



# GASTRONOMÍA

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

**AUTOR:**

JESSICA MIKAELA TOBAR NARANJO

**TUTOR:**

Mdo. DIEGO ROBERTO ALBÁN MOREIRA

“COCINA DE LAS FIESTAS AZUAYAS”

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

Yo, Jessica Mikaela Tobar, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina de las fiestas Azuayas”, como requisito para optar al grado de Licenciada (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 21 días del mes de enero de 2026, firmo conforme:

Autor: Mikaela Tobar

Firma: 

Número de Cédula: 0107358822

Dirección: Sangolquí

Teléfono: 0983068662

Correo electrónico: [mikatobar0001@gmail.com](mailto:mikatobar0001@gmail.com)

## **Declaración de originalidad**

Yo, Jessica Mikaela Tobar Naranjo 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.



.....  
Jessica Mikaela Tobar Naranjo  
Autor del proyecto de investigación

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

.....  
Mdo. Diego R. Albán Moreira  
Tutor del proyecto de investigación

## **Aprobación del tutor**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina De Las Fiestas Azuayas” presentado por Nombre completo del estudiante, 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, 26 de enero del 2026

.....

Mdo. Diego R. Albán Moreira

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



.....  
Jessica Miekaela Tobar Naranjo

CEDULA: 0107358822

**DEDICATORIA**

Dedico esta tesis, en primer lugar, a mi mamá,  
por su inmenso esfuerzo, sacrificio y amor  
incondicional, por brindarme la oportunidad de  
estudiar y por apoyarme en cada etapa de mi  
vida, incluso en los momentos más difíciles.

A mi papá, por estar siempre presente, por su  
apoyo constante y por acompañarme en este  
camino con su ejemplo y palabras de aliento.

A mi hermano, por ser parte fundamental de mi  
vida, por su compañía y apoyo, que han sido un  
impulso silencioso pero valioso en mi formación  
personal y profesional.

Y, sobre todo, me dedico este logro a mí misma,  
por la fuerza de seguir adelante, por no rendirme  
a pesar de las dificultades y de todo lo vivido, por  
creer en mí cuando parecía imposible y por  
demostrarme que la constancia y la valentía  
siempre dan frutos.

## AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a mis chefs, por compartir generosamente sus conocimientos, experiencia y vocación, por su guía constante y por el apoyo brindado durante todo mi proceso de formación académica y profesional. Sus enseñanzas fueron fundamentales para el desarrollo de este trabajo y para mi crecimiento dentro de la profesión.

De manera especial, agradezco a mi mamá, por su amor incondicional, su esfuerzo incansable y su apoyo permanente, por creer en mí incluso en los momentos más difíciles y por ser un pilar fundamental a lo largo de este camino.

Finalmente, agradezco a todas mis vivencias personales, ya que cada experiencia, reto y aprendizaje ha contribuido a formarme como la persona que soy hoy, fortaleciendo mi carácter, mi perseverancia y mi deseo constante de superación personal y profesional.

**ÍNDICE DE CONTENIDOS**

RESUMEN .....	18
ABSTRAC .....	20
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO .....	22
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	25
3. MENU APROBADO EN INGLÉS .....	28
4. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS .....	31
4.1 Recetas Estándar Amuse Bouche.....	31
4.2 recetas estándar Pan .....	37
4.3 Recetas estándar entrada .....	39
4.4 Recetas estándar plato fuerte.....	43
4.5. recetas estándar postre.....	47
4.6 recetas estándar bombón .....	53
4.7 Receta Estándar Bajativo .....	56
4.8 receta Estándar Cóctel de bienvenida.....	57
4.9 Recetas estándar maridaje .....	58
4.10 COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO .....	61
5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	61
5.1 Mote (Zea Mays).....	61

5.2 Cerdo ( <i>Sus domesticus</i> ).....	65
5.1 Cerdos asiáticos. ....	65
5.2 Cerdo Nórdico.....	65
5.3 Cerdos Mediterráneo.....	66
5.3 Durazno ( <i>Prunus persica</i> ).....	68
5.4. Achiote ( <i>Bixa Orellana</i> ).....	71
5.5 Comino ( <i>Cuminum cyminum</i> ). ....	73
6 ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	75
6.1 CONTEXTO HISTÓRICO Y CULTURAL DE LAS FIESTAS POPULARES AZUAYAS.....	76
6.2 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL .....	76
6.3 ANÁLISIS DEL MENÚ. ....	77
6.3.1 CÓCTEL DE BIENVENIDA: YAGUANA.....	77
6.3.2 AMUSE BOUCHE: TARTAleta DE HORNADO .....	77
6.3.3 ENTRADA: TARTAR DE TRUCHA.....	77
6.3.4 PLATO FUERTE: MOTE PATA.....	78
6.3.5 POSTRE: DULCES DEL CORPUS.....	78
6.3.6 BOMBÓN: GEL DE DRAKE DE HIGO.....	78
6.4 ORÍGENES Y EVOLUCIÓN DEL CARNAVAL EN AZUAY.....	78

6.4.1 EL CORPUS CHRISTI: CELEBRACIÓN RELIGIOSA Y FESTIVA EN AZUAY.....	79
6.4.2. LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LAS FIESTAS.....	79
6.4.3 LA TRANSMISIÓN DEL CONOCIMIENTO CULINARIO EN AZUAY... ..	80
6.4.4 LA GASTRONOMÍA AZUAYA COMO FACTOR DE IDENTIDAD.....	80
6.5 CONCLUSIÓN. ....	81
7 PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS .....	82
7.1. COCTEL DE BIENVENIDA. ....	82
7.2. MARIDAJE. VINO GERARD BERTRAND COTE DE ROSES .....	83
7.3 MOCKTAIL EN REPRESENTACION AL AGUA DE PITIMA .....	84
7.4 VINO BLANCO ALBARIÑO – RÍAS BAIXAS .....	85
8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	85
9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	87
9.1 CONCEPTO GENERAL DE AMBIENTACIÓN.....	88
9.2. MONTAJE DE MESA.....	88
9.3 CENTROS DE MESA Y DECORACIÓN GENERAL .....	88
9.4 JUSTIFICACIÓN CULTURAL Y FUNCIONAL .....	89
10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	89

10.1 CONCLUSIONES.....	89
10.2 RECOMENDACIONES.....	89
11. BIBLIOGRAFÍA.....	92
12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	96

**ÍNDICE DE TABLAS**

TABLA 1.....	64
TABLA 2.....	68
TABLA 3.....	70
TABLA 4.....	73

**INDICE DE ILUSTRACIONES**

ILUSTRACIÓN 1 .....	26
ILUSTRACIÓN 2 .....	27
ILUSTRACIÓN 3 .....	29
ILUSTRACIÓN 4 .....	30
ILUSTRACIÓN 5 .....	31
ILUSTRACIÓN 6 .....	32
ILUSTRACIÓN 7 .....	33
ILUSTRACIÓN 8 .....	34
ILUSTRACIÓN 9 .....	35
ILUSTRACIÓN 10 .....	36
ILUSTRACIÓN 11 .....	37
ILUSTRACIÓN 12 .....	38
ILUSTRACIÓN 13 .....	39
ILUSTRACIÓN 14 .....	40
ILUSTRACIÓN 15 .....	41
ILUSTRACIÓN 16 .....	42
ILUSTRACIÓN 17 .....	43
ILUSTRACIÓN 18 .....	44
ILUSTRACIÓN 19 .....	45
ILUSTRACIÓN 20 .....	46
ILUSTRACIÓN 21 .....	47
ILUSTRACIÓN 22 .....	48
ILUSTRACIÓN 23 .....	49
ILUSTRACIÓN 24 .....	50

ILUSTRACIÓN 25 .....	51
ILUSTRACIÓN 26 .....	52
ILUSTRACIÓN 27 .....	53
ILUSTRACIÓN 28 .....	54
ILUSTRACIÓN 29 .....	55
ILUSTRACIÓN 30 .....	56
ILUSTRACIÓN 31 .....	57
ILUSTRACIÓN 32 .....	58
ILUSTRACIÓN 33 .....	59
ILUSTRACIÓN 34 .....	60
ILUSTRACIÓN 35 .....	61
ILUSTRACIÓN 36 .....	62
ILUSTRACIÓN 37 .....	67
ILUSTRACIÓN 38 .....	70
ILUSTRACIÓN 39 .....	72
ILUSTRACIÓN 40 .....	75
ILUSTRACIÓN 41 .....	87
ILUSTRACIÓN 42 .....	87

**INDICE DE ANEXOS**

Figura 1 .....	96
Figura 2 .....	96
Figura 3 .....	97
Figura 4 .....	98
Figura 5 .....	99
Figura 6 .....	100
Figura 7 .....	100
Figura 8 .....	101
Figura 9 .....	102
Figura 10 .....	103
Figura 11 .....	104
Figura 12 .....	105
Figura 13 .....	105



## UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

### LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

#### RESUMEN

La ciudad de Santa Ana de los Ríos de Cuenca, ubicada en la provincia del Azuay, al sur del Ecuador, posee un valioso patrimonio histórico y cultural construido a lo largo de los períodos prehispánico, colonial y republicano. Esta riqueza cultural se manifiesta de manera significativa en sus fiestas populares, las cuales constituyen espacios de encuentro comunitario, transmisión de saberes ancestrales y reafirmación de la identidad colectiva. Celebraciones como el Carnaval, los Santos Inocentes y el Corpus Christi reflejan el sincretismo cultural entre tradiciones indígenas y la herencia española, donde la gastronomía cumple un rol fundamental.

