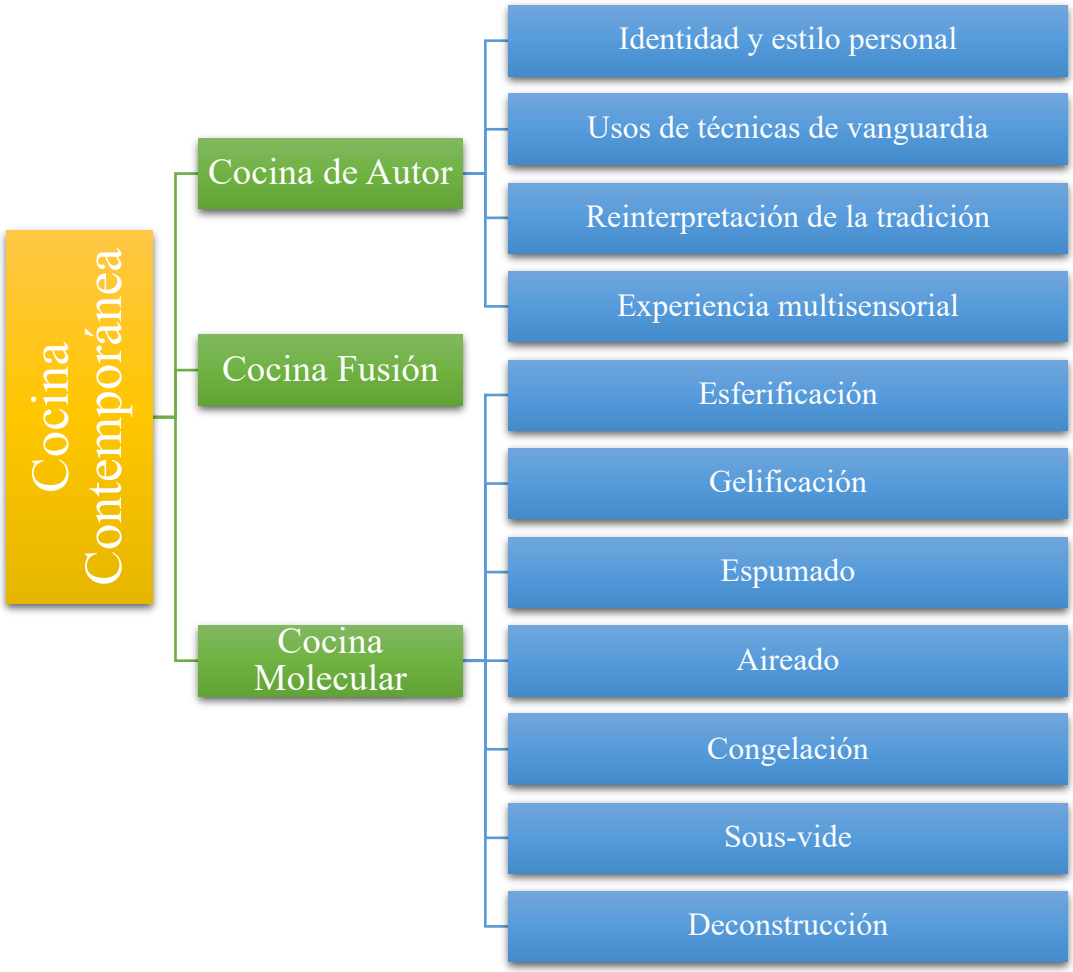
Técnicas de cocción de la cocina contemporánea

Nota. Elaborado por la autora. Fotos: Internet.

Ahora bien, como se había señalado, dentro de la cocina contemporánea se pueden identificar varias tendencias las cuales se describen a continuación. Con la salvedad que muchas veces se pueden encontrar en un mismos platillo o estilo culinario la conjunción de varias de estas tendencias, por lo que no siempre es posible distinguir entre una y otra. Además, que las técnicas más innovadoras no son exclusivas de una u otra tendencia. En la figura 5 se presenta un resumen esquemático de los principales estilos y técnicas de la cocina contemporánea, los cuales se desarrollan en el Apéndice A.

Figura 5

Estilos y técnicas de la cocina contemporánea



Nota. Elaborado por la autora.

A modo de síntesis se puede decir que la cocina contemporánea es la conjunción de las técnicas culinarias tradicionales con otras más vanguadistas, modernas y sosfisticadas. Para los chefs y cocineros actuales, se puede decir que se han desdibujado las fronteras en cuanto a la forma en que se preparan los platillos, los ingredientes que se utilizan y los gentilicios culinarios que se utilizan. Al final, todo se reduce a la creación de una experiencia plurisensorial, novedosa y distintiva que haga que los comensales máximicen sus placer gustativo.

1.3 Técnicas utilizadas para desarrollar el menú propuesto

Para llevar a cabo el menú propuesto se han seleccionado un conjunto de técnicas culinarias las cuales son tanto tradicionales como contemporáneas. Dentro de las técnicas tradicionales destacan el curado en seco y el ahumado, así como, la pachamanca; mientras que de las contemporáneas se emplean las esferificaciones. A continuación, se describe la aplicación de algunas de ellas.

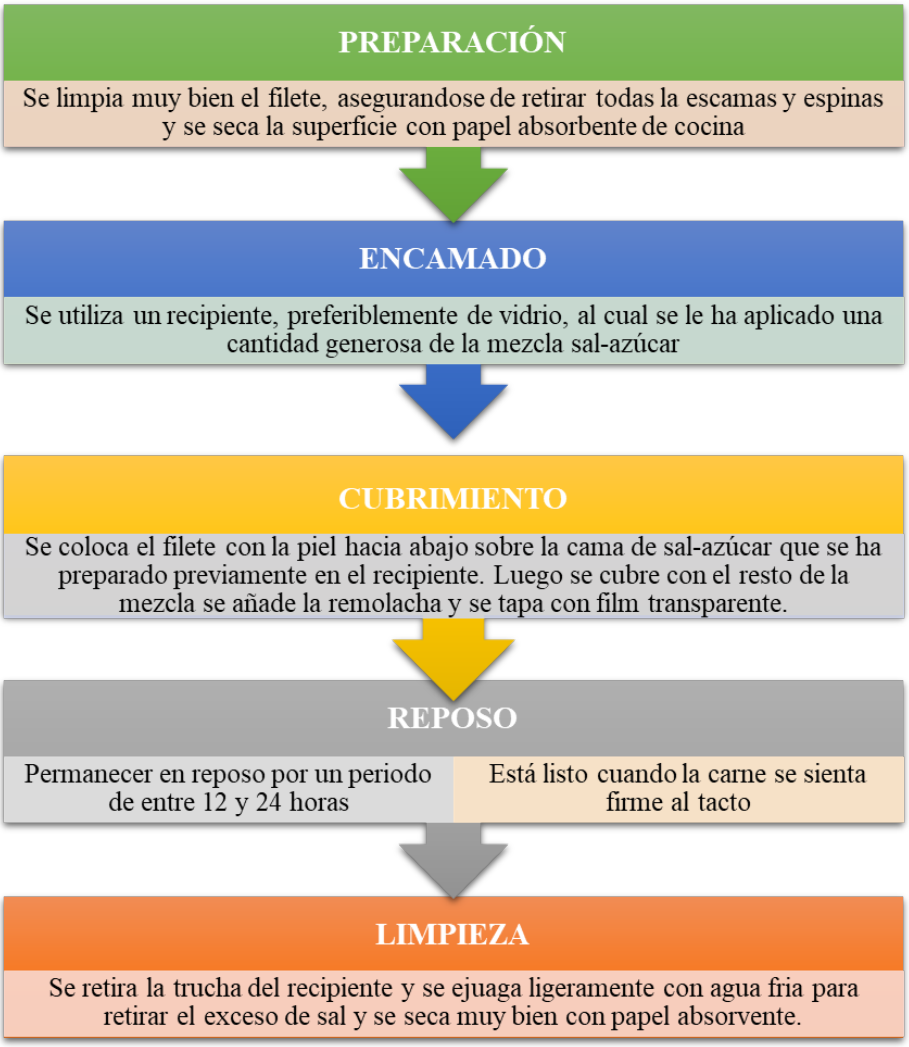
- Curado en seco: esta es una técnica tradicional que se utiliza para la conservación de alimentos, fundamentalmente de origen animal. La idea central es extraer el líquido de los alimentos mediante el uso de ingredientes sólidos, los cuales son: la sal que actúa como eliminador de humedad y conservante; el azúcar que equilibra los sabores y algún nitrato o nitrito para prevenir el botulismo y darle color. Esta mezcla de ingrediente secos se frota sobre la proteína y luego se deja reposar en frio hasta que se alcance la textura deseada. El tiempo depende del tamaño de la carne. Tras el periodo de curado se enjuaga la sal y se procede al sellado final mediante cocción o ahumado.

  Esta técnica se emplea directamente en la preparación de la trucha que sirve de abre boca del menú. Para ello, se seleccionan filetes frescos de trucha con piel y sin

espinas ni escamas. Se prepara una mezcla de 40% de sal gruesa y 60% de azúcar, para lograr un sabor más suave. Como nitrato se aplica remolacha, el cual le confiere a la trucha un bonito color. Como se trata de poca cantidad, el proceso se realiza por 24 horas, luego de lo cual se procede al sellado final mediante ahumado en seco. La preparación propiamente dicha se realiza como se muestra en la figura 6.

Figura 6

Trucha curada en seco



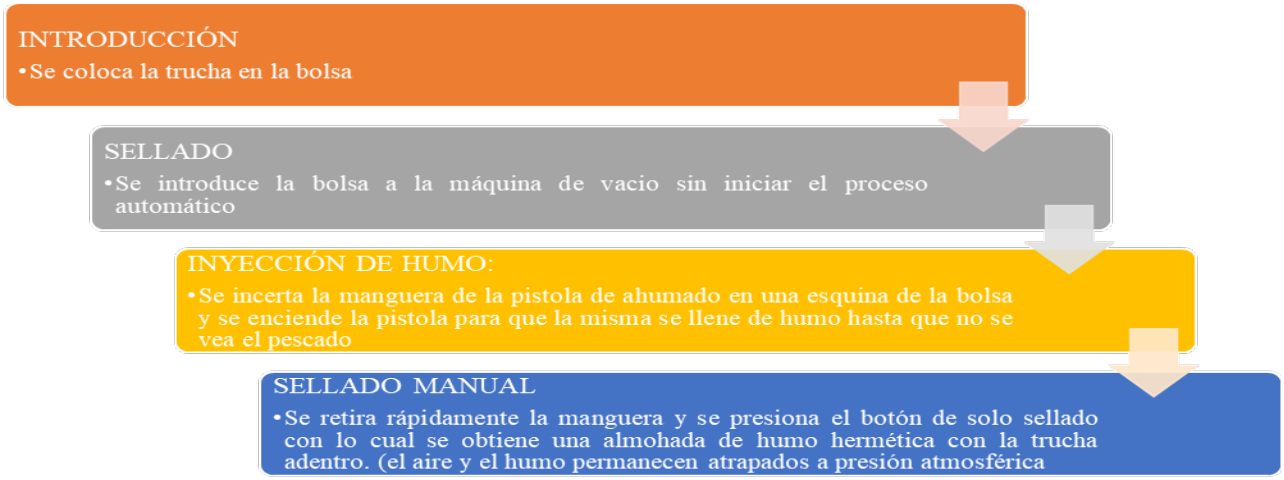
Nota. Elaborado por la autora.

- Ahumado en seco: es una técnica que busca cocer y dar sabor a las carnes mediante uso de calor indirecto y humo de madera sin añadir humedad. Muchas veces se usa como complemento al proceso de curado en seco, como en este caso, que se usa para darle el acabado final a la trucha.

  La técnica concreta que se utiliza es la denominada ahumado por infusión de bolsa, para lo cual se requiere de una bolsa de sellado de alta calidad, pues, aunque no se extrae el aire, se aprovecha el espacio para que el humo sature la pieza sin deshidratarla en demasía. También se requiere de una pistola de ahumado (*smoking gun*). Cabe señalar que para iniciar el proceso se debe preparar la trucha, para lo cual una vez que la misma ha sido curada, lavada y secada se coloca sobre una rejilla en la nevera durante 3 horas para que se forme una película brillante y pegajosa. (Si esta húmedo el ahumado rebota). El resto del proceso se describe en la figura 7.

Figura 7

Trucha ahumada en seco (infusión sin vacío)



Nota. Elaborado por la autora.

La trucha se saca de la bolsa, se seca ligeramente y se regresa a la nevera envuelto en papel film transparente o en una bolsa de vacío real de 12 a 24 horas, lo cual permite que el aroma del humo penetre de fuera hacia adentro.

- Esferificación: el amuse bouche del menú es acompañada de esferas de cebolla y cilantro, para lo cual se crea una membrana suave por fuera y que contenga el jugo de cebolla y cilantro. No obstante, por tratarse de un jugo muy ácido, para que la esferificación directa funcione se debe corregir el PH mediante el uso de citrato de sodio.

  Para aplicar esta técnica será necesario contar con 250 ml de jugo de cebolla y cilantro, 250 ml de agua mineral, 2 g de alginato de sodio, 5 g de citrato de sodio y 1 litro de baño de calcio (agua más 5 g de cloruro de calcio o lactato cálcico). El procedimiento se describe en la figura 8.

Figura 8

Preparación esferas de cebolla y cilantro

Nota. Elaborado por la autora.

2. MENU APROBADO EN ESPAÑOL

COCTEL DE BIENVENIDA

Shunku Kantuña *cóctel andino y ancestral* ..... **$ _____**
Shunku Kantuña fusiona el carácter del chawar y la caña manabita con la calidez de la canela, la frescura del limón y la dulzura vibrante de frutos rojos y guanábana. Una infusión floral envuelve cada sorbo, evocando rituales, tierra y tradición. Profundo, aromático y lleno de alma ecuatoriana.

PAN

Inty Manta *focaccia* ..... **$ _____**
Elaborada con harina de uchujacu, y mantequilla andina grano ancestral de la sierra, horneada lentamente para resaltar su textura suave y su aroma profundo.

AMUSE BOUCHE

Warmikuna pampa ..... **$ _____**
Mini tortillas de tiesto que sostienen cuy mechado tierno, realzadas con esferificaciones de cebolla y brotes frescos de cilantro. Un bocado ceremonial que abre el ritual del sabor.

ENTRADA

Yaku Killa *gravlax de trucha ahumada* ..... **$ _____**
Delicadamente curada, acompañado de una suave pasta de tomate y un coulis de naranja aromatizado con especias dulces, finalizado con trozos de tocte crocante que aportan textura y carácter.

PLATO FUERTE

Pukara Andina *roulade de conejo* ..... **$ _____**
Relleno de berro y queso de hoja, recubierto con un encostrado de maíz morado. Se acompaña de una suave crema de zapallo y ají de pepa de sambo, que equilibran profundidad y textura.

POSTRE

Mishki Sacha *chocolate negro al 70 %* ..... **$ _____**
De carácter intenso, relleno con un delicado dulce de sambo que aporta suavidad y equilibrio. Un cierre sutil y profundo para el ritual del menú.

BAJATIVO

Sara Samay *mocktail de chicha de jora* ..... **$ _____**
Suavemente aromatizado con especias dulces propias de mi comunidad. Un sorbo sereno que acompaña el descanso y cierra el ritual con memoria y calma.

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

1 COCKTAIL

Shunku Kantuña – Andean ancestral cocktail ……..$ _____

Shunku Kantuña fuses the character of *chawar* and *Manabita* cane spirit with the warmth of cinnamon, the freshness of lemon, and the vibrant sweetness of red berries and soursop. A floral infusion envelops every sip, evoking rituals, earth, and tradition. Deep, aromatic, and full of Ecuadorian soul.

2 BREAD

Inty Manta – Focaccia ……$ _____

Crafted with *uchujacu* flour—an ancestral grain from the highlands—and Andean butter, slowly baked to highlight its soft texture and deep aroma.

3 AMUSE BOUCHE

Warmikuna Pampa ……$ _____

Mini *tiesto* (clay griddle) tortillas topped with tender pulled guinea pig (*cuy*), enhanced with onion spherifications and fresh cilantro sprouts. A ceremonial bite that opens the ritual of flavor.

4 APPETIZER

Yaku Killa – Smoked trout gravlax ……$ _____

Delicately cured, accompanied by a smooth tomato paste and an orange coulis flavored with sweet spices, finished with crunchy *tocte* (Andean walnut) pieces for texture and character.

5 MAIN COURSE

Pukara Andina – Rabbit roulade……..… $ _____

Stuffed with watercress and *queso de hoja* (leaf cheese), coated in a purple corn crust. Served with a smooth pumpkin cream and *ají de pepa de sambo* (pumpkin seed chili), balancing depth and texture.

6 DESSERT

Mishki Sacha – 70% Dark chocolate .....$ _____

Intense in character, filled with a delicate *sambo* (figleaf gourd) preserve that provides smoothness and balance. A subtle and profound finale to the menu's ritual.

7 DIGESTIF

Sara Samay – Chicha de jora mocktail ……..$ _____

Gently flavored with sweet spices from my community. A serene sip that accompanies rest and closes the ritual with memory and calm.

MENÚ

Shunku Kantuña

cóctel andino y ancestral

Shunku Kantuña fusiona el carácter del chawar y la caña manabita con la calidez de la canela, la frescura del limón y la dulzura vibrante de frutos rojos y guanábana. Una infusión floral envuelve cada sorbo, evocando rituales, tierra y tradición. Profundo, aromático y lleno de alma ecuatoriana.

PAN

Inty Manta

focaccia

Elaborada con harina de uchujacu, y mantequilla andina grano ancestral de la sierra, horneada lentamente para resaltar su textura suave y su aroma profundo.

Amuse Bouche

warmikuna pampa

Mini tortillas de tiesto que sostienen cuy mechado tierno, realzadas con esferificaciones de cebolla y brotes frescos de cilantro. Un bocado ceremonial que abre el ritual del sabor.

ENTRADA

Yaku Killa

gravlax de trucha ahumada

Delicadamente curada, acompañado de una suave pasta de tomate y un coulis de naranja aromatizado con especias dulces, finalizado con trozos de tocte crocante que aportan textura y carácter.

PLATO FUERTE
Pukara Andina
roulade de conejo
Relleno de berro y queso de hoja, recubierto con un encostrado de maíz morado. Se acompaña de una suave crema de zapallo y ají de pepa de sambo, que equilibran profundidad y textura.
POSTRE
Mishki Sacha
chocolate negro al 70 %
De carácter intenso, relleno con un delicado dulce de sambo que aporta suavidad y equilibrio. Un cierre sutil y profundo para el ritual del menú.

BAJATIVO
Sara Samay
mocktail de chicha de jora
Suavemente aromatizado con especias dulces propias de mi comunidad. Un sorbo sereno que acompaña el descanso y cierra el ritual con memoria y calma.

4. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y FOTOS

4.1. Recetas estándar con foto del Amuse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Tortilla de tiesto masa	
NÚMERO PORCIONES	7 porciónes
PESO CADA PORCIÓN	50 gramos

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	Harina de trigo	250,00	gramo	$ 0,00230	$ 0,5750	Tamizada	$ 2,30	kilogramo	1.000	gramo
2	Leche	120,00	mililitro	$ 0,00110	$ 0,1320	Tibia	$ 1,10	militro	1.000	mililitro
3	Manteca de cerdo	13,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0650	Fria pero manejable	$ 1,25	gramo	250	gramo
4	Levadura	15,00	gramo	$ 0,00640	$ 0,0960	Fresca	$ 3,20	gramo	500	gramo
5	Sal	4,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0040		$ 1,00	kilogramos	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tamizar el harina.
2. Mezclar el harina con la sal.
3. Calentar la leche a 38° C.
4. Colocar la levadura.
5. Mezclar la harina con la leche y amasar por 5 minutos.
6. Agregar la manteca de cerdo y volver a amasar por 5 minutos.
7. Llevar al tiesto por hasta dorar por los dos lados.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,87	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0026	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Preparación tradicional en donde gracias a el amasado el gluten se desarolla para despues leudar controladamente, finalmete se deja dorar en el tiesto.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de leudado.
2. Exceso de humedad.
3. Activación de la levadura.
4. Tiempo de amasado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Amasado.
2. Tamizado.

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Esferificacion de cebolla	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	Cebolla paiteña	200,00	gramos	$ 0,00500	$ 1,0000	Brunoise.	$ 1,00	gramos	200	gramos
2	Fondo de vegetales	100,00	mililitros	$ 0,00500	$ 0,5000		$ 3,50	mililitros	700	mililitros
3	Alginato de sodio	2,00	gramos	$ 0,28000	$ 0,5600		$ 14,00	gramos	50	gramos
4	Sal	4,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0040		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramos
5	Azúcar	5,00	gramos	$ 0,00108	$ 0,0054		$ 2,15	kilogramo	2.000	gramos
6	Agua	1.000,00	mililitros	$ 0,00029	$ 0,2917		$ 1,75	mililitros	6.000	mililitros
7	Cloruro de calcio	5,00	gramos	$ 0,05000	$ 0,2500		$ 5,00	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Sofreir la cebolla.
2. Licual la cebolla con el fondo de vegetales y cocer.
3. Agregar el alginato de sodio y volver a licuar.
4. Disolver el cloruro de calcio en el agua dejar reposar 30 minutos
5. Con una geringa dejar caer la mezcla de cebolla en el baño de calcio.
6. Dejar dos minutos en el cloruro de calcio.
7. Retirar y lavar las esferas en agua limpia.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,61	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,74	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0183	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Sucede cuando se mezcla alginato de sodio con un puré de cebolla cocido al sumergir la mezcla en un baño de calcio. Se crea una membrana fina con un interior liquido.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cocción adecuada de la cebolla.
2. Dosificación del alginato.
3. Concentración del baño de calcio.
4. Tiempo de inmerción.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Esferificación directa.

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Cuy Mechado	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cuy	500,00	gramos	$ 0,02167	$ 10,8333	Mechado	$ 13,00	gramo	600	gramos
2	Zumo de naranja	200,00	gramos	$ 0,00380	$ 0,7606	Fresco	$ 1,35	mililitros	355	gramos
3	Achiote en pasta	40,00	gramos	$ 0,01325	$ 0,5300		$ 2,65	gramo	200	gramos
4	Sal	6,00	gramos	$ 0,00100	$ 0,0060		$ 1,00	kilogramos	1.000	gramos
5	Cebolla	50,00	gramos	$ 0,00667	$ 0,3333		$ 1,00	gramo	150	gramos
4	Ajo	15,00	gramos	$ 0,00667	$ 0,1000	Triturado	$ 1,00	gramo	150	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Retirar la piel y los huesos.
2. Marinar en jugo de naranja por 1 dia.
3. licuar la cebolla, ajo, sal y jugo de naranja.
4. Cocinar el cuy con la preparación anterios.
5. cocinar de 40 a 60 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 12,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,63	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 13,19	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0550	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Preparación en base a un marinado de cuy, el cual esta especiado para aportar sabor, color y suavidad a la carne, seguido de una cocción humeda controlada.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de conservación.
2. Tiempo de cocción.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cocción humeda.
2. Marinado

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Warmikuna Pampa	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	80 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Masa tortillas de Tiesto	50,00	gramo	$ 0,03300	$ 1,6500	Ficha No. SUB-001	$ 1,65	gramo	50	gramo
2	Cuy Mechado	30,00	gramo	$ 0,05500	$ 1,6500	Ficha No. SUB-002	$ 1,65	gramo	30	gramo
3	Esferificaciones de cebolla	15,00	gramo	$ 0,01800	$ 0,2700	Ficha No. SUB-003	$ 0,27	gramo	15	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar la tortilla de tiesto en el plato.
2. Sobre la tortilla colocar el cuy mechado.
3. Colocar sobre el cuy las esferificaciones de cebolla.
4. Finalizar con brotes de cilantro para dar frescura.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,57	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,75	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,75	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0094	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Preparacion tradicional de la tortilla en tiesto acompañado de cuy mechado el cual esta preparado con una técnicas diferentes como son el marinado y como acompañante final unas esferificaciones de cebolla.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hervido.
2. Marinado.
3. Reducción

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.2. Recetas estándar con foto del Pan (Inty Manta)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Focaccia de Uchujacu	
NÚMERO PORCIONES	8 porciones
PESO CADA PORCIÓN	80 gramos

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	harina de trigo	400,00	gramo	$ 0,00225	$ 0,9000		$ 2,25	kilogramo	1.000	gramo
2	harina de uchujacu	100,00	gramo	$ 0,00375	$ 0,3750		$ 0,75	gramo	200	gramo
3	levadura	5,00	gramo	$ 0,00612	$ 0,0306		$ 3,06	gramo	500	gramo
4	leche	265,00	mililitro	$ 0,00105	$ 0,2783		$ 1,05	mililitro	1.000	mililitro
5	Azúcar	25,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,0269		$ 2,15	kilogramo	2.000	gramo
6	mantequilla	20,00	gramo	$ 0,02050	$ 0,4100		$ 2,05	gramo	100	gramo
7	sal	5,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0050		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
8	aceite de oliva	40,00	mililitro	$ 0,02100	$ 0,8400		$ 5,25	mililitro	250	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina y agua
2. Dejar reposar a una temperatura ambiente de 27°C
3. Alimentar la masa con agua y harina mismas cantidades
4. Repetir este proceso por 5 días
5. Al sexto dia agregar azúcar, sal, mantequilla mezclar
6. Dejar reposar 1 hora
7. Hornear a 220°C por 15 minutos.
8. Bajar la temperatura a 200 °C
9. Finalmete dejar en 180°C por 23 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,87	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,01	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0047	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Focaccia elaborada con harina de trigo y harina de uchujacu mediante una fermentación directa.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Hidratación de la masa.
2. correcto emulsionado.
3. Temperatura correcta de horneado.
4. Tiempo de cocción.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.Cocción seca.
2. Amasado.
3. Fermentación controlada.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-15

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mantequilla Andina	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	50 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-005

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla sin sal	330,00	gramo	$ 0,00933	$ 3,0800	al ambiente	$ 4,20	gramo	450	gramo
2	sal	8,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0080		$ 1,00	kilogramos	1.000	gramo
3	ajo	25,00	gramo	$ 0,00667	$ 0,1667	pasta de ajo	$ 1,00	gramo	150	gramo
4	payco	20,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,2000	chiffonade	$ 0,70	gramo	70	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pichar en chiffonade el payco
2. Tatemar el ajo para hacerle pure
3. Suavizar la mantequilla con ayuda de una batidora
4. Mezclar el ajo, pay y la mantequill.
5. Agregar la sal.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,45	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,17	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,63	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,52	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Para obtener la mantequilla Andina se realiza una emulsión en frio, a la mantequilla se le incorpora plantas aromaticas picadas finamente, logrando un producto homogéneo.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Refrigeración

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emulsión en frio.
2. Aromatización controlada.