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo analizar la importancia cultural y gastronómica de las fiestas populares azuayas, destacando su valor como patrimonio cultural inmaterial, y proponer un menú gastronómico inspirado en dichas festividades. A través de una revisión histórica y cultural, se evidencia cómo la cocina tradicional de Cuenca se basa en el uso de productos locales, técnicas ancestrales y recetas transmitidas de generación en generación, fortaleciendo los lazos familiares y comunitarios.

La propuesta gastronómica desarrollada incluye preparaciones representativas como la yaguana, el hornado, el mote pata y los dulces tradicionales del Corpus Christi, integradas en un menú contemporáneo que respeta la esencia de la cocina tradicional. Asimismo, se realiza un análisis de trazabilidad de ingredientes emblemáticos como el maíz, el cerdo y el achiote, resaltando su origen, valor nutricional y relevancia cultural.

En conclusión, este trabajo demuestra que la gastronomía asociada a las fiestas populares de Azuay es un elemento clave en la preservación de la identidad cultural, la memoria colectiva

y la continuidad de las tradiciones, constituyéndose en una herramienta fundamental para la valorización del patrimonio y el desarrollo cultural y gastronómico de la región.

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

The city of Santa Ana de los Ríos de Cuenca, located in the province of Azuay in southern Ecuador, has a rich historical and cultural heritage shaped by pre-Hispanic, colonial, and republican periods. This cultural wealth is strongly reflected in its popular festivities, which function as spaces for community integration, transmission of ancestral knowledge, and reinforcement of collective identity. Celebrations such as Carnival, Santos Inocentes, and Corpus Christi represent a cultural syncretism between indigenous traditions and Spanish influence, in which gastronomy plays a central role.

This thesis aims to analyze the cultural and gastronomic importance of Azuayan popular festivities and to highlight their value as intangible cultural heritage. Additionally, it presents a gastronomic menu inspired by these celebrations, based on historical and cultural research. The study shows how Cuenca's traditional cuisine relies on local ingredients, ancestral techniques, and recipes passed down through generations, strengthening family and community bonds.

The proposed menu includes emblematic preparations such as yaguana, hornado, mote pata, and traditional Corpus Christi sweets, presented through a contemporary culinary approach that respects traditional flavors and symbolism. Furthermore, a food traceability analysis is conducted on key ingredients such as corn, pork, and achiote, emphasizing their origin, nutritional value, and cultural significance.

In conclusion, this research demonstrates that the gastronomy associated with Azuay's popular festivities is a fundamental element in preserving cultural identity, collective memory,

and culinary traditions, contributing to the appreciation and safeguarding of the region's cultural heritage.

## 1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Cuenca es una ciudad que es levantada sobre la ciudad inca de Tomebamba misma que vio nacer a Huayna-Capac, hijo del emperador Tupac Yupanqui, el mismo que tomó la decisión de fundarla sobre el asentamiento cañari. (Municipalidad de Cuenca, 2007)

Santa Ana de los cuatro ríos más conocida como Cuenca, está ubicada en el sur del Ecuador en la provincia del Azuay. Fue fundada el 12 de abril de 1557 gracias al virrey de Perú Andrés Hurtado de Mendoza y Gil Ramírez Davalos. (Municipalidad de Cuenca, 2007)

La etapa colonial duró tres siglos, en los que se fortaleció una personalidad mestiza llena de gente tranquila y laboriosa, que atesora sus bienes, ciudad enriquecida principalmente por su comercio de artesanías. Sin dejar de lado la acogida del modelo arquitectónico Andaluz, el mismo que se ha conservado hasta la actualidad (Municipalidad de Cuenca, 2007)

La relevancia política y económica de la región azuayo-cañari en la época colonial, especialmente la ciudad de Cuenca, que en el siglo XVIII se convirtió en una de las ciudades más habitadas del antiguo Reino de Quito, impulsó el movimiento independentista del 3 de noviembre de 1820. (Municipalidad de Cuenca, 2007)

En 1978, la UNESCO decidió nombrar a varios monumentos y ciudades como patrimonio cultural de la humanidad, asándose en criterios específicos que respaldan esta distinción. Entre las primeras en recibir este reconocimiento se encuentran Quito, en Ecuador, y Cracovia, en Polonia. Algunos años después el 1 de diciembre 1999 Santa Ana de los Ríos de Cuenca, la cual está asentada en un valle de la cordillera de los Andes, ubicada al sur del Ecuador, fue declarada patrimonio Cultural de la humanidad. (Municipalidad de Cuenca, 2007)

Como se sabe la palabra fiesta proviene del latín festum, la misma que se conexas con alegría, compañía y gozo, por lo general siempre se celebra en conjunto, con la finalidad de honrar algún acontecimiento específico. (Jaramillo, 2007)

Las ceremonias y festejos posibilitan el mantenimiento y fortalecimiento de las identidades de los pueblos, al mismo tiempo admite la unión social y solidaridad entre los miembros de estos integrándose más. (Jaramillo, 2007)

Cuando una fiesta está estrechamente relacionada con un ritual, representa modelos ejemplares que influyen en la conducta de las personas. Por eso, los actos rituales tienen una fuerte carga simbólica. Además, las fiestas reflejan la estructura interna de los distintos grupos humanos, así como sus relaciones productivas y sociales. (González, 2007)

De acuerdo con Harald Einzman y Juan Martínez, en la provincia del Azuay, las fiestas cumplían una función importante como mecanismo de equilibrio económico dentro de la sociedad, ayudando a evitar la acumulación de riquezas. Un personaje clave en las fiestas populares andinas es el *prioste*, quien se encarga de organizar y financiar la celebración. Esta persona puede ser elegida por la comunidad, seleccionada por el párroco o asumir voluntariamente esta responsabilidad. (González, 2007)

En Cuenca hay varias fiestas populares donde predominan las tradiciones y por ende la gastronomía tan diversa, entre estas tenemos los santos inocentes que se celebra el 6 de enero de cada año en las calles de la ciudad con disfraces y comparsas, es la primera fiesta popular que disfruta en la ciudad de Cuenca.

La siguiente fiesta popular es carnaval, si bien los orígenes de esta fiesta se remontan a Europa, el carnaval en Cuenca se caracteriza por su profundo valor cultural, donde convergen elementos tradicionales, culinarios y comunitarios. Una de sus prácticas más representativas,

aunque en riesgo de desaparecer, es la celebración de los jueves de compadres y comadres. Esta costumbre, tenía como propósito fortalecer vínculos de amistad y solidaridad a través del intercambio de ofrendas simbólicas. Entre los regalos más comunes se encontraban figuras de pan en forma de guagua, dulces, huevos o aves, presentados en bandejas decoradas con pétalos. Los destinatarios, en señal de gratitud, ofrecían mistela y extendían una invitación a las festividades. (Jaramillo, 2007)

En el plano gastronómico, el Carnaval coincide con la temporada de las primeras cosechas, lo que favorece la preparación de una gran variedad de platos tradicionales. Entre ellos, destaca el *mote pata*, elaborado con maíz pelado, carne de cerdo y condimentos locales. También se preparan tamales, chicharrones, morcillas, sancocho, fritada y el emblemático pan cuencano. Los dulces artesanales de frutas como durazno, membrillo, higo y tomate de árbol, junto con la chicha de jora, complementan esta celebración culinaria. La comida, compartida en un entorno familiar, refuerza los lazos sociales y el sentido de identidad colectiva de la comunidad. (Go Raymi, s.f.)

Una de las fiestas populares cuencanas emblemáticas es el Corpus Christi, esta fiesta tiene unos tintes especiales, ya que es celebrada por una semana con luces y pirotecnia, en el ámbito gastronómico se realiza una feria de dulces, entre las delicias que deleitan tanto a los cuencanos como a los visitantes, se encuentran una amplia variedad de dulces tradicionales como los alfeñiques, alfajores, puca ñahuis, costras, *amor con hambre*, cocadas, *delicados*, higos confitados, anisadas, cortados de guayaba, *huevos de faltriquera*, nogadas, quesadillas, quesitos, roscas, turrone y *suspiros*, entre otros. Estas especialidades forman parte del rico patrimonio culinario de esta festividad (Go Raymi, s.f.)

Esas fueron las festividades más populares de la ciudad donde se destaca en ámbito gastronómico, al igual que en las mismas se celebra en conjunto, compartiendo tradiciones y alegrías en la comunidad.

## **2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL**

### **Coctel de bienvenida**

- Yaguana

### **Pan**

- Pan de yema acompañado de mantequilla de durazno

### **Amuse bouche**

- Tartaleta de hornado, cebolla encurtida, cascarita y pure de papa

### **Entrada**

- Tartar de trucha

### **Plato fuerte**

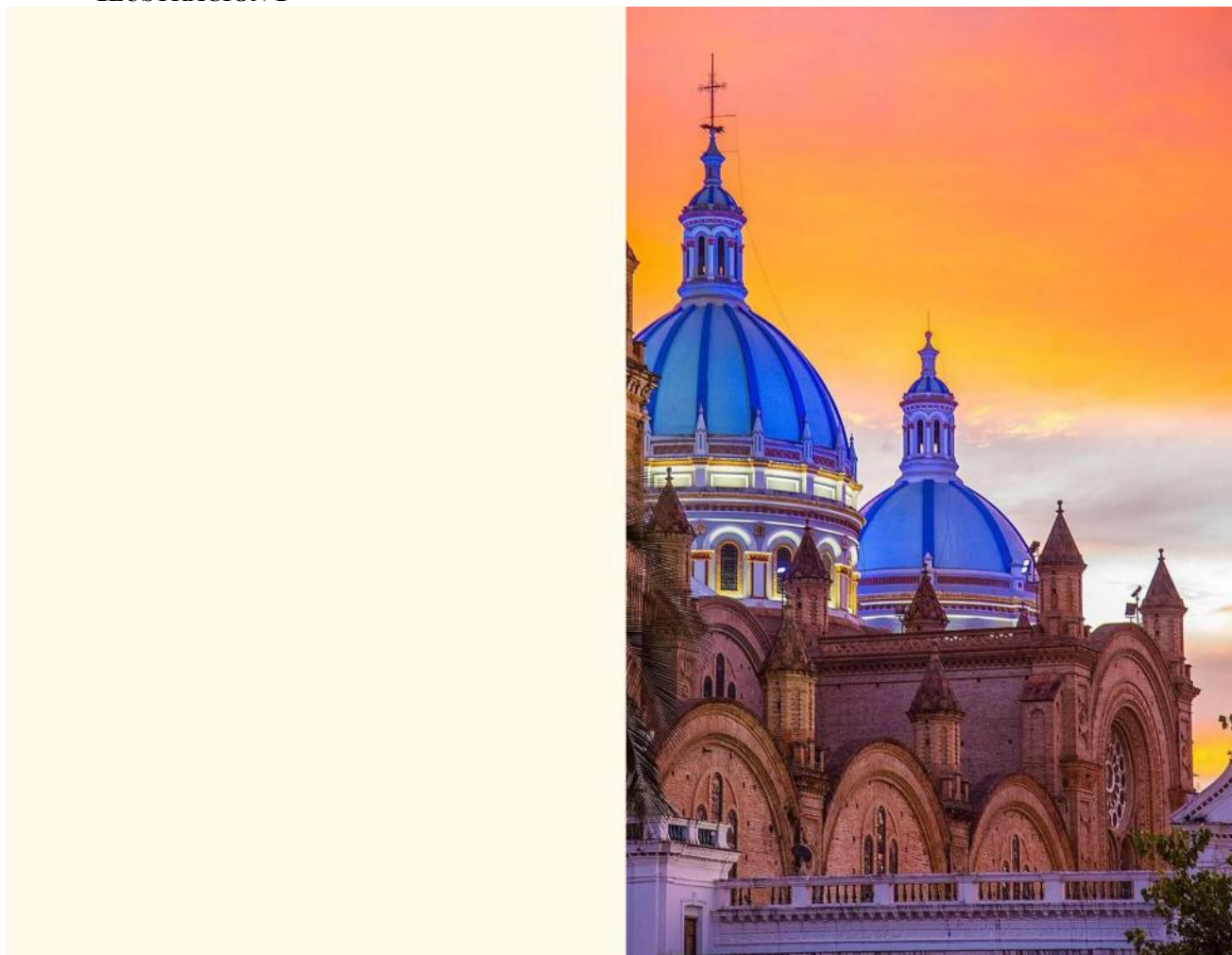
- Mote pata

### **Postre**

- Dulces del Corpus Christi: Quesitos, Alfajores, Sorbet de Zanahoria y coco,  
Bolitas de tamarindo

### **Bombón**

- Gel de Drake de higos

**ILUSTRACIÓN 1**

*Nota.* Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 2



*Nota.* Elaborado por el Autor. Junio (2025).

### 3. MENU APROBADO EN INGLÉS

#### **Welcome Cocktail**

- Yaguana

#### **Bread**

- Traditional egg-yolk bread served with peach butter

#### **Amuse Bouche**

- Tartlet of hornado, pickled onion, cascarita, and mashed potatoes

#### **Starter**

- Trout tartare

#### **Main Course**

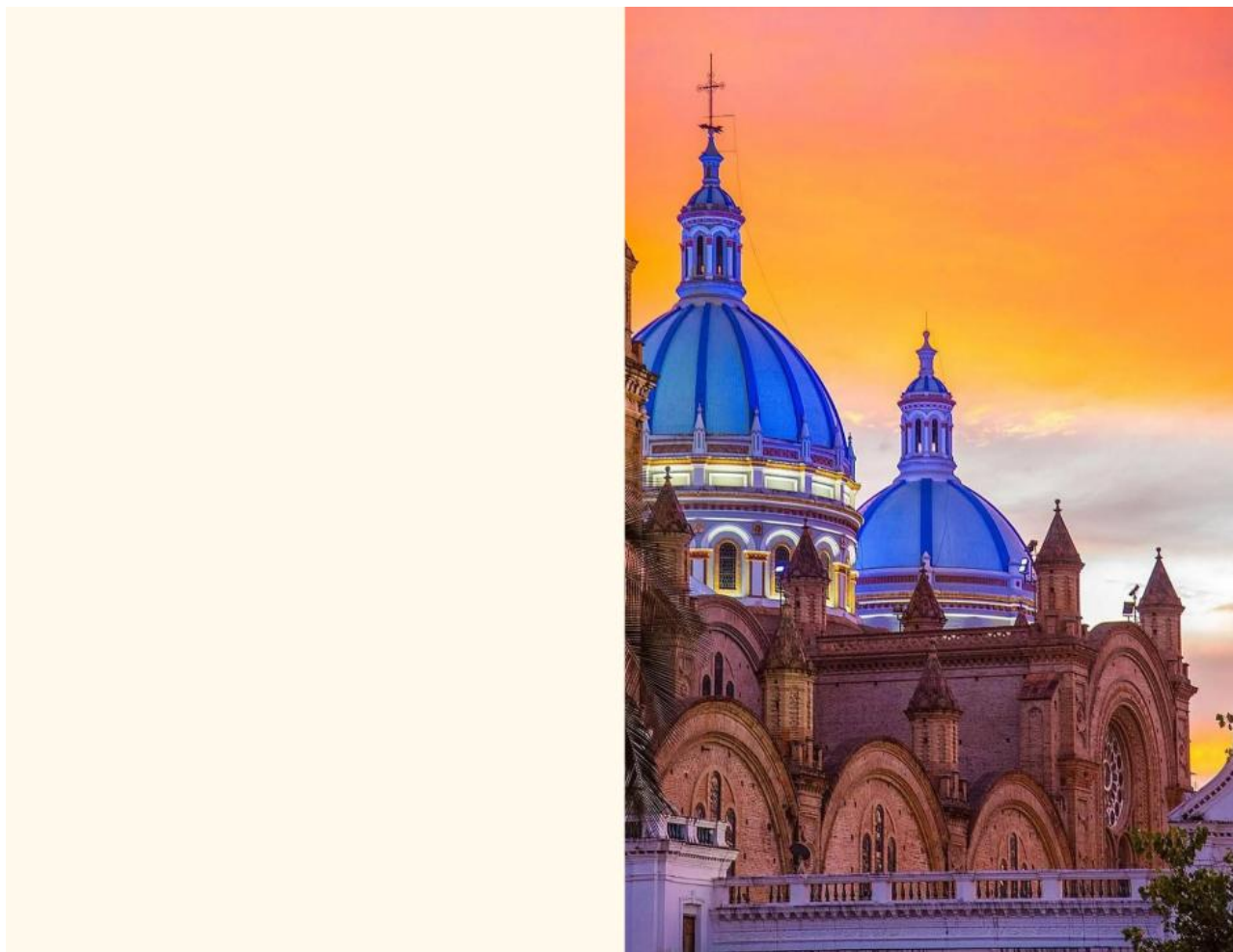
- Mote Pata (traditional hominy stew with pork)