3,00

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Inty Manta	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	80 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Focaccia de Uchujacu	7,00	unidad	$ 0,30000	$ 2,1000	SUB-004	$ 0,38	unidad	1	unidad
2	Mantequilla Andina	30,00	gramo	$ 0,01040	$ 0,3120	SUB-005	$ 0,52	gramo	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar el pan sobre el plato.
2. Agregar la mantequilla.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,41	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,53	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,51	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0063	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Focaccia elaborada a partir de masa madre acompañada de una mantequilla andina aromatizada con plantas aromaticas.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura del horno.
2. Temperarura de almacenamiento.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Aromatización controlada.
2. Emulsionado

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	*15-dic-25*
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		15-dic-25

4.3. Receta estándar con foto de la Entrada (Yaku Killa)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

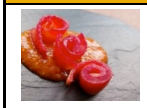
Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Trucha Ahumada	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	90 gramo

TIPO RECETA	
x	Básica o de Venta
	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	Trucha ahumada	1.250,00	kilogramos	$ 0,00450	$ 5,6250	Fileteada	$ 4,50	kilogramo	1.000	kilogramos
2	Sal	250,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,2500		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
3	Azúcar morena	75,00	gramo	$ 0,00215	$ 0,1613		$ 2,15	kilogramo	1.000	gramo
4	Remolacha	300,00	gramo	$ 0,00250	$ 0,7500	Rallada	$ 1,25	gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y filetear la trucha.
2. Mezclar sal y azúcar.
3. Rallar remolacha.
4. Colocar una capa de la mezcla de sal y azúcar en la trucha.
5. Colocar la remolacha sobre la trucha.
6. Dejar reposar por dos días.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 8,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,76	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0122	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Este plato es muy importante ya que tiene muchos nutrientes importantes para el desarrollo de nuestro diario vivir, au regeneración es de 2 minutos en microndas o en baño maría

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura
2. Sobrecocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hervido
2. Sofrito
3. Licuado

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pasta de Tomate	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	50 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-007

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	600,00	gramo	$ 0,00446	$ 2,6769	Tatemado	$ 2,90	gramo	650	gramo
2	Ajo Fresco	20,00	gramo	$ 0,00667	$ 0,1333	Tatemado	$ 1,00	gramo	150	gramo
3	sal	5,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0050		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
4	Hierva buena	8,00	mililitro	$ 0,00275	$ 0,0220	Lavada y picada en chiffonade	$ 0,55	litro	200	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tatemar el tomate y el ajo.
2. Triturar el tomate y el ajo.
3. Agregar la hierba buena al tomate.
4. Cocinar durante 10 minutos.
5. Agregar la sal y retirar del fuego

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,84	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,98	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,43**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0085	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Es un pseudocereal andino originario de la región del altiplano (Perú, Bolivia y Ecuador), reconocido por su alto valor nutricional y versatilidad culinaria.

PUNTOS CRÍTICOS

1. temperatura
2. sobrecocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cocción

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	*15-dic-25*
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Coulis de naranja	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Naranja Americana Zumo	400,00	mililitro	$ 0,00125	$ 0,5000	bastones	$ 2,50	mililitro	2.000	mililitro
2	Azúcar	100,00	gramo	$ 0,00113	$ 0,1125	bastones	$ 2,25	kilogramo	2.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Retirar la piel junto con la parte blanca de la naranja.
2. Triturar la pulpa de la naranja con el azúcar.
3. Llevar al fuego hasta hervir.
4. Dejar enfriar a temperatufra ambiente.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,61	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,64	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0031	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Los vegetales salteados al wok son una preparación que consiste en cocinar rápidamente diversos vegetales en un wok con una pequeña cantidad de aceite y a alta temperatura. Esta técnica permite conservar el color, sabor, textura y valor nutricional de los ingredientes.

PUNTOS CRÍTICOS

1,00

2. Tiempo

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Salteado
2. Cocción

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
31-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
31-may-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Yaku Killa	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	170 gramos

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	Trucha ahumada	90,00	unidad	$ 0,01211	$ 1,0900	Ficha No. SUB-006	$ 1,0900	gramo	90	unidad
2	Pasta de tomate	50,00	unidad	$ 0,00860	$ 0,4300	Ficha No. SUB-007	$ 0,43	gramo	50	unidad
3	Coulis de naranja	30,00	unidad	$ 0,00300	$ 0,0900	Ficha No. SUB-008	$ 0,09	gramo	30	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar la Trucha en finas laminas.
2. Colocarlas las laminas en el plato.
3 Agregar la pasta de tomate.
4. Colocar puntos de coulis de naranja.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,61	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,69	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,34	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0020	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Es una preparación que fusiona ingredientes andinos con técnicas de cocina contemporanea, resultando en un plato nutritivo, equilibrado y utilizando productos frescos.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura.
2. Control de almacenamiento.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Ahumado.
2. Cocción en seco.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.4. Receta estándar con foto Plato Fuerte (Pukara Andina)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Roulade de conejo	
NÚMERO PORCIONES	8 porciones
PESO CADA PORCIÓN	100 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
x	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-009

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Conejo	800,00	gramo	$ 0,01600	$ 12,8000	Limpio	$ 20,00	kilogramos	1.250	gramo
2	Berro	40,00	gramo	$ 0,00300	$ 0,1200	Blanqueada	$ 3,00	gramo	1.000	gramo
3	Queso fresco	30,00	gramo	$ 0,00700	$ 0,2100	Rallado	$ 3,15	gramo	450	gramo
4	Maiz morado	100,00	gramo	$ 0,00450	$ 0,4500	Molido	$ 9,00	gramo	2.000	gramo
5	Sal	5,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0050		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
6	Mantequilla sin sal	300,00	gramo	$ 0,00933	$ 2,8000		$ 4,20	gramo	450	gramo
7	Ajo	10,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,1000	Tatemado	$ 1,50	gramo	150	gramo
8	Tomillo	15,00	gramo	$ 0,00550	$ 0,0825	Picado finamente	$ 0,55	gramo	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar el conejo y deshuesarlo.
2. Colocar el conejo limpio en salmuera.
3. Dejar reposar un día.
4. Salteral el berro blanqueado en mantequilla.
5. Rallar el queso y mesclarlo con el berro.
6. Estirar el conejo y rellenarlo con berro.
7. Enrollar el conejo firmemente.
8. En el sarten sofreir el ajo, mantequilla y el tomillo.
9. Agregar el conejo para aromatizarlo.
10. Hornear el Roulade a 160 °C por 50 minutos.
11. Retirar del horno pasarlo por huevo y maiz morado.
12. Freir por 3 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 16,57	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,83	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 17,40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0217	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El roulado de conejo consiste en una técnica de deshuese, relleno, sellado y cocción indirecta el cual esta hecho con productos frescos de la comunidad pijal.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Deshuese.
2. Control de temperatura.
3. Enrollado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Horneado
2. Roulado
3. Sellado

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
31-may-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
31-may-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema de zapallo	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	60 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-0010

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zapallo	300,00	gramo	$ 0,00200	$ 0,6000	Limpio	$ 1,00	gramo	500	gramo
2	Mantequilla	20,00	gramo	$ 0,00933	$ 0,1867		$ 4,20	gramo	450	gramo
3	Agua	200,00	mililitro	$ 0,00070	$ 0,1400		$ 0,70	mililitro	1.000	mililitro
4	sal	3,00	gramo	$ 0,00277	$ 0,0083		$ 2,77	kilogramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar en cubos el zapallo.
2. Cocinarlo y retirar el agua.
3. Licuarlo con la mantequilla.
4. Agregarle la sal y dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,93	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,98	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Pure de zapallo hervido licuado sin agua y con mantequilla para obtener una textura cremosa.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura.
2. Sobrecocción del zapallo.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hervido

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

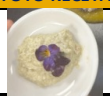
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ají de pepa de sambo	
NÚMERO PORCIONES	8 porciones
PESO CADA PORCIÓN	35 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-0011

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pepa de sambo	250,00	gramo	$ 0,00576	$ 1,4400	Tostada	$ 1,44	gramo	250	gramo
2	Ají fresco	40,00	gramo	$ 0,00550	$ 0,2200	Sin semillas	$ 1,10	gramo	200	gramo
3	Sal	4,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0040		$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
4	Cebolla	40,00	gramo	$ 0,00273	$ 0,1091	Brunoise	$ 0,60	gramo	220	gramo
5	Agua	80,00	gramo	$ 0,00070	$ 0,0560		$ 0,70	mililitro	1.000	gramo
6	Aceite	10,00	gramo	$ 0,00345	$ 0,0345		$ 3,45	mililitro	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tostar la pepa de sambo sin aceite por 8 minutos
2. Moler todos los ingredietes.
3. Sazonar.
4. Ajustar textura

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,86	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,96	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura del tostado
2. Molienda

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El ají de pepa de sambo es una emulsión vegetal donde la grasa de la pepa de sambo es el agente que estabilizante.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tostado en seco.
2. Emulsión.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

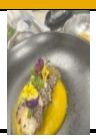
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pukara Andina	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	180 gramos

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

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Roulade de conejo	100,00	gramo	$ 0,02170	$ 2,1700	Ficha No. SUB-009	$ 2,1700	gramo	100	gramo
2	Crema de zapallo	60,00	gramo	$ 0,00233	$ 0,1400	Ficha No. SUB-0010	$ 0,14	gramo	60	gramo
3	Ají de pepa de sambo	35,00	gramo	$ 0,00686	$ 0,2400	Ficha No. SUB-011	$ 0,24	gramo	35	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Se corta el roulade de conejo.
2. En el plato colocamos una base de crema de zapallo.
3. Sobre la crema colocamos el roulade cortado.
4. Agredamos la salsa de pepa de sambo .
5. Decoramos con brotes de cilantro.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,55	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,68	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,54	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0030	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este plato combina técnicas clásicas de cocina contemporanea con ingredientes autóctonos de la cominudad pijal.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Sobrecocción del conejo.
2. Altas temperaturas
3. Tostado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado.
2. Roulade.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.5. Receta estándar con foto del Postre (Mishki Sacha)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Mousse de taxo	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	120 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-012

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Taxo	250,00	gramo	$ 0,00300	$ 0,7500	Pulpa	$ 1,50	gramo	500	gramo
2	Chocolate blanco al 60%	200,00	gramo	$ 0,01500	$ 3,0000	Derretida	$ 15,00	kilogramo	1.000	gramo
3	Crema de leche	300,00	mililitro	$ 0,00470	$ 1,4112	Montada	$ 4,45	mililitro	946	mililitro
4	Claras de huevo	120,00	gramo	$ 0,00425	$ 0,5100	Montadas	$ 0,85	gramo	200	gramo
5	Azúcar Blanca	65,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,0699		$ 2,15	kilogramo	2.000	gramo
6	Gelatina sin sabor	6,00	gramo	$ 0,03333	$ 0,2000	Hidratada	$ 1,00	gramo	30	gramo
7	Agua	30,00	gramo	$ 0,00070	$ 0,0210		$ 0,70	mililitro	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar la gelatina con el agua, dejar reposar 5 minutos.
2. Fundir el chocolate a baño maria.
3. Incorporar la pulpa de taxo con el chocolate a 35°C
4. Añadir la gelatina disuelta a 50°C en chocolate y mezclar.
5. Batir la crema a punto medio, textura cremosa no firme.
6. Batir las claras con el azúcar poco a poco hasta obtener picos.
7. Incorporar primero la crema batida a la mezcla del taxo con movimientos envolventes.
8. Añadir el merengue en movimientos envolventes para no perder el aire.
9. Verter en moldes, refrigerar toda la noche.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 5,96	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,30	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,26	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,25	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Mousse de taxo combinados con técnicas de la cocina contemporanea utilizando productos de la comunidad pijal.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Acidez del taxo.
2. Temperatura de la gelatina.
3. Montado de la crema.
4. Almacenamiento.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emulsión.
2. Aireación.
3. Gelificación.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	15-dic-25
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Núcleo de mora	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	70 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-013

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mora	350,00	gramo	$ 0,00400	$ 1,4000	Pulpa sin semilla	$ 2,00	gramo	500	gramo
2	Azúcar Blanca	90,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,0968		$ 2,15	kilogramos	2.000	gramo
3	Glucosa	40,00	gramo	$ 0,00200	$ 0,0800		$ 2,00	mililitros	1.000	gramo
4	Gelatina sin sabor	8,00	gramo	$ 0,03333	$ 0,2667	Hidratar	$ 1,00	gramo	30	gramo
5	Agua Fría	40,00	gramo	$ 0,00070	$ 0,0280		$ 0,70	mililitros	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar la gelatina con el agua fría (40ml) dejar hidratar 5 minutos.
2. Llevar a fuego la pulpa de mora agregar el azúcar y la glucosa, cocinar hasta que llegue a 85°C, remover suavemente.
3. Retirar del fuego, dejar bajar a 60°C, añadimos la gelatina hidratada . Mezclar hasta disolver
4. Verter en el molde de silicona.
5. Congelar a -18°C minimo por 6 horas.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,87	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,96	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Núcleo de mora con ingredientes locales de la comunidad pijal aplicando técnicas de la cocina contemporanea.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Espesor del núcleo.
2. Congelación.
3. Almacenamiento.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cocción controlada.
2. Gelificación.
3. Congelación.