#### **Dessert**

- To be defined

#### **Bombon**

- Cheese ganache with fig gel

**ILUSTRACIÓN 3**

*Nota.* Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 4







*Nota.* Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## 4. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

### 4.1 Recetas Estándar Amuse Bouche





#### ILUSTRACIÓN 5

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																	
<b>NOMBRE RECETA</b> MASA FILO			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta <b>FICHA No.</b> SUB-001			<b>FOTO RECETA</b> 																			
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 2 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Vinagre blanco	1,00	mililitro	\$ 0,00078	\$ 0,0008		\$ 0,78	mililitros	1.000	mililitro															
2	Sal	1,00	gramo	\$ 0,00065	\$ 0,0007		\$ 0,65	mililitros	1.000	gramo															
3	Aceite	1,00	mililitro	\$ 0,00224	\$ 0,0022		\$ 2,24	gramos	1.000	mililitro															
4	Harina de trigo	40,00	gramo	\$ 0,00191	\$ 0,0764		\$ 1,91	gramos	1.000	gramo															
5	Agua	18,00	gramo	\$ -	\$ -		\$ -	mililitros	1.000	gramo															
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Mezclar todos los ingredientes 2. Reposar 30 min 3. Dar forma 7. Hornear 180°C 5-8 min 8. Dejar enfriar			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 0,08</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,00</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,01</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0042</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,08	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,00	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,08	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Tiempo de reposo 2. Temperatura Horneado			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,08	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,00	Subtotal * % Extras																							
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,08	Subtotal + Extras																							
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Amasado 2. Horneado																		
<b>ELABORADO POR:</b>  Mikalea Tobar			<b>REVISADO POR:</b>  Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																		

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).







## ILUSTRACIÓN 7

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>		
<b>NOMBRE RECETA</b> Cebolla encurtida			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No.			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 25 porción <b>PESO CADA PORCIÓN</b> 2 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cebolla	50,00	gramos	\$ 0,00349	\$ 0,1747		\$ 1,66	gramo	475	gramos
2	Vinagre	50,00	gramos	\$ 0,00174	\$ 0,0870		\$ 1,74	mililitro	1.000	gramos
3	Limon	30,00	gramos	\$ 0,00066	\$ 0,0198		\$ 0,99	gramo	1.500	gramos
4	Pimienta	2,00	gramos	\$ 0,02560	\$ 0,0512		\$ 0,64	gramo	25	gramos
5	Pimienta dulce	2,00	gramos	\$ 0,02400	\$ 0,0480		\$ 0,60	gramo	25	gramos
6	sal	15,00	gramos	\$ 0,00045	\$ 0,0067		\$ 0,89	gramo	2.000	gramos
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Cortar la cebolla en brunoise 2. Colocar los líquidos y las especias a hervir 3. Incorporar cebolla 4. Cocción simmer 5 min 5. Colocar en un frasco 6. Cerrar hermeticamente			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 0,39 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,02 Subtotal * % Extras <b>COSTO TOTAL RECETA \$ 0,41</b> Subtotal + Extras <b>COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02</b> Costo Total Receta ÷ No. porciones <b>COSTO POR GRAMO \$ 0,0081</b> Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Tiempo de cocción 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de corte				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Corte Brunoise 2. Cocción simmer 3. Conserva				
ELABORADO POR:  Mikaela Tobar			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN FECHA ACTUALIZACIÓN				







Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 8

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>	<b>Escuela de Gastronomía</b>																			
<b>NOMBRE RECETA</b> Pure papa			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No.			<b>FOTO RECETA</b> 																				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 10 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 15 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Papa	150,00		\$ 0,00105	\$ 0,1575		\$ 5,25	gramos	5.000	0																
2	crema de leche	50,00		\$ 0,00675	\$ 0,3375		\$ 1,35	gramos	200	0																
3	Sal	5,00		\$ 0,00045	\$ 0,0022		\$ 0,89	gramos	2.000	0																
4	Pimienta	5,00		\$ 0,01500	\$ 0,0750		\$ 0,75	gramos	50	0																
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																			
1. Cocer papa 2. Choque térmico 3. Pasar por sedaso 4. Añadir crema de leche 5. Rectificar sabor			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td><td>\$ 0,57</td><td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td><b>EXTRAS 5%</b></td><td>\$ 0,03</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td><td>\$ 0,60</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td><td>\$ 0,06</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td><b>COSTO POR GRAMO</b></td><td>\$ 0,0040</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,57	∑ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,60	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción 2. Manejo de temperaturas				
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 0,57	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 0,60	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																			
							1. Cocción 2. Procesar																			
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar			 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>  <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																			




Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 9

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Cascarita</td></tr> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">30 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">3 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Cascarita		NÚMERO PORCIONES	30 porción	PESO CADA PORCIÓN	3 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td></td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>			FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																										
Cascarita																										
NÚMERO PORCIONES	30 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo																									
TIPO RECETA																										
Básica o de Venta																										
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.																										
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Cuero de cerdo	150,00	gramos	\$ 0,00597	\$ 0,8955		\$ 5,97	gramos	1.000	gramos																
2	Sal	15,00	gramos	\$ 0,00045	\$ 0,0067		\$ 0,89	gramos	2.000	gramos																
3										0																
4										0																
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Blanquear el Cuero				SUBTOTAL RECETA \$ 0,90 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Tiempo de blanqueado																		
2. Secar muy bien				EXTRAS 5% \$ 0,05 <small>Subtotal * % Extras</small>				2. Manejo de temperaturas																		
3. Aplicar soplete directo				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,95 <small>Subtotal + Extras</small>				3. Correcta técnica flameado																		
4. cortar muy fino para servir				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																						
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0105 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
								1. Blanquear																		
								2. Brúlee con soplete																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		FECHA ACTUALIZACIÓN												
FECHA ELABORACIÓN																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																										

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).




## ILUSTRACIÓN 10

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																		
<b>NOMBRE RECETA</b>						<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																		
Tartaleta de Hornado						X		Básica o de Venta																		
<b>NÚMERO PORCIONES</b>			12 porción			Complementaria o Subreceta																				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>			80 gramo			<b>FICHA No.</b>				VTA-001																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	MASA FILO	1,00	Porción	\$ 0,00841	\$ 0,0084		\$ 0,0084	porción	1	Porción																
2	Hornado	1,00	Porción	\$ 0,39371	\$ 0,3937		\$ 0,39	porción	1	Porción																
3	Pure papa	1,00	Porción	\$ 0,06008	\$ 0,0601		\$ 0,06	porción	1	Porción																
4	Cascarita	1,00	Porción	\$ 0,03158	\$ 0,0316		\$ 0,03	porción	1	Porción																
5	Cebolla encurtida	1,00	Porción	\$ 0,01627	\$ 0,0163		\$ 0,02	porción	1	Porción																
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>						<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																
1. Colocar en la base el puré 2. Ensamblar Tartaleta 3. Colocar tartaleta sobre el pure 3 por plato 4. 5. 6.						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;"><b>\$ 0,51</b></td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td style="text-align: right;"><b>\$ 0,03</b></td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;"><b>\$ 0,54</b></td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td style="text-align: right;"><b>\$ 0,04</b></td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td style="text-align: right;"><b>\$ 0,0006</b></td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,51</b>	∑ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	<b>\$ 0,03</b>	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,54</b>	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0,04</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0,0006</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Ensamblaje tartaleta	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,51</b>	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	<b>\$ 0,03</b>	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,54</b>	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0,04</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0,0006</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
						<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																
										1. Ensamblaje																
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar						 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).