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de Chamburo	
NÚMERO PORCIONES	10 porciones
PESO CADA PORCIÓN	100 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-014

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chamburo	350,00	gramo	$ 0,00440	$ 1,5400		$ 1,10	gramo	250	gramo
2	Leche entera	300,00	mililitros	$ 0,00110	$ 0,3300		$ 1,10	mililitro	1.000	mililitros
3	Crema de leche	200,00	mililitros	$ 0,00470	$ 0,9408		$ 4,45	mililitro	946	mililitros
4	Azúcar	120,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,1290		$ 2,15	kilogramos	2.000	gramo
5	Glucosa líquida	40,00	gramo	$ 0,00200	$ 0,0800		$ 2,00	mililitro	1.000	gramo
6	Leche en polvo descremada	40,00	gramo	$ 0,00935	$ 0,3740		$ 9,35	kilogramos	1.000	gramo
7	Estabilizante para helado neutro	5,00	gramo	$ 0,05500	$ 0,2750		$ 2,75	gramo	50	gramo
8	Sal	1,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,0010		$ 1,00	kilogramos	1.000	gramo
9	Jugo de limón	5,00	gramo	$ 0,00650	$ 0,0325		$ 1,30	gramo	200	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar azúcar, leche en polvo, estabilizante y sal.
2. Calentar la leche y la crema hasta 40 °C, agregar la glucosa. Añadir los secos en forma de
3. Llevar la mezcla a 85 °C durante 30 segundos, removiendo constantemente.
4. Bajar a 4 °C lo más rápido posible.
5. Reposar la base 8–12 horas a 4 °C.
6. Añadir la pulpa de chamburo y el jugo de limón a la base fría. Emulsionar.
7. Procesar en máquina de helados hasta obtener textura cremosa (−6 a −8 °C).
8. Llevar a congelación rápida a −18 °C.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,70	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,19	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,89	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0039	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El chamburo es una fruta rica en agua y compuestos aromáticos volátiles, pero baja en grasa y sólidos. Por ello, el helado se formula con una base láctea equilibrada, donde la grasa y los sólidos lácteos compensan la estructura acuosa de la fruta.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Madurez del chamburo
2. Equilibrio de azúcares
3. Pasteurización
4. Estabilización

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emulsión.
2. Pasteurización
3. Congelación

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Gel de cedron	
NÚMERO PORCIONES	3 porciones
PESO CADA PORCIÓN	10 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-015

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zumo de limón	50,00	mililitros	$ 0,00650	$ 0,3250		$ 1,30	mililitro	200	mililitros
2	Cedrón	3,00	gramo	$ 0,00300	$ 0,0090		$ 0,30	gramo	100	gramo
3	Azúcar	30,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,0323		$ 2,15	kilogramos	2.000	gramo
4	Gelatina	5,00	gramo	$ 0,03333	$ 0,1667	Hidratada	$ 1,00	gramo	30	gramo
5	Agua	25,00	mililitros	$ 0,00070	$ 0,0175		$ 0,70	mililitro	1.000	mililitros
6	Peptina	2,00	gramo	$ 0,06000	$ 0,1200		$ 1,20	gramo	20	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar la gelatina con el agua.
2. Llevar a fuego el zumo de limón, cedrón y azúcar.
3. Cuando los sabores esten mezclados colar.
4. Agregar en caliente la pectina y la gelatina.
5. Disolver bien.
6. Verter el liquido en un silpac y dejar enfriar.
7. Cortar con el molde de su preferencia.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,67	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,70	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0235	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. gelificación.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Mote explotado caramelizado	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	50 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-016

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mote explotado	200,00	gramo	$ 0,00500	$ 1,0000		$ 1,25	gramo	250	gramo
2	Azúcar	250,00	gramo	$ 0,00108	$ 0,2688		$ 2,15	kilogramos	2.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Realizar un caramelo con el azúcar
2. Colocar el caramelo sobre el mote explotado.
3. Dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,27	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0053	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Crocante mote explotago que se obtiene mediante la tecnica de caramelización en seco.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de calor.
2. Cristalización

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Caramelo seco.

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mishki Sacha	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	250 gramos

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-005

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse de taxo	120,00	gramo	$ 0,01042	$ 1,2500	SUB-012	$ 1,2500	gramo	120	gramo
2	Núcleo de mora	70,00	gramo	$ 0,00400	$ 0,2800	SUB-013	$ 0,2800	gramo	70	gramo
3	Helado de chamburo	100,00	gramo	$ 0,00390	$ 0,3900	SUB-014	$ 0,3900	gramo	100	gramo
	Gel de cedrón	10,00	gramo	$ 0,02300	$ 0,2300	SUB-015	$ 0,2300	gramo	10	gramo
2	Mote explotado caramelizado	50,00	gramo	$ 0,00540	$ 0,2700	SUB-016	$ 0,27	gramo	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.Colocar el mousse en el centro del plato.
2. Colocar el gel de cedron Sobre el mousse.
3. Con el mote caramelizado colocarlo a los costados del mousse.
4. Agregar el helado frente al mousse.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,52	¿Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,60	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,32	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0013	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El mousse de taxo con el núcleo de mora en su interior acompañado de un gel de cedron, helado de chamburo y el mote caramelizado es una propuesta alimentaria que combina ingredientes autóctonos y tecnicas de la cocina contemporanea.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura.
2. Almacenamiento.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.Gelificación.
2.Congelación.
3. Emulsión

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.6. Receta estándar con foto de los Bombones

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

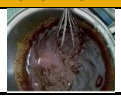
Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Bombones de sambo	
NÚMERO PORCIONES	20 porciones
PESO CADA PORCIÓN	30 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-017

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	chocolate amargo 70%	250,00	unidad	$ 0,02296	$ 5,7400	Tamizada	$ 22,96	gramo	1.000	unidad
2	manteca de cacao	50,00	gramo	$ 0,03220	$ 1,6100	Cubos a temperatura ambiente	$ 8,05	Kilogramo	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate a baño maría.
2. Llegar a 47 grados.
3. Agregar la manteca de cacao fundida.
4. Bajar a 28 grados.
5. Remontar a 31 grados.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,35	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,37	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,72	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0129	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Los bombones de chocolate amargo destacan por su alto contenido de cacao al 70% , lo que aporta un sabor intenso y beneficios antioxidantes. Su elaboración requiere el temperado del chocolate para lograr brillo y textura firme

PUNTOS CRÍTICOS

1. Mal templado del chocolate.
2. Control de temperatura.
3. Contacto con agua

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Temperado

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Kuyay	
NÚMERO PORCIONES	5 porciones
PESO CADA PORCIÓN	35 gramos

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-007

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	chocolate 70 % República del cacao	20,00	gramo	$ 0,01950	$ 0,3900	Ficha No. SUB-0013	$ 0,3900	gramo	20	gramo
2	Ganache de Chocolate	20,00	gramo	$ 0,00950	$ 0,1900	Ficha No. SUB-0014	$ 0,19	gramo	20	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar el chocolate templado en moldes.
2. Realizar el conchado.
3. Colocar el ganache de sambo.
4. Elaborar el pie del bombon

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,58	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,61	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0035	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1. Curva de temperatura templado
2. Estabilidad del ganache de sambo.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Bombones rellenos de ganache de sambo utilizando técnicas como el templado y emulsión para lograr un bombon firme por fuera y cremoso por dentro.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Templado

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

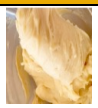
Escuela de Gastronomía

UIDE
Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Ganache de sambo	
NÚMERO PORCIONES	20 porciones
PESO CADA PORCIÓN	20 gramos

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-018

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sambo	200,00	gramo	$ 0,00105	$ 0,2100	Cocido	$ 2,10	kilogramo	2.000	gramo
	Chocolate blanco	200,00	gramo	$ 0,01500	$ 3,0000		$ 15,00	kilogramo	1.000	gramo
2	Crema de leche	60,00	mililitro	$ 0,00470	$ 0,2822		$ 4,45	mililitro	946	mililitro
3	Mantequilla sin sal	20,00	gramo	$ 0,00933	$ 0,1867		$ 4,20	gramo	450	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar el sambo y cocinarlo.
2. Retirar el sambo cocido del agua.
3. Procesar el sambo.
4. Calentar la Crema de leche.
5. En el chocolate picado agrega la crema de leche y mezclar.
6. Añadir el pure de sambo poco a poco al ganache.
7. Mezclar sin meter aire.
8. Incorporar la mantequilla.
9. Dejar reposar a temperatura ambiente.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,68	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,86	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0097	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El ganache de sambo de una textura cremosa combina tecnicas de la cocina contemporanea y productos frescos.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura.
2. Sobrebatido.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Hervir
2. tecnología de alimentos

ELABORADO POR:

Karla Bonilla

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.7. Receta estándar con foto del maridaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University

NOMBRE RECETA	
Shunku Kantuña	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	100 mililitros

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	Zumo de limón	30,00	mililitros	$ 0,00650	$ 0,1950		$ 1,30	mililitros	200	mililitros
2	Almibar de canela	30,00	mililitros	$ 0,00800	$ 0,2400		$ 0,80	mililitros	100	mililitros
3	Infusión roja	30,00	militro	$ 0,01070	$ 0,3210		$ 1,07	mililitros	100	militro
3	Pulpa de frutos rojos	30,00	militro	$ 0,00442	$ 0,1326		$ 2,21	gramo	500	militro
3	Pulpa de guanabana	45,00	militro	$ 0,00454	$ 0,2043		$ 2,27	gramo	500	militro
3	Caña manaba	30,00	militro	$ 0,00999	$ 0,2996		$ 7,49	mililitros	750	militro
4	Espiritu del Ecuador	30,00	mililitros	$ 0,02936	$ 0,8808		$ 22,02	mililitros	750	mililitros
5	Chawar	15,00	mililitro	$ 0,04181	$ 0,6272		$ 31,36	mililitros	750	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar hielo en la coctelera.
2. Con un colador retirar el agua de la coctelera.
3. Agregar todos los ingredientes en la coctelera.
4. Agitar la coctelera.
5. Servir en un baso con hielo.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,90	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,05	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0044	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Coctel dulce utilizando chawar y productos de la comunidad pijal mezclados con una fuerza mecánica.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura.
2. Medidas exactas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusión.

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Maridaje	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	40 mililitros

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vermut Andino	40,00	mililitro	$ 0,03320	$ 1,3280		$ 16,60	mililitros	500	mililitro
2	Blend de Flores	40,00	mililitro	$ 0,07143	$ 2,8571		$ 20,00	mililitros	280	mililitro
3	Vodka Botanico	40,00	mililitro	$ 0,06429	$ 2,5714		$ 18,00	mililitros	280	mililitro
4	Gin artesanal	40,00	gramo	$ 0,07143	$ 2,8571		$ 20,00	gramo	280	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.Agregar hielo en el baso.
2. Agregar el licor.
3. Servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 9,61	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,48	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,09	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,44	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0361	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Bebidas artesanales andinas ideales para maridar conejo, cuy, trucha y el bombon de zambo. Realzando su sabor sin opacar los sabores de los platos principales.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Exceso de hiel.
2. Control de temperatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Destilado

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	*15-dic-25*
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sara Samay	
NÚMERO PORCIONES	7 porciones
PESO CADA PORCIÓN	100 mililitros

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	Chicha de jora	80,00	gramo	$ 0,00300	$ 0,2400		$ 0,75	gramo	250	gramo
2	Infución de hiervas	10,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0500		$ 0,50	mililitros	100	gramo
3	Agua	1.300,00	mililitro	$ 0,00070	$ 0,9100		$ 0,70	mililitros	1.000	mililitro
4	Miel de agabe	20,00	gramo	$ 0,00800	$ 0,1600		$ 8,00	mililitros	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cocinar el harina de jora por 1 hora y dejar enfriar.
2. En la coctelera colocar hielo.
3. Colocar todos los ingredientes en la coctelera.
4. Mezclar los ingredientes.
5. Retirar el agua del hielo.
6. Agregar la bebida en el vaso.
7. Servir.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,36	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,43	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,20	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0020	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Bebida Ancestral refrescante utilizando una coctelera que ejerce una fuerza mecánica para incorporar los ingredientes.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Exceso de aromatica
2. Exceso de endulzante
3. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusión

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	*15-dic-25*
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		15-dic-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Maridaje	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Shunku Cantuña	100,00	mililitro	$ 0,00440	$ 0,4400	Ficha No. SUB-001	$ 0,4400	mililitro	100	mililitro
3	Vermut Andino	40,00	mililitro	$ 0,03320	$ 1,3280	Ficha No. SUB-002	$ 1,33	mililitro	40	mililitro
4	Blent de flores	40,00	mililitro	$ 0,07143	$ 2,8571	Ficha No. SUB-002	$ 2,86	mililitro	40	mililitro
5	Vodka Botánico	40,00	mililitro	$ 0,06429	$ 2,5714	Ficha No. SUB-002	$ 2,57	mililitro	40	mililitro
6	Gin artesanal	40,00	mililitro	$ 0,07143	$ 2,8571	Ficha No. SUB-002	$ 2,86	mililitro	40	mililitro
7	Bebida de chicha de jora	100,00	mililitro	$ 0,00200	$ 0,2000	Ficha No. SUB-003	$ 0,20	mililitro	100	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Servir cada una de las bebidas en el tiempo establecido

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 10,25	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,51	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,77	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0538	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Bebidas artesanales andinas ideales para maridar conejo, cuy, trucha y el bombon de zambo. Realzando su sabor sin opacar los sabores de los platos principales.

PUNTOS CRÍTICOS

1.Exceso de hielo.

2. Control de temperatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusión
2. Destilados

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
15-dic-25

4.8. Resumen Costo PVP

COSTO MENÚ Y
PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Warmikuna Pampa	$ 0,75	$ 6,00	21,4%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-002	Inty Manta	$ 0,51	$ 6,00	21,4%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-003	Yaku Killa	$ 0,34	$ 6,00	25,0%	$ 24,02	$ 3,60	$ 2,40	$ 30,02
VTA-004	Pukara Andina	$ 0,54						
VTA-005	Mishki Sacha	$ 1,60						
VTA-006	Bombones	$ 0,12						
VTA-001	Maridaje	$ 2,15						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		$ 6,00						

5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Antes de continuar es preciso indicar que todos los alimentos, tanto de origen vegetal como animal, así como los condimentos, aliños e insumos son adquiridos en la feria gastronómica y agropecuaria de la zona, conocida como “Ruta de los Granos Tiernos”, la cual si bien, inicialmente se vinculó con la celebración de la Semana Santa y la elaboración de la Fanesca. En la actualidad, se lleva a cabo mensualmente y ofrece un espacio para que los productores locales coloquen sus productos a precios competitivos (Ver figura 9).