## 4.2 RECETAS ESTÁNDAR PAN

## ILUSTRACIÓN 11

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>																																																																																																																																																																															
<b>NOMBRE RECETA</b> Mantequilla Durazno				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta <b>FICHA No.</b> SUB-001				<b>FOTO RECETA</b> 																																																																																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>#</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD MEDIDA</th> <th>PRECIO UNIDAD</th> <th>PRECIO TOTAL</th> <th>MISE EN PLACE</th> <th>Precio Compra</th> <th>Unidad Medida Compra</th> <th>Factor Conversión</th> <th>Unidad Medida Receta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Crema de leche</td> <td>900,00</td> <td>ml</td> <td>\$ 0,00544</td> <td>\$ 4,9000</td> <td>Pesar</td> <td>\$ 4,90</td> <td>gramos</td> <td>900</td> <td>ml</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Azúcar</td> <td>15,00</td> <td>g</td> <td>\$ 0,00098</td> <td>\$ 0,0146</td> <td>Pesar</td> <td>\$ 4,88</td> <td>gramos</td> <td>5.000</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Durazno</td> <td>250,00</td> <td>und</td> <td>\$ 0,00198</td> <td>\$ 0,4950</td> <td>Pesar</td> <td>\$ 0,99</td> <td>unidades</td> <td>500</td> <td>und</td> </tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>											#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	1	Crema de leche	900,00	ml	\$ 0,00544	\$ 4,9000	Pesar	\$ 4,90	gramos	900	ml	3	Azúcar	15,00	g	\$ 0,00098	\$ 0,0146	Pesar	\$ 4,88	gramos	5.000	g	4	Durazno	250,00	und	\$ 0,00198	\$ 0,4950	Pesar	\$ 0,99	unidades	500	und	5											6											7											8											9											10											11											12											13											14											15										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																																																																																																																																					
1	Crema de leche	900,00	ml	\$ 0,00544	\$ 4,9000	Pesar	\$ 4,90	gramos	900	ml																																																																																																																																																																					
3	Azúcar	15,00	g	\$ 0,00098	\$ 0,0146	Pesar	\$ 4,88	gramos	5.000	g																																																																																																																																																																					
4	Durazno	250,00	und	\$ 0,00198	\$ 0,4950	Pesar	\$ 0,99	unidades	500	und																																																																																																																																																																					
5																																																																																																																																																																															
6																																																																																																																																																																															
7																																																																																																																																																																															
8																																																																																																																																																																															
9																																																																																																																																																																															
10																																																																																																																																																																															
11																																																																																																																																																																															
12																																																																																																																																																																															
13																																																																																																																																																																															
14																																																																																																																																																																															
15																																																																																																																																																																															
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Sobre Batir crema de leche 2. Lavar la mantequilla del suero 3. Cortar durazno Brunoise 4. Confitar durazno 5. Incorporar Mantequilla + Durazno			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 5,41</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,27</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 5,68</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,19</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0126</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 5,41	∑ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,27	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 5,68	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0126	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Tiempo de batido 2. Manejo de Cortes 3. Tiempo confit																																																																																																																																																									
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 5,41	∑ Precios totales de cada ingrediente																																																																																																																																																																													
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,27	Subtotal * % Extras																																																																																																																																																																													
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 5,68	Subtotal + Extras																																																																																																																																																																													
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																																																																																																																																													
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0126	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																																																																																																																													
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Brunoise 2. Confitar 3. Batir																																																																																																																																																																								
<b>ELABORADO POR:</b>  Mikalea Tobar			<b>REVISADO POR:</b>  Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																																																																																																																																																																								

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 12

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by</small> <b>Arizona State University</b>		<b>Escuela de</b> <b>Gastronomía</b>																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">PAN</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>15 porción</td> </tr> <tr> <td>PESO CADA PORCIÓN</td> <td>30 gramo</td> </tr> </tbody> </table>				NOMBRE RECETA		PAN		NÚMERO PORCIONES	15 porción	PESO CADA PORCIÓN	30 gramo	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td>FICHA No.</td> <td>VTA-002</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-002	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> </tr> </tbody> </table>			FOTO RECETA															
NOMBRE RECETA																																								
PAN																																								
NÚMERO PORCIONES	15 porción																																							
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo																																							
TIPO RECETA																																								
X	Básica o de Venta																																							
	Complementaria o Subreceta																																							
FICHA No.	VTA-002																																							
FOTO RECETA																																								
																																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																														
1	Harina	500,00	gramo	\$ 0,00070	\$ 0,3500		\$ 0,3500	gramo	500	gramo																														
2	Sal	10,00	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0045		\$ 0,89	gramo	2.000	gramo																														
3	Levadura fresca	10,00	gramo	\$ 0,00428	\$ 0,0428		\$ 2,14	gramo	500	gramo																														
4	Yemas de huevo	4,00	und	\$ 0,16500	\$ 0,6600		\$ 4,95	unidad	30	und																														
5	Huevo	1,00	und	\$ 0,16500	\$ 0,1650		\$ 4,95	unidad	30	und																														
6	Mantequilla	100,00	gramo	\$ 0,00536	\$ 0,5360		\$ 2,68	gramo	500	gramo																														
7	Leche	200,00	ml	\$ 0,00095	\$ 0,1900		\$ 0,95	mililitros	1.000	ml																														
8	Azúcar	100,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,1100		\$ 1,10	gramo	1.000	gramo																														
9	Mantequilla Durazno	1,00	unidad	\$ 0,18934	\$ 0,1893		\$ 0,19	Porcion	1	unidad																														
10																																								
11																																								
12																																								
13																																								
14																																								
15																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Mezclar Agua tibia + Levadura</td></tr> <tr><td>2. Mezclar los otros ingredientes</td></tr> <tr><td>3. Incorporar levadura</td></tr> <tr><td>4. Amasar hasta que este bien incorporado</td></tr> <tr><td>5. Reposar 20 min</td></tr> <tr><td>6. Bolear reposar 20 min</td></tr> <tr><td>7. Pintar</td></tr> <tr><td>8. Hornear 180°C 15 min</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>			PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Mezclar Agua tibia + Levadura	2. Mezclar los otros ingredientes	3. Incorporar levadura	4. Amasar hasta que este bien incorporado	5. Reposar 20 min	6. Bolear reposar 20 min	7. Pintar	8. Hornear 180°C 15 min			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,25 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,11 <small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,36 <small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0052 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </tbody> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,25 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$ 0,11 <small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,36 <small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0052 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Tiempo reposo</td></tr> <tr><td>2. Tiempo leudo</td></tr> <tr><td>3. Temperatura de Horneado</td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				PUNTOS CRÍTICOS		1. Tiempo reposo	2. Tiempo leudo	3. Temperatura de Horneado	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																								
1. Mezclar Agua tibia + Levadura																																								
2. Mezclar los otros ingredientes																																								
3. Incorporar levadura																																								
4. Amasar hasta que este bien incorporado																																								
5. Reposar 20 min																																								
6. Bolear reposar 20 min																																								
7. Pintar																																								
8. Hornear 180°C 15 min																																								
COSTO MATERIA PRIMA																																								
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,25 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>																																							
EXTRAS 5%	\$ 0,11 <small>Subtotal * % Extras</small>																																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,36 <small>Subtotal + Extras</small>																																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0052 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																																							
PUNTOS CRÍTICOS																																								
1. Tiempo reposo																																								
2. Tiempo leudo																																								
3. Temperatura de Horneado																																								
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Amasar</td></tr> <tr><td>2. Hornear</td></tr> <tr><td>3. Bolear</td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Amasar	2. Hornear	3. Bolear																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																								
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																								
1. Amasar																																								
2. Hornear																																								
3. Bolear																																								
<table border="1"> <tbody> <tr> <td> ELABORADO POR: Mikalea Tobar</td> </tr> </tbody> </table>			 ELABORADO POR: Mikalea Tobar	<table border="1"> <tbody> <tr> <td> REVISADO POR: Ivanova Riofrio</td> </tr> </tbody> </table>				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24</td> </tr> <tr> <td>FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																										
 ELABORADO POR: Mikalea Tobar																																								
 REVISADO POR: Ivanova Riofrio																																								
FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24																																								
FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																																								

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).