Figura 9

Fotografía del cartel promocional de la feria agrícola de la Comunidad Pijal

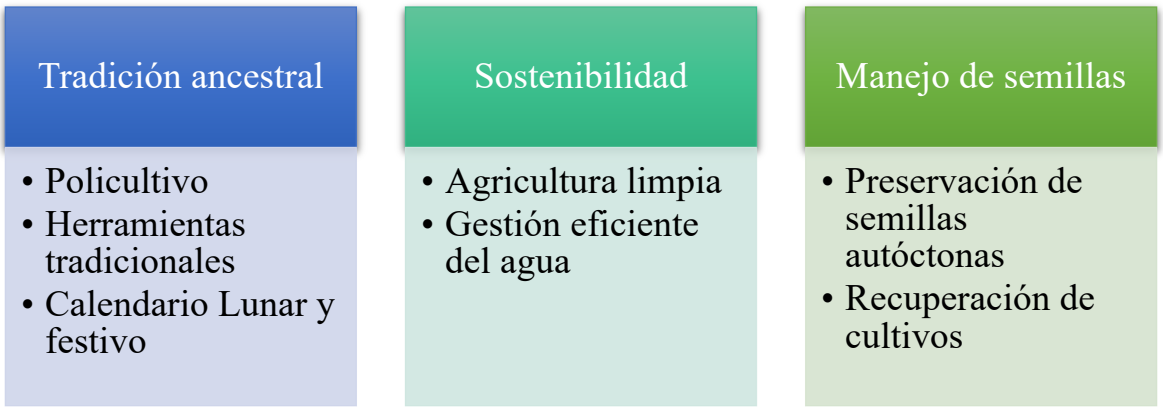
Nota. Fotografía tomada por la autora.

Cabe mencionar que el proceso de cultivo en la comunidad de Pijal es un sistema agrícola ancestral basado en la Chakra Andina, que integra conocimientos de biodiversidad, espiritualidad

y ciclos lunares. Las características más destacadas de este sistema de cultivo se muestran en la figura 10.

Figura 10

Características del sistema de cultivo de la Comunidad Pijal



Nota. Adaptado de Pijal (2025)

Ahora bien, de los muchos ingredientes que se utilizarán para elaborar los platillos del menú propuesto, a continuación se expone la trazabilidad de cuatro de ellos, debido a su relevancia histórica, así como por su importancia en la dieta diaria de los ecuatorianos. Estos son: maíz morado, harina de uchujacu, trucha, berro.

5.1. Maíz Morado (Zea mays L)

Este vegetal se utiliza en la receta del plato principal y es una de los más vendidos en la feria de agrícola de la Comunidad Pijal (Ver Figura 11).

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2024) el maíz morado es:

> La variedad morada del *Zea mays L*. Es una planta subtropical que se cultiva en los valles bajos de los Andes, en donde se le llama “Kculli” (voz quechua) y se usa como alimento, desde hace milenios. Esta forma o variedad de maíz ha venido siendo usada por la gente de los Andes para dar color a alimentos y bebidas, algo que el mundo industrializado recién

está explotando. El maíz morado es nutracéutico y contiene un flavonoide llamado antocianina que retrasa el envejecimiento, previene las infecciones coronarias y de colon, y controla la presión arterial (p. 1).

Figura 11

Venta de maíz morado en la feria

Nota. Fotografía tomada por la autora

El maíz morado es un cereal de la familia Poceae y al Género Zea, rico en carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales de acuerdo con la composición alimenticia que se muestra en la Tabla 1. De acuerdo con Vilcacundo- Chamorro (2022) para 2020, en Ecuador había 686.896 hectáreas cultivadas con cereales para una producción total de 2.689.665. Cabe señalar que el 49,7% aproximadamente, del área mencionada se destinó al cultivo de maíz para una producción

de 1.304.884, que representa el 48,5% de la producción nacional de cereales. Las cifras mostradas indican la relevancia de este vegetal para la producción y alimentación de los ecuatorianos.

El cultivo del maíz morado, como se ha mencionado, es propio de los países andinos, por lo que, en Ecuador, se cultiva en provincias como Azuay, Bolívar, Carchi, Cotopaxi, Chimborazo, Imbabura, Loja, Tungurahua y Pichincha, su rendimiento es parecido al de sus primos amarillos y blancos (Bravo-Castro, 2020). Una de las formas de utilizar el maíz morado es en su forma de harina. Este producto está disponible durante todo el año en los mercados nacionales y, especialmente en las ferias agrícolas.

Tabla 1

Composición nutricional por cada 100 gramos de harina de maíz morado

Nutriente	Cantidad aproximada
Energía	350 - 365 kcal
Proteínas	7.5 g - 9.0 g
Carbohidratos	75 g - 82 g
Grasas totales	3.5 g – 4.5 g
Fibra	3.0 g – 5.5 g

Nota. Además, es una fuente rica en micronutrientes esenciales que favorecen la salud ósea y muscular. Contiene niveles significativos de fósforo, hierro, magnesio, manganeso y zinc y aporta vitaminas del complejo B (B1, B2, B12), vitamina C y provitamina A. Adaptado de Campó (2024).

5.2. Harina de uchujacu

Este alimento forma parte de la receta del pan (focaccia) que se sirve en el menú. La acepción harina Uchujacu se utiliza para hacer referencia a una harina elaborada a base de una mezcla de la molienda de al menos siete granos, cuya variedad cambia de acuerdo con la localidad que la elabore. Además, esta harina viene condimentada. Uchujacu viene del quichua y significa harina picante. Su receta se conoce desde hace alrededor de 300 años, por lo que se le considera ancestral. La receta clásica se compone de arveja, cebada, trigo, maíz, lenteja y haba (Barreda-Campoverde, 2018).

En la actualidad, es producida industrialmente por la Federación de Organizaciones Populares de Ayora Cayambe, conocida como Organización UNOPAC que agrupa a once comunidades y cuatro barrios del pueblo Kayambi. Se distribuye a nivel nacional en una cadena de supermercados y en abastos locales. Su fórmula básica incluye los cereales ya enunciado y le añaden ajo, comino y achiote, lo cual le confiere una excelente combinación de texturas y sabores que la hace ideal para la elaboración de diversos platillos (Urresta, 2015). Tradicionalmente, el uchujacu se usaba para elaborar sopa [2] en celebraciones y ceremonias. Sin embargo, más recientemente, su uso se ha extendido y ampliado hacia otras preparaciones, especialmente porque ahora se encuentra disponible para todo el público en general.

Sin embargo, para este menú, la misma ha sido adquirida en la Feria Agrícola de la Comunidad del Pijal, donde está disponible, prácticamente durante todo el año. En la tabla 2 se puede apreciar la composición nutricional de este alimento tan importante en la tradición gastronómica de la zona interandina ecuatoriana.

[2] Esta sopa contiene, además, papas, cebolla, mote, huevos, queso fresco y cuy, servida en platos de madera,

Tabla 2

Composición nutricional por cada 100 gramos de harina de uchujacu

Nutriente	Cantidad aproximada (por 100g)	
Energía	1000 kcal aprox. (basado en 100 kcal por porción de 10g)	
Proteínas	10 g - 15 g (estimado, alto contenido proteico de los granos)	
Grasas totales	15 g (basado en 1.5g por porción de 10g)	
Carbohidratos	60 g - 70 g (estimado)	
Fibra	Alto contenido (estimado)	

Nota. Adaptado de Castelo (2018)

5.3. Trucha (Oncorhynchus mykiss)

La trucha (*Oncorhynchus mykiss*) es un pez que se encuentra en emplazamientos de agua dulce de todo el mundo, siendo originaria de Norre América y Euro Asia. En Ecuador, la especie fue introducida hacia los años 30 del siglo pasado en ríos, fuentes superficiales y lagos de la región andina, ya que ahí el clima es más favorable para estos peces. Más adelante, durante la última década del siglo XX, se inició la piscicultura de truchas en el país, específicamente, en las provincias de Imbabura, Cotopaxi y Azuay (Terneus-Jácome & Falconi-López, 2021), por lo que se ha hecho muy popular.

En la actualidad, la producción nacional de trucha alcanzó 982,3 TM/año, lo cual asegura suficiente oferta de este producto, pues la demanda del mismo se ha ido incrementando significativamente (Maldonado-Yépez, Daquilema-Sagba, Pesántez-Alvarado, & Martínez-Villegas, 2023). Este producto forma parte principal de la entrada de ente menú y se considera muy valioso desde la perspectiva alimenticia ya tienen un alto valor biológico gracias a sus nutrientes y su aporte de grasas saludables. La tabla 3 resume su aporte nutricional.

Tabla 3

Composición nutricional por cada 100 gramos de trucha fresca

Nutriente	**Cantidad (por 100g)**	
Energía	119 - 148 kcal	
Proteínas	19.9 - 21.0 g	
Grasas Totales	3.5 - 7.0 g	
Hidratos de Carbono	0 g	

Nota. Es una fuente excepcional de ácidos grasos poliinsaturados, básicos para la salud cardiovascular contiene aproximadamente entre 0.7 y 1.0 gramos de Omega 3. Además, aporta vitamina A y D; así como minerales como fósforo, selenio y potasio y, en menos cantidad, hierro, magnesio y zinc. Adaptado de Eat this much (2025).

5.4. Berro (Nasturtium officinale)

De acuerdo con Al-Snafi (2020), el análisis químico del berro (*Nasturtium officinale*) mostró la presencia de alcaloides, flavonoides, aponinas, terpenoides/esteroides, proteínas, aceites

esenciales y volátiles, glucósidos, taninos, ácido fólico, vitaminas y oligoelementos. Estas características lo han hecho un vegetal altamente valorado y su consumo se ha difundido mundialmente.

Para Redroban-Vargas (2012):

> El Berro es una planta que ha sido muy utilizada desde la antigüedad por sus beneficios y propiedades curativas. No en vano, encontramos referencias históricas en el mundo clásico, en el que mencionan su utilización en la dieta de aquellas personas que efectuaban trabajos físicos intensos. El aroma picante del berro le ha valido el nombre de Nasturtium (del latín nasi tortium = nariz torcida) (p. 7).

Además, señala el autor referido que esta planta puede ser descrita como:

> Una planta herbácea de la familia de las crucíferas (Brassicaceae) acuática con tallo erguido, grueso y carnoso, ramificado en la parte superior, hierba perenne. Las hojas son pequeñas y compuestas, de gusto agradable como condimento y en ensaladas; las flores son blancas, pequeñas, están dispuestas en racimos terminales y sin brácteas (p. 7).

Tradicionalmente se ha consumido como verdura o en ensaladas, pero también se le han conocido amplios beneficios medicinales, por lo que sus hojas han sido usadas como depurativo, diurético, expectorante, hipoglucemiante, hipolipidémico, odontálgico, estimulante, para el tratamiento de enfermedades pulmonares, hipertensión y enfermedades cardiovasculares, anemia, entre otros. También se utiliza para el dolor abdominal, como antiulcerogénico, en el tratamiento del escorbuto, tuberculosis, bronquitis, gripe y asma.

En Ecuador, el berro ha formado parte de la dieta de los pueblos indígenas, principalmente, el tradicional plato de berro con papas envueltas. Sin embargo, su uso y consumo aplica a la población común. Este producto está disponible en todo el territorio nacional y durante todo el año

tanto en su versión convencional como los de cultivo hidropónico. Y, como se ha mencionado también está disponible en las Ferias Agrícolas de la Comunidad del Pijal. La tabla 4 muestra su composición nutricional. El berro forma parte integral de la receta del plato principal.

Tabla 4

Composición nutricional por cada 100 gramos de berro

Nutriente	**Cantidad aproximada (por 100g)**	
Energía	11 kcal aprox.	
Proteínas	2.3 g	
Grasas totales	0.1 g	
Carbohidratos	1.3 g	
Fibra	0.5 g	
Agua	95.1 g	

Nota. Fuente natural de antioxidantes que aporta vitamina K, C, A y B9, además de calcio, potasio, magnesio, hierro y glucosinolatos. Adaptado de Ramos, et al. (2025).

6. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

El menú propuesto pone en relieve lo más destacado de la tradición culinaria ancestral de la cultura autóctona y vernácula del Ecuador, pues las comunidades indígenas que aún pueblan en el país, están entre los moradores originarios de las américas, sus costumbres y tradiciones han sobrevivido a más de cinco mil años, de guerras, invasiones y barbarie. Por ello, es fundamental, que no solo exaltemos sus formas de expresión gastronómica, sino que, al reinventar sus recetas mediante el uso de técnicas más contemporáneas, se hacen más accesibles al gran público, lo cual, se traduce en una mayor presencia y respeto por dicha cultura.

En este sentido, Erazo-Basantes (2023) señaló que "la preservación de la cultura y la tradición es importante para mantener viva la historia y la identidad de un pueblo" (p. 2). Esto quiere decir que en la medida que, al menos en parte, las tradiciones de los kayambi se mantengan vivas y en boca del resto de los connacionales, se hará justicia a su cosmovisión. Por ello, este tipo de iniciativas no solo son exquisitas, sino que ponen en valor al Ecuador multiétnico y cultural que se espera llegar a ser, de hecho y derecho.

Si bien, en los años recientes, mucho se ha hecho para visibilizar a estas comunidades, todavía siguen siendo invisibles para muchos, por ello, cada esfuerzo que se haga para hablar del pueblo kayambi significa un mejor posicionamiento de la comunidad ante el resto de los ecuatorianos. Además, se refuerza la importancia de la convivencia armoniosa de todos y cada uno de los pobladores del Ecuador.

Un buen ejemplo de esto es el consumo de cuy, lo cual ha sido muy común entre los Kayambi desde la era precolombina y hoy, llega a los paladares del resto del país como un manjar exótico y misterioso con alto valor nutritivo con un sabor intenso y terroso que impulsa hacia la

reconciliación con la tierra, ya que el cuy criado para el consumo, es alimentado con hierbas naturales en lugar de usar piensos y alimentos procesados, lo cual lo hace un alimento muy sano y orgánico. Todo lo cual entra en la cosmovisión de la cultura kayambi, pues para ellos el ser humano debe ser uno con la tierra y la naturaleza y este es un valor que, de alguna manera, se ha perdido en el tiempo. No obstante, con toda esa conversación acerca del cambio climático y deterioro del medio ambiente, la referida cosmovisión ha recuperado más vigencia que nunca.