## 4.3 RECETAS ESTÁNDAR ENTRADA

## ILUSTRACIÓN 13

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Caviar de limon con sal</td> </tr> <tr> <th>NÚMERO PORCIONES</th> <td>10 porción</td> </tr> <tr> <th>PESO CADA PORCIÓN</th> <td>3 gramo</td> </tr> </tbody> </table>						NOMBRE RECETA		Caviar de limon con sal		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	3 gramo	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th>FICHA No.</th> <td>SUB-001</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>		FOTO RECETA																				
NOMBRE RECETA																																														
Caviar de limon con sal																																														
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																													
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo																																													
TIPO RECETA																																														
Básica o de Venta																																														
X	Complementaria o Subreceta																																													
FICHA No.	SUB-001																																													
FOTO RECETA																																														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																				
1	Limon	120,00	gramos	\$ 0,00140	\$ 0,1680		\$ 1,40	gramos	1.000	gramos																																				
2	Sal	30,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0267		\$ 0,89	gramos	1.000	gramos																																				
3	Agar Agar	1,60	gramos	\$ 0,10000	\$ 0,1600		\$ 2,50	gramos	25	gramos																																				
4	Aceite	200,00	mililitros	\$ 0,00279	\$ 0,5577		\$ 2,27	gramos	814	mililitros																																				
5																																														
6																																														
7																																														
8																																														
9																																														
10																																														
11																																														
12																																														
13																																														
14																																														
15																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Exprimir limon</td></tr> <tr><td>2. Mezclar limon más sal</td></tr> <tr><td>3. Llevar a fuego</td></tr> <tr><td>4. Incorporar agar agar</td></tr> <tr><td>5. Llevar a ebullición</td></tr> <tr><td>6. Colocar en un biberon</td></tr> <tr><td>7. Realizar coteo en aceite frio</td></tr> <tr><td>8. Colar</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Exprimir limon	2. Mezclar limon más sal	3. Llevar a fuego	4. Incorporar agar agar	5. Llevar a ebullición	6. Colocar en un biberon	7. Realizar coteo en aceite frio	8. Colar			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,91</td> <td>∑Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,05</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td><b>\$ 0,96</b></td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td><b>\$ 0,10</b></td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td><b>\$ 0,0319</b></td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,91	∑Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,96</b>	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0,10</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0,0319</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Manejo de gramaje</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				PUNTOS CRÍTICOS		1. Manejo de gramaje	2. Manejo de temperaturas		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																														
1. Exprimir limon																																														
2. Mezclar limon más sal																																														
3. Llevar a fuego																																														
4. Incorporar agar agar																																														
5. Llevar a ebullición																																														
6. Colocar en un biberon																																														
7. Realizar coteo en aceite frio																																														
8. Colar																																														
COSTO MATERIA PRIMA																																														
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,91	∑Precios totales de cada ingrediente																																												
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras																																												
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 0,96</b>	Subtotal + Extras																																												
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0,10</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																												
<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0,0319</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																												
PUNTOS CRÍTICOS																																														
1. Manejo de gramaje																																														
2. Manejo de temperaturas																																														
				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Falso Caviar</td></tr> <tr><td>2. Goteo</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Falso Caviar	2. Goteo																										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																														
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																														
1. Falso Caviar																																														
2. Goteo																																														
<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar</td> </tr> </tbody> </table>					<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar	<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td><b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio</td> </tr> </tbody> </table>					<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>FECHA ELABORACIÓN</b></td> <td>25-mar-24</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b></td> <td>25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>	25-mar-24	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>	25-mar-24																											
	<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar																																													
	<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																													
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>	25-mar-24																																													
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>	25-mar-24																																													




Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 14

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>																									
<b>NOMBRE RECETA</b> Aji tomate árbol				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No.				<b>FOTO RECETA</b> 																	
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 12 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 40 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Tomate árbol	250,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,5500		\$ 2,20	gramos	1.000	gramos															
2	sal	15,00	gramos	\$ 0,00045	\$ 0,0067		\$ 0,89	gramos	2.000	gramos															
3	ají	100,00	gramos	\$ 0,00296	\$ 0,2960		\$ 2,96	gramos	1.000	gramos															
4	cebolla	90,00	gramos	\$ 0,00349	\$ 0,3145		\$ 1,66	gramos	475	gramos															
5	cilantro	30,00	gramos	\$ 0,00233	\$ 0,0700		\$ 0,70	gramos	300	gramos															
6	pimienta	15,00	gramos	\$ 0,02560	\$ 0,3840		\$ 0,64	gramos	25	gramos															
7	limón	20,00	mililitros	\$ 0,00066	\$ 0,0132		\$ 0,99	mililitros	1.500	mililitros															
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																	
1. Licuar Tomate + aji + zumo limon 2. Cortar en brunoise fino la cebolla 3. Picar cilantro 4. Incorporar paso 1 + 2 + 3 5. Rectificar sabor				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 1,63</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 1,72</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,14</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0036</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,63	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,72	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Manejo de temperaturas 2. Correcta técnica sableado o cremado		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,63	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																							
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,72	Subtotal + Extras																							
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																	
								1. Corte Brunoise 2. Licuar																	
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>  <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																	




Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 15

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																		
<b>NOMBRE RECETA</b>						<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																		
Papel Arroz suflado						Básica o de Venta																				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>			10 porción			X				Complementaria o Subreceta																
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>			5 gramo			<b>FICHA No.</b>																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Papel de arroz	50,00	gramos	\$ 0,02910	\$ 1,4550		\$ 2,91	gramos	100	gramos																
2	Aceite girasol	250,00	mililitros	\$ 0,00279	\$ 0,6972		\$ 2,27	mililitros	814	mililitros																
3										0																
4										0																
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Cortar Paler de arroz 2. Fritura profunda 180°C				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,15</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,11</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,26</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,45</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0452</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,15	∑ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,11	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,26	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0452	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Manejo de temperaturas 2. Correcta técnica corte			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,15	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,11	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,26	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0452	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																		
								1. Fritura Profunda																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>  <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																		

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 16

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía																		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						Escuela de Gastronomía																				
Escuela de Gastronomía																										
<b>NOMBRE RECETA</b>						<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																		
ENTRADA						X		Básica o de Venta																		
NÚMERO PORCIONES			1 porción			Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN			60 gramo			FICHA No.		VTA-003																		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Caviar de limon con sal	1,00	gramo	\$ 0,09581	\$ 0,0958		\$ 0,0958	Porción	1	gramo																
2	Ají tomate árbol	1,00	gramo	\$ 0,14301	\$ 0,1430		\$ 0,14	Porción	1	gramo																
3	Papel Arroz suflado	1,00	mililitro	\$ 0,45196	\$ 0,4520		\$ 0,45	Porción	1	mililitro																
4	Flores comestibles	10,00	gramo	\$ 0,04600	\$ 0,4600		\$ 2,30	gramos	50	gramo																
5	brotos	2,00	gramo	\$ 0,01400	\$ 0,0280		\$ 2,10	gramos	150	gramo																
6	Trucha	40,00	gramo	\$ 0,03366	\$ 1,3463		\$ 5,89	gramos	175	gramo																
7	Polvo de Cilantro	1,00	gramo	\$ 0,00233	\$ 0,0023		\$ 0,70	gramos	300	gramo																
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>						<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																
1. Mezclar Trucha + Ají tomate 2. Ensamblar el Tartar 3. Decorar con tomate cherry, brotes y papel arroz						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,53</td> <td style="text-align: left;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,13</td> <td style="text-align: left;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,65</td> <td style="text-align: left;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,65</td> <td style="text-align: left;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0442</td> <td style="text-align: left;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,53	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,65	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0442	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura tartar	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,53	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,65	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0442	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
						<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																
										1. Ensamblaje																
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar						 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## 4.4 RECETAS ESTÁNDAR PLATO FUERTE

## ILUSTRACIÓN 17

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Salsa ají		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	30 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	FICHA No.	SUB-001		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate arbol	125,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,2750		\$ 2,20		1.000	gramos
2	Aji	50,00	gramos	\$ 0,00296	\$ 0,1480		\$ 2,96		1.000	gramos
4	sal	7,00	gramos	\$ 0,00045	\$ 0,0031		\$ 0,89		2.000	gramos
5	pimienta	7,00	gramos	\$ 0,02560	\$ 0,1792		\$ 0,64		25	gramos
6	limon	10,00	mililitros	\$ 0,00066	\$ 0,0066		\$ 0,99		1.500	mililitros
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Licuar Tomate + aji + zumo limon	SUBTOTAL RECETA \$ 0,61 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente	1. Manejo de temperaturas
2. Cortar en brunoise fino la cebolla	EXTRAS 5% \$ 0,03 Subtotal * % Extras	2. Correcta técnica sableado o cremado
4. Incorporar paso 1 + 2	COSTO TOTAL RECETA \$ 0,64 Subtotal + Extras	
5. Rectificar sabor	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO \$ 0,0043 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
		1. Corte Brunoise
		2. Licuar




  

 ELABORADO POR: Mikalea Tobar	 REVISADO POR: Ivánova Riofrio	FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24
-------------------------------------	--------------------------------------	--

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).













## ILUSTRACIÓN 19

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>																																			
<b>NOMBRE RECETA</b> Aceite cilantro				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta FICHA No.				<b>FOTO RECETA</b> 																											
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		50 porción																																	
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		5 gramo																																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																									
1	Cilantro	40,00	gramos	\$ 0,00233	\$ 0,0933		\$ 0,70	gramos	300	gramos																									
2	Aceite	240,00	mililitros	\$ 0,00279	\$ 0,6693		\$ 2,27	mililitros	814	mililitros																									
3																																			
4																																			
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
10																																			
11																																			
12																																			
13																																			
14																																			
15																																			
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. blanquear cilantro 2. Emulsionar con el aceite			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$</td> <td>0,76</td> <td colspan="2">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$</td> <td>0,04</td> <td colspan="2">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$</td> <td><b>0,80</b></td> <td colspan="2">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$</td> <td><b>0,02</b></td> <td colspan="2">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$</td> <td>0,0032</td> <td colspan="2">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$	0,76	Σ Precios totales de cada ingrediente		EXTRAS 5%	\$	0,04	Subtotal * % Extras		<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$	<b>0,80</b>	Subtotal + Extras		<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$	<b>0,02</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones		<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$	0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Tiempo de blanqueado			
SUBTOTAL RECETA	\$	0,76	Σ Precios totales de cada ingrediente																																
EXTRAS 5%	\$	0,04	Subtotal * % Extras																																
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$	<b>0,80</b>	Subtotal + Extras																																
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$	<b>0,02</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$	0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Blanquear																												
ELABORADO POR:  Mikalea Tobar			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN  FECHA ACTUALIZACIÓN																												

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 20

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>					 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Mote Pata</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>6 porción</td> </tr> <tr> <td>PESO CADA PORCIÓN</td> <td>80 gramo</td> </tr> </tbody> </table>					NOMBRE RECETA		Mote Pata		NÚMERO PORCIONES	6 porción	PESO CADA PORCIÓN	80 gramo	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td>FICHA No.</td> <td>VTA-004</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-004	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4"></td> </tr> </tbody> </table>				FOTO RECETA											
NOMBRE RECETA																																						
Mote Pata																																						
NÚMERO PORCIONES	6 porción																																					
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo																																					
TIPO RECETA																																						
X	Básica o de Venta																																					
	Complementaria o Subreceta																																					
FICHA No.	VTA-004																																					
FOTO RECETA																																						
																																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																												
1	Chorizo Cuencano	100,00	gramo	\$ 0,00802	\$ 0,8022		\$ 3,6100	gramo	450	gramo																												
2	Longaniza praga	100,00	gramo	\$ 0,02130	\$ 2,1300		\$ 4,26	gramo	200	gramo																												
4	Carne de Cerdo	100,00	gramo	\$ 0,00859	\$ 0,8590		\$ 8,59	kilogramo	1.000	gramo																												
5	Pepa de Sambo	50,00	gramo	\$ 0,02358	\$ 1,1792		\$ 2,83	gramo	120	gramo																												
6	Leche	800,00	mililitro	\$ 0,00131	\$ 1,0480		\$ 1,31	kilogramo	1.000	mililitro																												
7	Cebolla blanco	20,00	gramo	\$ 0,00283	\$ 0,0567		\$ 0,85	gramo	300	gramo																												
8	Ajo	20,00	gramo	\$ 0,00515	\$ 0,1030		\$ 5,15	gramo	1.000	gramo																												
9	Sal	15,00	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0067		\$ 0,89	gramo	2.000	gramo																												
10	Pimienta	5,00	gramo	\$ 0,02560	\$ 0,1280		\$ 0,64	gramo	25	gramo																												
11	Comino	10,00	gramo	\$ 0,00865	\$ 0,0865		\$ 1,73	gramo	200	gramo																												
12	Achiote Pasta	5,00	mililitro	\$ 0,01400	\$ 0,0700		\$ 1,68	gramo	120	mililitro																												
13	Salsa ají	1,00	Porción	\$ 0,02142	\$ 0,0214		\$ 0,02	mililitros	1	Porción																												
14	Papel mote	1,00	Porción	\$ 0,03178	\$ 0,0318		\$ 0,03	gramo	1	Porción																												
15	Mote cocido	100,00	gramo	\$ 0,00297	\$ 0,2970		\$ 2,97	gramo	1.000	gramo																												
16	Aceite Cilantro	1,00	Porción	\$ 0,01602	\$ 0,0160		\$ 0,02	mililitros	1	Porción																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Cortar embutido en rodajas</td></tr> <tr><td>2. Cortar la carne de cerdo en grand dice</td></tr> <tr><td>3. Sazonar carne</td></tr> <tr><td>4. Cortar panceta en cubos</td></tr> <tr><td>5. Realizar refrito</td></tr> <tr><td>6. Añadir los embutidos</td></tr> <tr><td>7. Sellar carne</td></tr> <tr><td>8. Licuar pepa + leche</td></tr> <tr><td>9. Incorporar a la preparación + mote</td></tr> <tr><td>10. Esperar que espese</td></tr> </tbody> </table>			PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Cortar embutido en rodajas	2. Cortar la carne de cerdo en grand dice	3. Sazonar carne	4. Cortar panceta en cubos	5. Realizar refrito	6. Añadir los embutidos	7. Sellar carne	8. Licuar pepa + leche	9. Incorporar a la preparación + mote	10. Esperar que espese	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 6,84 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,34 <small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 7,18 <small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,20 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0150 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </tbody> </table>			COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 6,84 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$ 0,34 <small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,18 <small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,20 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0150 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Temperatura carnicos</td></tr> <tr><td>2. Manejo de corte</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>			PUNTOS CRÍTICOS		1. Temperatura carnicos	2. Manejo de corte		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																						
1. Cortar embutido en rodajas																																						
2. Cortar la carne de cerdo en grand dice																																						
3. Sazonar carne																																						
4. Cortar panceta en cubos																																						
5. Realizar refrito																																						
6. Añadir los embutidos																																						
7. Sellar carne																																						
8. Licuar pepa + leche																																						
9. Incorporar a la preparación + mote																																						
10. Esperar que espese																																						
COSTO MATERIA PRIMA																																						
SUBTOTAL RECETA	\$ 6,84 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>																																					
EXTRAS 5%	\$ 0,34 <small>Subtotal * % Extras</small>																																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,18 <small>Subtotal + Extras</small>																																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,20 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0150 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																																					
PUNTOS CRÍTICOS																																						
1. Temperatura carnicos																																						
2. Manejo de corte																																						
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </tbody> </table>			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. Licuar</td></tr> <tr><td>2. Refrito</td></tr> <tr><td>3. Sellar</td></tr> <tr><td>4. Napar</td></tr> </tbody> </table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Licuar	2. Refrito	3. Sellar	4. Napar																			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																						
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																						
1. Licuar																																						
2. Refrito																																						
3. Sellar																																						
4. Napar																																						
<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td><b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar</td> </tr> </tbody> </table>				<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar	<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td><b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio</td> </tr> </tbody> </table>				<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																								
																																						
<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar																																						
																																						
<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																						
<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24																																						
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																																						

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).






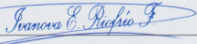
## 4.5. RECETAS ESTÁNDAR POSTRE

## ILUSTRACIÓN 21

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																																																	
<table border="1"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Dulce de leche</td></tr> <tr><th>NÚMERO PORCIONES</th><td>20 porción</td></tr> <tr><th>PESO CADA PORCIÓN</th><td>15 gramo</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		Dulce de leche		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	15 gramo	<table border="1"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th>FICHA No.</th><td>SUB-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1"> <tr><th colspan="2">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																															
NOMBRE RECETA																																																									
Dulce de leche																																																									
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																																								
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo																																																								
TIPO RECETA																																																									
Básica o de Venta																																																									
X	Complementaria o Subreceta																																																								
FICHA No.	SUB-001																																																								
FOTO RECETA																																																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																															
1	Leche	1.000,00	mililitros	\$ 0,00131	\$ 1,3100		\$ 1,31	mililitros	1.000	mililitros																																															
2	Azucar	200,00	gramos	\$ 0,00111	\$ 0,2216		\$ 5,54	gramos	5.000	gramos																																															
3										0																																															
4										0																																															
5																																																									
6																																																									
7																																																									
8																																																									
9																																																									
10																																																									
11																																																									
12																																																									
13																																																									
14																																																									
15																																																									
<table border="1"> <tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Cocción simmer leche + azucar</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Esperar que espese</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Cocción simmer leche + azucar		2. Esperar que espese																		<table border="1"> <tr><th colspan="3">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td><td>\$ 1,53</td><td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td><b>EXTRAS 5%</b></td><td>\$ 0,08</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td><td>\$ 1,61</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td><td>\$ 0,08</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td><b>COSTO POR GRAMO</b></td><td>\$ 0,0054</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>			COSTO MATERIA PRIMA			<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,53	∑ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,61	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0054	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Tiempo es cocción</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		1. Tiempo es cocción		2. Manejo de temperaturas					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																									
1. Cocción simmer leche + azucar																																																									
2. Esperar que espese																																																									
COSTO MATERIA PRIMA																																																									
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1,53	∑ Precios totales de cada ingrediente																																																							
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																																																							
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1,61	Subtotal + Extras																																																							
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																							
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0054	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																							
PUNTOS CRÍTICOS																																																									
1. Tiempo es cocción																																																									
2. Manejo de temperaturas																																																									
<table border="1"> <tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA												<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Simmer</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Simmer																																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																									
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																									
1. Simmer																																																									
<table border="1"> <tr><td></td></tr> <tr><td><b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar</td></tr> </table>				<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar	<table border="1"> <tr><td></td></tr> <tr><td><b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio</td></tr> </table>				<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tr><th colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">25-mar-24</td></tr> <tr><th colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">25-mar-24</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN		25-mar-24		FECHA ACTUALIZACIÓN		25-mar-24																																							
<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar																																																									
<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																																									
FECHA ELABORACIÓN																																																									
25-mar-24																																																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																									
25-mar-24																																																									