Y, en definitiva, la gastronomía, se trata de eso, es decir, de nutrir el cuerpo, pero también el alma y el espíritu, pues no es simplemente saciar el hambre, sino de vivir una experiencia enriquecedora que traslade a cada comensal a través de sabores, olores y texturas hacia realidades alternativas factibles y próximas (Pérez-Novoa, 2007). En consecuencia, el menú propuesto es una ventana abierta hacia el recuerdo y la reconciliación entre lo que se fué y lo que será, porque fusiona armoniosamente elementos tradicionales con elementos contemporáneas que explotan en una nueva tradición culinaria llena de cultura y magia ancestral envuelta con técnicas y valores contemporáneos.

Sobre este particular, Pérez-Novoa (2007) indicó, que es el deber de los ecuatorianos hacer honor y dar cuenta de las raíces históricas del pueblo andino originario; y la mejor forma de hacerlo es a través de la comida. En consecuencia, el menú propuesto, no solo resalta la necesidad de utilizar los ingredientes de la tierra, criados y/o cultivados de forma orgánica, sino que representa un guiño al valor de los audaces sobrevinientes de la cultura precolombina.

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

La justificación de las bebidas presentadas para este menú se basa en una cuidada progresión de sabores y una profunda conexión con la identidad cultural ecuatoriana, utilizando ingredientes botánicos y destilados locales. Cada cóctel ha sido seleccionado para complementar su respectivo plato, siguiendo una narrativa sensorial a lo largo de toda la experiencia gastronómica. El menú de bebidas establece un hilo conductor: un viaje por los sabores autóctonos del Ecuador, desde la Sierra hasta la Costa, utilizando insumos como el enebro andino, la corteza de mandarina, el eucalipto y el miske. A continuación, se detalla la justificación específica para cada bebida:

- ENTRADA: Vermouth Andino La Floresta

Es un aperitivo clásico por excelencia. La elección de La Floresta, con sus botánicos específicos de la Sierra Ecuatoriana, cumple la función de "abrir el apetito". Sus notas amargas y aromáticas estimulan las papilas gustativas, preparando el paladar para percibir y amplificar los sabores y texturas de los platos siguientes. Su graduación alcohólica moderada es ideal para iniciar la velada.

- PLATO FUERTE: Vodka Botánico Albahaca · Manzanilla · Jalapeño

Licor artesanal a base de vodka macerado en frío con albahaca fresca, óleo de manzanilla y jalapeño, que aporta notas florales suaves y un picante no muy invasivo.

Es ideal para maridar con el conejo gracias a sus notas suaves de albahaca y manzanilla aportando un toque dulce.

- POSTRE: Blend de Flores

Un cordial artesanal elaborado a partir de un licor neutro macerado en frío, para permitir extraer la esencia al 100% de las plantas.

El zorro yuyo aporta notas florales y silvestres que evocan la botánica andina, mientras que la menta del páramo refresca el paladar con un carácter limpio y complejo La miel de eucalipto redondea el blend con una dulzura natural y profunda, aportando textura y un final suave y envolvente.

- PETIT FOUR: Gin Botánico Mandarina.

Gin artesanal macerado en sous vide a 65 grados con pieles de mandarina, que aportan notas cítricas y aceites esenciales naturales, integradas con albahaca limón para un perfil fresco y herbal.

Se complementa con un óleo de mango, oxalis y tomillo, que aportan acidez y un amargo natural en el retrogusto

8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

De entre los estilos de servicio el más común y difundido es el estilo americano, ya que se trata de un servicio eficiente, útil y sencillo. Se trata de preparar y servir los alimentos en la cocina y posteriormente, el personal de servicio lo lleva a los comensales quienes esperan en sus mesas mientras le traen la comida. La figura 12 presenta un resumen de las principales características del servicio americano. De igual manera, la figura 13, resume los pasos para la presentación del servicio americano.

Figura 12

Algunas características del servicio americano

Nota. Tomado de López-Herrero (2024).

Figura 13

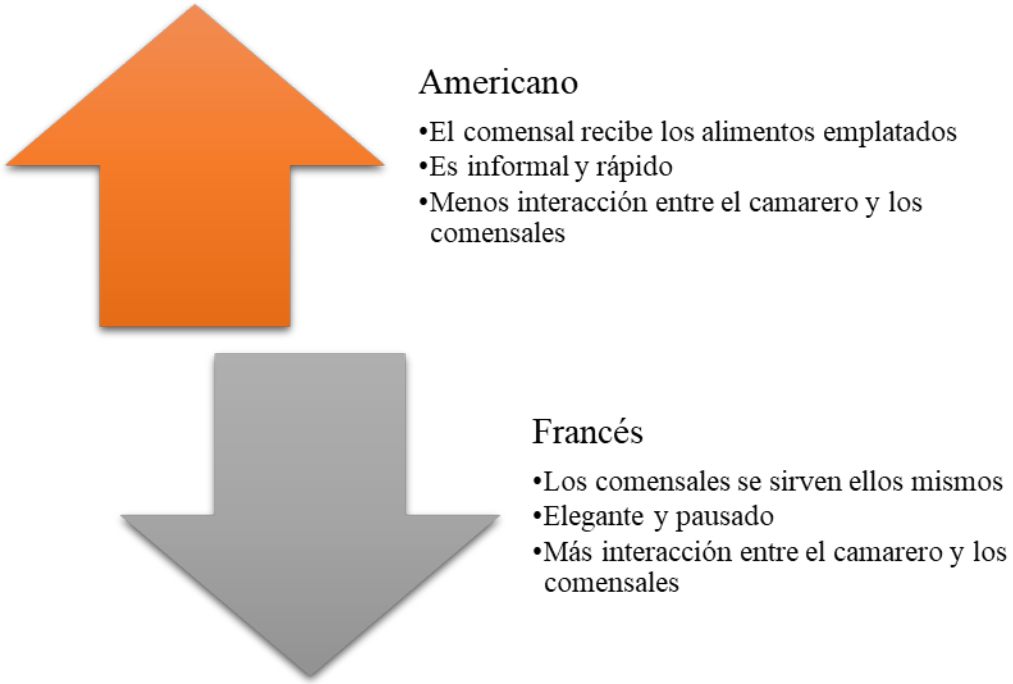
Pasos del servicio americano

Nota. Tomado de Ortega-Reina (2024).

Para finalizar, se debe señalar, que existen diferencias notables entre los distintos estilos de servicios conocidos y en función a ello, se consideró que el americano era el más idóneo para este menú, pues es el más sencillo y sin pretensiones, dado que se trata de un menú que intenta evocar una experiencia mística en el comensal al vincularse con la tierra y las tradiciones ancestrales, por lo que se debe restar protagonismo al servicio. A continuación, la figura 14, muestra las principales diferencias entre el servicio americano y el francés.

Figura 14

Diferencias entre el servicio americano y el francés



Nota. Elaborado por la autora.

9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

La ambientación y montaje de la mesa para presentar un menú se ha basado los siguientes detalles gráficos:

- Base y Textiles: La superficie de la mesa de madera, posiblemente rústica o sin tratar, estaría cubierta parcialmente por manteles individuales de yute, aportando una textura fibrosa y un color beige natural. Sobre estos, los bajo platos de mimbre añadirían otra capa de textura orgánica y un tono marrón cálido.
- Vajilla y Cristalería: Descansando sobre el mimbre, habría vajilla de gres en tonos tierra (terracota, ocre o crema), con acabados posiblemente mates o esmaltes irregulares, resaltando la artesanía de las piezas. Los vasos de vidrio soplado tendrían un aspecto ligeramente imperfecto, quizás con pequeñas burbujas de aire o un tono ahumado, añadiendo un toque auténtico y tradicional a la bebida.
- Iluminación: Varios candelabros de hierro forjado (negro mate o con pátina) se distribuirían a lo largo del centro de la mesa, albergando velas de cera natural (color crema o amarillo pálido). La luz cálida de las velas crearía un ambiente íntimo y acogedor.
- Cubertería: Contrastando con los elementos rústicos, la cubertería de acero pulido aportaría un toque de modernidad, brillo y funcionalidad, evitando que la mesa se viera completamente anticuada. Como un guiño a la cocina contemporánea.
- Centro de Mesa: El espacio central podría completarse con ramas secas, piñas o pequeñas piedras, reforzando la temática natural y ancestral.

Esta combinación lograría un equilibrio entre la calidez de los materiales naturales y la sobriedad del hierro, creando un ambiente memorable y lleno de carácter. La figura 15 muestra una representación de estos elementos.

Figura 15

Detalles gráficos de la ambientación de la mesa

Nota. Fotos tomadas de Internet.

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

10.1. Conclusiones

La gastronomía forma parte de la cultura de los pueblos, pues es una manifestación de lo que son, lo cual es consistente con el dicho popular que dice “somos lo que comemos”, por ello, es fundamental que, aunque avancemos y progresemos en todos los aspectos, no se olvide el lugar de donde se proviene. Esto significa que se puede crecer solo cuando llevamos con nosotros aquello que nos ha traído hasta aquí. O sea, para poder avanzar hay que mirar atrás, pero no desde la nostalgia, sino desde la fortaleza que proveen los ancestros. Desde la fortaleza de las lecciones aprendidas y arraigadas a través del lazo indestructible de la memoria colectiva. Es imposible llegar a donde vamos sin saber de dónde salimos.

La cocina contemporánea no se trata de inventar nuevas técnicas y sabores, sino de tomar lo conocido (y lo desconocido) para reinventarlo sin pretensiones y sin perder su esencia. Es decir que la cocina de hoy es la cocina de siempre, pero interpretada de otra manera. La cocina contemporánea mezcla elementos de diversos tiempos y culturas para entregar una experiencia de texturas, sabores y aromas atemporales, etéreos y únicos que permiten al comensal recordar su humanidad.

La elaboración de un menú de siete tiempos es compleja pues conlleva un proceso de ensayo y error a través del cual, se experimentan y mezclan los sabores hasta alcanzar la óptima combinación de ingredientes en cada platillo; así como, la mejor transición de sabor y balance entre un platillo y otro. Se trata de lograr equilibrio entre los platos y las bebidas que los acompañan para maximizar la experiencia sensorial del comensal.

La preparación del servicio, así como la ambientación son factores que, se pudieran considerar banales; sin embargo, son elementos complementarios para el menú, pues ellos definen

el carácter y tono de la comida y facilitan la evocación de la experiencia que se quiere proveer al comensal. Esto se traduce en que, para ofrecer un menú, no basta con seleccionar adecuadamente los platillos, elaborar y probar cuidadosamente las recetas, escoger los ingredientes de la mejor calidad, sino que todo ello debe venir aparejado de una atmosfera propicia y un servicio cónsono con lo que se quiere lograr.

El adquirir los productos e insumos de los mercados agrícolas comunitarios, no solo contribuye con el desarrollo y la autogestión de los pueblos, sino que garantiza productos de primera calidad que han sido cultivados y criados bajo condiciones de sostenibilidad, con respeto y en armonía con el medio ambiente. Además, de forma orgánica y preservando el máximo de nutrientes.

Presentar opciones gastronómicas que fusionen los gustos y tendencias de hoy, con las tradiciones y sabores ancestrales es una garantía de que la dinámica contemporánea no solo no borrar la historia, sino que por el contrario la resalta y perpetua.

10.2. Recomendaciones

Cuando se prepare un menú es pertinente olvidar las falsas pretensiones y solo centrarse en lo que se quiere evocar en los comensales, pues comer no solo se trata de acallar el hambre sino de vivir una experiencia sensorial completa que involucre todos los sentidos. Entonces, siempre se debe poner atención a los detalles, por insignificantes que estos parezcan, pues son los detalles los que transforman una experiencia de buena a excepcional, creando un momento wow.

La elaboración de un buen menú siempre debería incluir una parte de quienes somos por ello, es fundamental que se vuelva a lo básico, a lo conocido y a partir de ahí se busque lo nuevo; porque como se había mencionado, es difícil avanzar si no se sabe de dónde se viene. Entonces, la invitación es a cocinar desde el corazón, desde lo familiar, íntimo y conocido, pues solo así se invocará lo genial.

Todo buen chef o cocinero debe recordar que los productos orgánicos son la mejor opción para preparar sus platillos pues ello garantiza el máximo posible de nutrientes con el menor impacto ambiental lo cual contribuye a cimentar el futuro de la humanidad.

La mejor opción para adquirir los productos orgánicos siempre va a ser los mercados agrícolas comunitarios pues cultivan y crían en armonía con la naturaleza. Además, que es una forma de apoyar a nuestras comunidades originarias.

Recordar siempre que la opción de la granja a la mesa es tendencia.

Finalmente, se recomienda que se siga explorando en la incorporación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en los menús contemporáneos, pues esta es una experiencia de aprendizaje tanto para quien elabora el menú como quien lo degusta. La gastronomía es un viaje sensorial y atemporal que se puede enlazar perfectamente con esa cosmovisión integral e integradora de los pueblos y tradiciones indígenas.

11. APÉNDICES

APÉNDICE A: Principales estilos de cocina contemporánea

- Cocina de autor: es un estilo de cocina contemporánea en el que el énfasis está en el cocinero y su forma de preparar y presentar los platillos. Es decir, que refleja el estilo particular o personal de quien la elabora, pues refleja sus conocimiento y experiencia. Este tipo de cocina también se conoce como cocina de vanguardia, vanguardista o cocina creativa. Según Unilever Foods Solution (2025) las principales características de este estilo culinarios son:
    - Identidad y Estilo Personal: los platillos reflejan la personalidad del chef, por lo que son un espejo de sus vivencias e influencias culturales.
    - Uso de Técnicas de Vanguardia: utiliza técnicas como la esferificación, la cocción al vacío (sous-vide) y la criococina para generar nuevas texturas sin alterar el sabor y la esencia de los platos.
    - Reinterpretación de la Tradición: se trata de tomar ingredientes locales o recetas clásicas y presentarlos de formas inéditas, mediante la deconstrucción.
    - Experiencia Multisensorial: este tipo de cocina va más allá de la satisfacción del hambre, se trata de generar emociones y sensaciones que involucren no solo el gusto sino otros sentidos como el olfato, la visión e incluso el tacto.
- Cocina fusión: es aquel estilo culinario que integra dos o más tradiciones gastronómicas con el objeto de dar lugar a una nueva fórmula para la preparación de platillos. Se hizo popular a finales de los años setenta del siglo pasado y se ha ido estableciendo mundialmente cada vez con más fuerza. De acuerdo con Minchala, (2017) dentro de esta tendencia se pueden identificar algunos de los estilos fusión más conocidos como los son la Cocina Chifa (fusión peruana-china); Cocina Nikkei (fusión peruana-

japonesa); Cocina Cajún (fusión franco-americana-africana-española); Cocina Tex-mex (fusión tejana-mexicana); Cocina Balti (fusión britanica-india); entre otras.

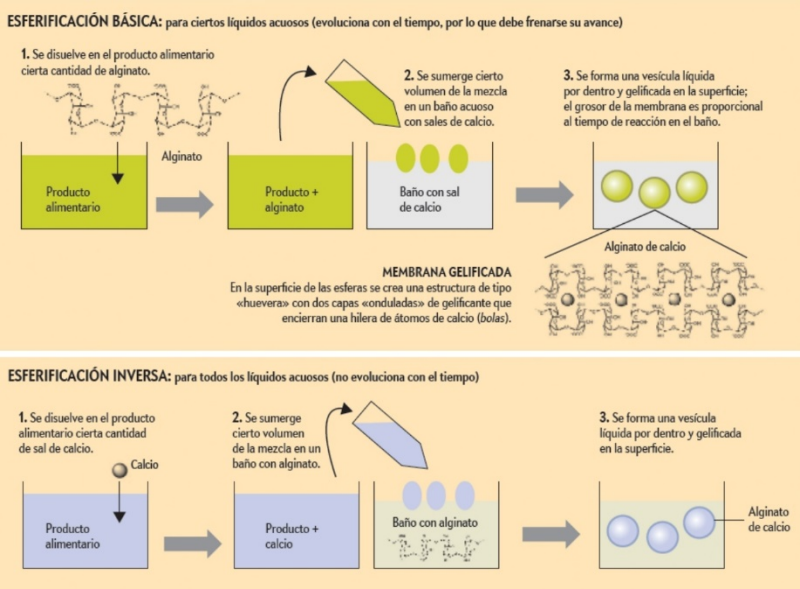
- Cocina molecular: este tipo de cocina es la más innovadora e intenta incorporar los conceptos de la química al proceso culinario para con ello, afectar la textura, color y sabor de los alimentos. Destro de la técnicas de la cocina molecular se destacan las siguientes:
    - Esterificación: es una técnica culinaria que cosiste encerrar un líquido dentro de una esfera la cual estalla en la boca del comensal produciendo diversas sensaciones. De acuerdo con la Universidad de Alicante (2023) esta técnica:

        > Se basa en producir la gelificación de la interfase entre dos sustancias, de modo que se obtiene una vesícula gelificada en la superficie y líquida por dentro. El gelificante más utilizado es el alginato. El proceso varía ligeramente en función de la composición del alimento que se quiere esferificar (p. 2).

        Uno de los aspectos más relevantes de la esterificación es la textura ya que, su propósito es el efecto que causa en el comensal al contacto con su boca. Además, se debe señalar que la esterificación puede ser de dos tipos: la directa o básica y la inversa. Tal como se muestra en la figura 16.

Figura 16

Técnicas de esferificación



Nota. Tomado de Universidad de alicante (2023).

En el primer caso, se añade el líquido que se quiere esferificar (que no debe contener calcio natural) mezclado con alginato sódico en un baño de agua con calcio. La capa externa de la gota se gelifica gradualmente desde fuera hacia dentro. Mientras que, en el segundo caso, El líquido a esferificar (que contiene calcio, como el yogur) o al que se le ha añadido calcio, se sumerge en un baño de alginato. La gelificación ocurre de fuera hacia dentro, pero el núcleo permanece líquido de manera más estable, y la esfera puede durar más tiempo sin solidificarse completamente.

Los ingredientes básicos para realizar la esterificación son: el alginato (derivado de algas) que reacciona ante el calcio produciendo una película gelificada alrededor del líquido que se quiere esferizar; cloruro de calcio o sal cálcica, se usa en la esferificación básica y es necesaria para generar la

reacción química del alginato que produce el gel. Finamente, gluconolactato de calcio, es la mezcla de dos sales (gluconato y lactato de calcio) y se añaden para incorporar el calcio a un medio sin afectar el sabor original de los líquidos. Se usa en la esferificación inversa.

- Gelificación: es el proceso mediante el cual se transforman los líquidos en gel o gelatina. Para ello se utilizan agentes gelificantes que, bajo ciertas condiciones, permiten que el líquido se transforme en una sustancia visco elástica (Ver figura 17). De acuerdo con la Revista Pan Caliente (2024), los agentes gelificantes más utilizados pueden ser de origen vegetal o animal y son:
    - Gelatina/Grenetina: De origen animal (colágeno), es el más común en pastelería. Forma geles reversibles con el calor, es decir, se funden al calentarse y gelifican al enfriarse.
    - Agar-agar: Un gelificante de origen vegetal (de algas) muy potente. Requiere calor para disolverse y gelifica rápidamente al enfriar, sin necesidad de refrigeración, formando geles firmes y estables.
    - Pectina: Presente de forma natural en frutas, se usa para mermeladas y confituras. Para activarse, generalmente necesita la combinación de calor, azúcar y ácido.
    - Alginato sódico y Carragenina: Otros gelificantes vegetales derivados de algas, muy usados en la cocina molecular para geles específicos y esferificaciones (párr. 4).

Figura 17

Técnica de gelificación

Nota. Tomado de Revista Pan Caliente, (2024).

- Espumas: es una preparación líquida que, con aire u otro gas, es procesada para generar una textura ligera, etérea y esponjosa, menos densa que las mousses, busca potenciar los sabores de los ingredientes de una manera visualmente atractiva y con nuevas sensaciones en la boca (Valdivia, 2014) (Ver figura 18).

  Entre las principales características de esta técnica destacan: la versatilidad, pues es aplicable casi a cualquier alimento, ya sea de origen vegetal o animal, dulces o saladas, frías o calientes; intensidad del sabor, la naturaleza ligera de la espuma hace que el paladar pueda captar rápida e intensamente los sabores ya que no hay ninguna densidad que se interponga.

  Para la preparación de las espumas se requiere del uso de un sifón de cocina el cual funciona con óxido nitroso (N_2O) o con dióxido de carbono (CO_2). Aunque también es necesario el uso de un agente estabilizante como gelatina, claras de huevo, lecitina de soya o algún tipo de grasa (por lo general de origen lácteo como la crema o mantequilla).

Figura 18

Técnica de espuma

Nota. Tomado de Desarrollo Alimentario, S.A., (2025)

- Aires: es una técnica culinaria mediante la cual los líquidos son transformados en una suerte de grandes burbujas, similares a las del jabón, con el propósito de suministrar sabores adicionales a los platos, así como una estética especial. Cabe destacar que no se debe confundir los aires con las espumas, ya que los primeros son mucho más ligeros e inestables que los segundos (Ver figura 19). Esta técnica se realiza utilizando un agente emulsionante que facilita que el líquido base atrape el aire. La técnica, como se ha mencionado, requiere del uso de un agente emulsionante que, por lo general es lecitina de soya en polvo, pues al ser fosfolípido tiene gran poder emulsionante. Aunque también se utilizan los ésteres de sacarosa, especialmente cuando el líquido a espumar tiene base de alcohol.

  El líquido base puede ser en forma de jugo, infusión, salsa o caldo y para airearlo se utiliza la batidora manual que, al ser sumergida en el líquido genera gran cantidad de aire y, finalmente, al inclinar el recipiente, se retira la espuma y se coloca en el platillo o recipiente en el que se va a servir.

Figura 19

Técnica de aireado

Nota. Tomado de Bar Academy, (2025)

- Congelación: Según la Casa de los Sabores (2024) en la cocina contemporánea, la congelación domestica tradicional ha evolucionado hacia métodos de congelación rápida o extrema conocidos como criococina que, al igual que las técnicas descritas con anterioridad buscan la creación de texturas y sabores únicos y diferenciados. Esta técnica se vale del uso del nitrógeno líquido para obtener una congelación instantánea y se obtiene cristalización inmediata ya que el agua contenida dentro del alimento se cristaliza, sin alterar el sabor, textura o valor nutricional (Ver figura 20). Otras técnicas de crio cocina son:
  - Pacotización (Pacojet) consiste en la trituración de alimentos ultracongelados. La idea es transformar un puré o crema congelada directamente en helados, sorbetes o mousses en tiempo récord.
  - Congelación criogénica e IQF: es una técnica utilizada industrialmente y consiste en el enfriamiento rápido de los alimentos para obtener su total congelación en el plazo máximo de 4 horas. El IQF está dirigido

hacia la congelación de piezas pequeñas sin que se adhieran entre sí o pierdan su frescura y propiedades.

Figura 20
Técnica de congelación o criococina

Nota. Tomado de La Casa de los Sabores, (2024).

- Sous-vide: el termino deriva del francés y significa al vacío. Esta técnica consiste en el sellado de los alimentos en bolsas de vacío herméticas y luego cocinarlos en agua a baja temperatura constante y controlada (ver figura 21). Con el paso del tiempo se ha integrado el uso de inhibidores naturales para optimizar el proceso, tal es el caso del uso de orégano o ácido nítrico en el salmón o de los aceites esenciales de tomillo y romero para reducir la reproducción de microbios (Misu, et al., 2024).

  Es importante señalar que la técnica de vacío efectiva es aquella que asegura un buen sellado, pues cuando se usan métodos alternos que no aseguran el perfecto sellado existe mayor probabilidad de proliferación de bacterias debido a la presencia de aire. Por ello, lo recomendable para realizar esta técnica es contar con equipos de sellado profesionales y con sistemas de cocción en agua (baño maría) que aseguren la temperatura homogénea y

constante durante el tiempo de cocción. Se debe añadir que, aunque esta técnica es principalmente, utilizada para la cocción de carnes, también se ha aplicado a las verduras.

De acuerdo con la Hostelera (2025), las principales características del Sous-vide son: precisión y control absoluto; preservación de las propiedades organolépticas; eficiencia y estandarización; aplicable en la cocina fusión. Finalmente, se debe mencionar que la naturaleza de la técnica inhibe la reacción Maillard, por lo que, en muchos casos, debe ser complementado con un cavado a la plancha, parrilla, sartén o soplete, para darle ese aspecto dorado crujiente tan apetitoso al paladar y la vista.

Figura 21
Técnica de Sous-vide

Nota. Tomado de Academia Gastro Argentina, (2025)

Como se pudo apreciar, el énfasis de la cocina molecular no solo está en las texturas y sabores, sino que busca realzar la experiencia del comensal, tratando de llevar sus sentidos a otro nivel. En general, este estilo culinario se apoya en la química de los alimentos para exaltar los platillos y bebidas de manera de reinventar los sabores clásicos y crear nuevos sabores y sensaciones gustativas.

- Deconstrucción: se trata de llevar la experiencia sensorial del comensal al límite ya que la idea es que se puedan reconocer los sabores de un plato convencional, pero en un contexto completamente distinto. “Consiste en aislar los ingredientes de un plato tradicional para transformarlos individualmente en nuevas texturas, formas y temperaturas, pero manteniendo intacta la armonía de sabor original” (Culinary Institute of Barcelona , 2025, párr. 1). Por lo general, esta técnica se apoya en la cocina molecular para realizar la decosntrucción.

  Lo expuesto indica que esta técnica se apoya en la memoria gustativa y para llevarla a acabo es necesario que se relice previamente un análisis de los ingredientes de cada plato así como de sus proporciones, para mantener la integridad del sabor. Luego se separan los ingredientes en componente principal, guarnición y salsa; y se aplican técnicas modernas para sus presentación, por lo general algunas de las que se mencionaron en la sección anterior y que son propias de la cocina molecular. Sin embargo, tambien se puede hacer decontrucción sin usar necesariamente alguna de las referidas. Finalmente, el platillo es reensamblado de tal manera que no se parezca al platillo original.

  El ejemplo más conocido de la deconstrucción es la famosa tortilla de patatas servida en copa. Sus ingredientes son cebollas, patatas y huevo. Los ingredientes asi identificados son transformados de tal manera que se prepara una mermelada de cebolla que se coloca al fondo, luego se coloca el huevo convertido en espuma caliente y se finaliza con un topping de patatas en forma de puré o espuma de sifón. Todo ello servido en copa de martini, dando la impresión de que se trata de una bebida o de un

portre, pero al probarlo activa la memoria gustativa y refiere a la famosa tortilla española por excelencia (Ver figura 22).

Figura 22
Deconstrucción: Tortilla de patatas

Nota. Tomado de Singla, (2010).

12. BIBLIOGRAFÍA

Almeida, R. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (eryngium foetidum) y propuesta gastronómica.* Obtenido de Universidad de Guayaquil: 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

Al-Snafi, E. (2020). A review on Nasturtium officinale: A potential medicinal plant. *IOSR Journal Of Pharmacy, 10*(9), 33-43.

Álvarez, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo, C., López, A., & Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa.* Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html

Banabiosa. (s.f.). *Qué decir sobre un estándar internacional para el banano.* Obtenido de https://www.banabiosa.com/es/un-estandar-internacional-para-el-banano/

Barreda-Campoverde, J. (2018). Estudio y difusión de la harina ancestral Uchujacu y sus aplicacaión culinaria en la ciudad de Guayaquil. *Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía*. Universidad de Guayaquil.

Borja, M., & Caviedes, M. (2013). Evaluación de dos ciclos de producción de semilla en dos variedades de maíz morado (Zea mays L). *Revista Avances en Ciencias e Ingenierías, 5*(2), 61-66.

Bravo-Castro, J. (2020). Bebida con base en maíz morado (Zea mays L) endulcorad con stavia (Stevia rebaudiana Bertoni). *Unidad de Integración Curricular previo a la obtención del título de Ingeniero de Alimentos*. Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

Bryant, K., Windle, M., & Windle, S. (1997). *The science of prevention: Methodological advances from alcohol and substance abuse research.* APA.

Camacho, C. (2007). *Biologia de la investigación*. Obtenido de https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20(1997)%20definen,28).

Campó, S. (2024). *Elixir inca de la eterna juventud: superalimento peruano que previene el envejecimiento prematuro, combate la anemia y fortalece los huesos*. Obtenido de infobae: https://www.infobae.com/peru/2024/11/27/elixir-inca-de-la-eterna-juventud-superalimento-peruano-que-previene-el-envejecimiento-prematuro-combate-la-anemia-y-fortalece-los-huesos/#:~:text=Ma%C3%ADz%20morado:%20superalimento%20peruano%20que,y%20fortalece%20

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.

Castelo, M. (2018). Estudio de la harina ancestral Uchu Jacu e implementación en recetas gastronómicas. *Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas*. Ecuador: Universidad de Las Américas.

Cerezo, A. (2009). *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influecia de acetificación y la madera.* Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R_T.PROV10.pdf#page=27

Cherrez Murillo, M. C. (2009). *Proyecto de inversion sobre la elaboracio y comercializacion del vinagre de guineo en la cuidad de Guayaquil.* Obtenido de http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf

Cherrez, N., López, S., & Moreno, A. (2005). *Proyecto de inversion sobre la elaboracion y conercializacion del vinagre de guineo en la cuidad de Guayaquil.* Obtenido de https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf

Cuesta Lara Rosa Adriana. (2021). *Obtencion de vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco.* Obtenido de https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf

Cuesta, R. (2021). *Obtención del vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco.* Obtenido de Universidad Agraria del Ecuador: https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf

Eat this much. (2025). *Truchas. Especies crudas y mixtas*. Obtenido de Eat this much: https://www.eatthismuch.com/calories/trout-3367?a=3.527336860670194%3A0

Ecu Red. (2025). *Cantón Otavalo*. Obtenido de Ecu Red: https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Otavalo_%28Ecuador%29

El Heraldo. (2023). *Cocinar a leña una tradición que se mantiene*. Obtenido de El Heraldo: https://www.elheraldo.com.ec/cocinar-a-lena-tradicion-que-se-mantiene/

Elbehri, A., Calberto, G., Staver, C., Hospido, A., & Skully, D. (2015). *CAMBIO CLIMÁTICO Y SOSTENIBILIDAD DEL BANANO EN EL ECUADOR.* Obtenido de https://www.fao.org/3/i5116s/i5116s.pdf

EMP. (s.f.). *Perspectiva del Mercado Latinoamericano del Vinagre.* Obtenido de https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-del-vinagre#:~:text=Se%20anticipa%20que%20el%20mercado,USD%2065%20millones%20en%202021.

Eraso-Basantes, A. (2023). Puesta en valor del Patrimonio Inmaterial del Pueblo Kayambi por medio del diseño de un Centro de Interpretación Cultural en el Barrio "La Bola", de la Comunidad San Luis de Guachalá, Cantón Cayambe – Provincia de Pichincha. *Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Ferryra, M., Schvab, M., Davies, C., Gerard, L., & Solda, C. (2014). Obtención de vinagre de naranja en proceso semicontinuo, a escala laboratorio. *Ciencia, Docencia y Tecnología,25(49)*, 154-165. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14532635007.

Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food.* Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html

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

Glosarioterminologico7. (s.f.). *Home*. Obtenido de http://glosarioterminologico7.weebly.com/paradigma-de-la-investigacioacuten-cuantitativa.html

Guevara, G. P., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo, 4(3)*, 163-173. https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173.

Hidalgo, K. (2020). *Cocina ancestral andina en Ecuador convierte la tierra en un volcán culinario*. Obtenido de La Vanguardia: https://www.lavanguardia.com/ocio/20200727/482550762495/cocina-ancestral-andina-en-ecuador-convierte-la-tierra-en-un-volcan-culinario.html

Humami, S. (2019). *Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria.* Obtenido de Universidad Nacional de Tumbes:

https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADa%20(2017)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes.

Imbaquingo- Gonza, A. (Marzo de 2023). Procesos pictóricos sobre la identidad territorial de la comunidad Pijal. *Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Bellas Artes*. Universidad Técnica del Norte (UTN). Obtenido de https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13758/2/FECYT%204112%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf

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

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos . (2024). *Ficha Técnica de Agriucultura (Maiz Morado)*. Obtenido de Sistema Integrado de Consulta de Clasificacaiones y Nomenclatura (SIN): https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_agricola.php?id=01122.01.04#:~:text=El%20ma%C3%ADz%20morado%20es%20nutrac%C3%A9utico,se%20prepara%20la%20colada%20morada.

La Casa de los Sabores. (2024). *¿Qué es la criococina?* Obtenido de La Casa de los Sabores: https://lacasadelossabores.com/criococina-el-arte-de-cocinar-con-nitrogeno-

liquido/#:~:text=La%20criococina%20es%20una%20t%C3%A9cnica,la%20calidad%20de%20los%20alimentos.

La Hostelera. (2025). *¿Qué es el sous-vide*. Obtenido de La hostelera : https://www.lahostelera.com/blog/que-es-el-sous-vide-todo-sobre-este-tipo-de-coccion-y-como-se-realiza/?srsltid=AfmBOorB12UAEOJRT1MsgYj_zklx_yi5qQ1ugjZ2obRE8O_a2ZuCq9kW

Labbé, M. (2007). *Tratamiento Postfermentativos del vinagre: conservación en botella, envejecimiento acelerado y eliminación de plono.* Obtenido de Universidad Rovira i Virgili: https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1

Lascano, E. (2024). *Comunidad Pijal.* Obtenido de emaze: https://www.emaze.com/@AOLOCQFLW

Legislación Consolidada. (2012). *Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.* doi:https://www.boe.es/buscar/pdf/2012/BOE-A-2012-5529-consolidado.pdf

López-Herrero, B. (2024). *¿Qué es el servicio americano? Sus características*. Obtenido de Qamarero: https://qamarero.com/blog/que-es-el-servicio-americano-sus-caracteristicas/#:~:text=Control%20de%20porciones%20y%20reducci%C3%B3n,la%20cantidad%20de%20comida%20servida.

Mahey, H. (2018). *Fermentación acetica.* Obtenido de https://nanopdf.com/download/capitulo-16-vinagre_pdf

Maldonado-Yépez, M. R., Daquilema-Sagba, M. I., Pesántez-Alvarado, L. D., & Martínez-Villegas, R. A.-C. (2023). Estudio comparativo de las cualidades organolépticas de la

trucha ahumada en frío y la trucha ahumada en caliente. *LATAM, Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, 4*(1), 4318-4326.

Minchala, B. (2017). Técnicas e ingredientes de la Gastronomía Prehispánica de a región interandina ecuatoriana aplicada a la cocina contemporánea. *Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas*. Ecuador: Universidad de Cuenca. Obtenido de https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/cc10b948-a206-4b5f-b57a-9ec41abcc2cf/content

Ministerio de Salud Pública. (2013). *Reglamento de registro y control sanitario.* Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf

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

OEC. (s.f.). *Home*. Obtenido de https://oec.world/es/profile/hs/vinegar#:~:text=En%202020%2C%20Vinagre%20fu%C3%A9%20el,del%20total%20de%20comercio%20mundial.

Oficina Comercial de España en Nueva York. (2003). *El mercado del vinagre en Estados Unidos.* Obtenido de https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/27951.PDF

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-Reina, F. (2024). *ervicio Americano: Definición, Características y Ventajas*. Obtenido de Ingeniería de menú. com: https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/

Ortiz, M. (2025). *¿Que es la cocina contemporánea?* Obtenido de Qamarero: https://qamarero.com/blog/cocina-contemporanea-que-es/#:~:text=del%20paladar%20contempor%C3%A1neo.-,Fundamentos%20y%20T%C3%A9cnicas%20de%20la%20Cocina%20Contempor%C3%A1nea,y%20sabores%20de%20los%20ingredientes.

Oviedo-Cevallos, F., Solórzano-Costales, A., & López-Chiriboga, M. (2023). Estado del arte: Manifestaciones culturales populares en Ecuador. *Revisata Científica Dominio de las Ciencias, 9*(3), 2495-2516.

Pérez-Novoa, C. (2007). *El alimento un ser vivo. relatos de los pueblos andinos de Ecuador sobre sabiduríaa alimentaria.* Udla, Ediciones.

Pijal, L. (2025). Desarrollo de snacks nutritivoa a base de chocho. *Trabajo de integración curricular/titulación previo a la obtención del título de Tecnóloga en Gestión Culinaria*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador .

Pinos, M. L. (s.f.). *Tratamiento postfermetativos del vinagre: conservaciónes en botella, envejecimiento acelerado y eliminación del promo.* Obtenido de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1

Pizarro, C. (2005). *Obtención de condiciones de elaboración de vinagre de arándonos utilizando torta de prensa.* Obtenido de https://hdl.handle.net/20.500.14001/55547

Portal Portuario. (2022). *Ecuador: exportadores de banano.* Obtenido de https://portalportuario.cl/ecuador-exportaciones-de-banano-generan-usd-3-181-millones-en-11-meses-del-2021/

Primicias. (2020). *Productores y exportadores de banano en una nueva disputa del precio.* Obtenido de https://www.primicias.ec/noticias/economia/productores-exportadores-banano-nueva-disputa-precios/#:~:text=En%20Ecuador%20hay%209.000%20productores,del%20pa%C3%ADs%2C%20despu%C3%A9s%20del%20camar%C3%B3n.

Proartal. (2021). *Fábricación de Vinagres*. Obtenido de https://www.c.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/#:~:text=M%C3%A9todo%20Luxemburgu%C3%A9s%20o%20proceso%20Michaelis&text=En%20el%20interior%20tiene%20un,la%20acetificaci%C3%B3n%20se%20ha%20producido.

Proartal. (s.f.). *Home*. Obtenido de https://www.proartal.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/

Qualtrics XM. (2023). *Investigación cualitativa*. Obtenido de https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experciencia/investigacion/investigacion-cualitativa/

Quién-Es LLC. (2023). *Ferran Adrià: Innovación y Creatividad en la Cocina Contemporánea*. Obtenido de ¿Quién es?: https://quien-es.net/gastronomia/ferran-adria-innovacion-y-creatividad-en-la-cocina-contemporanea/

Ramos, B.; Ruíz, A.; Blanco, A.; Cardoso, J. (2025). *Berro*. Obtenido de Laruusse Cocina : https://laroussecocina.mx/

Redrobán-Vargas, K. (2012). Comprobación del efecto cicatrizante de los extractos hidroalcoholicos del Berro (Nasturtium officinale) y el Lantén (Plantago major) en ratones.

Tesis de grado previa a la obtención del título de bioquímico farmacéutico. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Reinoso, R. X. (2019). *Estudio de las propiedades, caracteristicas 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

Reinoso, R. X. (2019). *ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA.* Guayaquil. Obtenido de CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA

Revista Pan Caliente. (2024). *Técnica de gelificación*. Obtenido de Revista Pan Caliente: https://www.revistapancaliente.co/tecnica-de-gelificacion/#:~:text=La%20gelificaci%C3%B3n%20es%20una%20t%C3%A9cnica%20culinaria%20que,se%20utiliza%20en%20muchos%20platos%20y%20postres%2C

Ribera, E. (2022). *Vinagre o Método Pasteur*. Obtenido de La Cuina: https://www.lacuinadecatalunya.com/vinagre-o-metodo-pasteur/

Rodriguez, M. (2022). *El vinagre, un condimento imprescindible en algunos alimentos*. Obtenido de Consumer: https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-vinagre-un-condimento-imprescindible-en-algunos-alimentos.html#:~:text=La%20temperatura%20ideal%20del%20proceso,los%2028%20y%20los%2030%C2%BAC.

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.

Solano-Espinoza, J. (2023). Análisis fotográfico del perfil facial en jóvenes de diferentes regiones del Ecuador. *Proyecto de titulación previo a al obtención del Título de Odontólogo*. Universidad Católica de Cuenca.

Terneus-Jácome, E., & Falconi-López, A. (2021). La trucha arco iris y el estado de salud ecológica de los embalses altoandinos. En P. Jiménez-Prado, & J. Valdivieso-Ribero, *Biodiversidad de peces en el Ecuador. Serie Especial de Ictiología Ecuatoriana I.* (págs. 144-166). Red Ecuatoriana de ictiología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, Universidad Tecnológica Indoamérica, Instituto Nacional de Biodiversidad .

Tesis Plus. (s.f.). *Investigación explicativa según autores*. Obtenido de https://tesisplus.com/investigacion-explicativa/investigacion-explicativa-segun-autores/

Unilever Foods Solutions. (2025). *Cocina de autor*. Obtenido de Unilever Foods Solution: https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/cocina-de-autor.html#:~:text=Entonces%20%C2%BFqu%C3%A9%20es%20la%20cocina,sean%20atractivos%20para%20el%20cliente.

Universidad de Alicante. (2023). Cocina molecular la técnica de esferificación. *Programa Ven a Hacer Prácticas*. España: Deparartamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Alicante.

Universidad Popular Autonoma del Estado de Puebla. (2014). *Analisis Sensorial.* Obtenido de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf

Urresta, C. (2015). Proyectos de la organización UNOPAC. *Informe de Campo*. Pontificia UNiversidad Católica del Ecuador.

Valdivia, M. (2014). Espumas en alimentos. *Revista Digital Universitaria, 15*(5). Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9593817#:~:text=Las%20espumas%20en%20alimentos%20representan,resulta%20en%20productos%20muy%20ligeros.

Vinagrerías Riojanas. (2022). *Origen, usos y técnicas de obtención del vinagre*. Obtenido de https://riojavina.es/origen-usos-y-tecnicas-de-obtencion-del-vinagre/