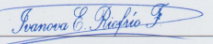
Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 22

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Alfajores</td></tr> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">19 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">15 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Alfajores		NÚMERO PORCIONES	19 porción	PESO CADA PORCIÓN	15 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td></td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>			FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																										
Alfajores																										
NÚMERO PORCIONES	19 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo																									
TIPO RECETA																										
Básica o de Venta																										
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.																										
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Maicena	65,00	gramos	\$ 0,00393	\$ 0,2551		\$ 1,57	gramos	400	gramos																
2	Harina	90,00	gramos	\$ 0,00216	\$ 0,1944		\$ 4,32	gramos	2.000	gramos																
3	Mantequilla	100,00	gramos	\$ 0,01360	\$ 1,3600		\$ 1,70	gramos	125	gramos																
4	Azucar glass	30,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,0750		\$ 1,25	gramos	500	gramos																
5	Coco rallado	100,00	gramos	\$ 0,01663	\$ 1,6625		\$ 1,33	gramos	80	gramos																
6	Dulce de leche	200,00	gramos	\$ 0,08041	\$ 16,0818		\$ 0,0804	porcion	1	gramos																
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15							\$ -																			
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Mezclar harina + mantequilla				SUBTOTAL RECETA \$ 19,63 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Tiempo de reposo																		
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado				EXTRAS 5% \$ 0,98 <small>Subtotal * % Extras</small>				2. Manejo de temperaturas																		
3. Agregar azúcar				COSTO TOTAL RECETA \$ 20,61 <small>Subtotal + Extras</small>				3. Correcta técnica sableado																		
4. Dejar reposar la masa en frio de 30 a 60 minutos				COSTO POR PORCIÓN \$ 1,08 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																						
5. Estirar y recortar				COSTO POR GRAMO \$ 0,0723 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																						
6. Hornear 170°C 14min																										
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
								1. Sableado																		
								2. Hornear																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		FECHA ACTUALIZACIÓN												
FECHA ELABORACIÓN																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																										





Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 23

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																				
Quesitos				Básica o de Venta																						
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		20 porción		X						Complementaria o Subreceta																
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		5 gramo		FICHA No.																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Hostias	80,00	gramos	\$ 0,00600	\$ 0,4800		\$ 3,00	gramos	500	gramos																
2	Dulce de leche	3,00	gramos	\$ 0,08041	\$ 0,2412		\$ 0,08	porcion	1	gramos																
3										0																
4										0																
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Colocar dulce de leche en una hostia				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,72</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,76</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,04</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0076</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,72	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,76	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0076	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. La hostia es delicada			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,72	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,76	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0076	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
2. Colocar otra hostia encima																										
3. Reservar																										
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																		
								1. Ensambalar																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>																		
								<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																		



Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 24

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																				
Sorbet Zanahoria y coco				Básica o de Venta																						
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		20 porción		<b>FICHA No.</b>						X		Complementaria o Subreceta														
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		20 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Zanahoria	475,00	gramos	\$ 0,00188	\$ 0,8930		\$ 0,94	Gramos	500	gramos																
2	Agua	375,00	mililitros	\$ 0,00001	\$ 0,0038		\$ 0,00	Mililitros	1	mililitros																
3	Azucar	80,00	gramos	\$ 0,00111	\$ 0,0886		\$ 5,54	Gramos	5.000	gramos																
4	Glucosa atomizada	50,00	gramos	\$ 0,00833	\$ 0,4167		\$ 5,00	Gramos	600	gramos																
5	Estabilizante para helado	4,00	gramos	\$ 0,03067	\$ 0,1227		\$ 4,60	Gramos	150	gramos																
6	Dextrosa	20,00	gramos	\$ 0,00399	\$ 0,0797		\$ 1,81	Gramos	454	gramos																
7	limon	10,00	mililitros	\$ 0,00066	\$ 0,0066		\$ 0,99	Mililitros	1.500	mililitros																
8	coco rallado	100,00	gramos	\$ 0,01663	\$ 1,6625		\$ 1,33	Gramos	80	gramos																
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Colocar todos los líquidos a hervir. 2. Llegar 92°C 3. Incorporar aditivos + azúcar 4. Coccion simmer 5 min 5. Baño maría inverso a 10°C 6. Mandar a mantecadora 7. Añadir el coco rallado				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 3,27</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,16</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 3,44</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,17</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0086</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 3,27	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,16	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 3,44	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0086	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción 2. Manejo de temperaturas			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 3,27	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,16	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 3,44	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0086	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																		
								1. Baño María inverso 2. Cocción simmer																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>  <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																		

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 25




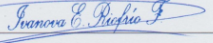
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR		UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 <small>Powered by</small> <b>UIDE</b> <small>Arizona State University</small>		Escuela de Gastronomía			
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>					
Bolitas Tamarindo				Básica o de Venta							
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		20 porción		X						Complementaria o Subreceta	
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		10 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Tamarindo	200,00	gramos	\$ 0,00662	\$ 1,3244		\$ 1,49	gramos	225	gramos	
2	Leche Condensada	100,00	mililitros	\$ 0,00416	\$ 0,4156		\$ 1,65	mililitros	397	mililitros	
3	coco rallado	100,00	gramos	\$ 0,01663	\$ 1,6625		\$ 1,33	gramos	80	gramos	
4										0	
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
1. Mezclar tamarindo + leche condensada				SUBTOTAL RECETA \$ 3,40 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Manejo de temperaturas			
2. Reducir a fuego directo				EXTRAS 5% \$ 0,17 <small>Subtotal * % Extras</small>							
3. Agregar el coco				COSTO TOTAL RECETA \$ 3,57 <small>Subtotal + Extras</small>							
4. Retirar del fuego				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,18 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>							
5. Dar forma				COSTO POR GRAMO \$ 0,0179 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>							
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>			
								1, Reducción			
								2. Bolear			
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>  <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>  			

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).



## 4.6 RECETAS ESTÁNDAR BOMBÓN


## ILUSTRACIÓN 27

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<b>NOMBRE RECETA</b> Gel Drake de Higo				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 																				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		25 porción		<b>X</b>		<b>Complementaria o Subreceta</b>																				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		15 gramo		<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-001</b>																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Agua	300,00	mililitro	\$ 0,00010	\$ 0,0300		\$ 0,00	mililitro	1	mililitro																
2	Hoja de Higo	150,00	gramo	\$ 0,01652	\$ 2,4780		\$ 7,50	gramo	454	gramo																
3	Azúcar	200,00	gramo	\$ 0,00111	\$ 0,2216		\$ 5,54	gramo	5.000	gramo																
4	zhumir seco	150,00	mililitro	\$ 0,01054	\$ 1,5814		\$ 7,38	mililitro	700	mililitro																
5	Agar agar	5,00	gramo	\$ 0,12010	\$ 0,6005		\$ 12,01	gramo	100	gramo																
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Infusionar Agua + Hoja de higo 2. Incorporar la mitad del azúcar esperar a que hierba 3. Punto ebullición, incorporar aditivo con el azúcar 4. Cocción simmer 5 min 5. Enfriar, cuando gelifique, homogenizar con el mixer.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 4,91</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,25</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 5,16</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,21</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,0138</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 4,91	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,25	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 5,16	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0138	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Manejo de temperaturas			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 4,91	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,25	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 5,16	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0138	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Simmer 2. Infusión 3. Homogenizar																		
<b>ELABORADO POR:</b>  Mikalea Tobar				<b>REVISADO POR:</b>  Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																		

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## ILUSTRACIÓN 28

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Ganache de higo	
NÚMERO PORCIONES	145 porción
PESO CADA PORCIÓN	24 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO	MISE EN PLACE	Precio	Unidad	Factor	Unidad
1	Chocolate blanco	95,00	gramo	\$ 0,02160	\$ 2,0520		\$ 10,80	gramo	500	gramo
2	Crema de leche	25,00	mililitro	\$ 0,00544	\$ 0,1361		\$ 4,90	mililitro	900	mililitro
3	Higos	35,00	gramo	\$ 0,00564	\$ 0,1974		\$ 2,82	gramo	500	gramo
4	Jarabe panela	8,00	mililitro	\$ 0,00500	\$ 0,0400		\$ 1,00	mililitro	200	mililitro
5	Mantequilla	8,00	gramo	\$ 0,01360	\$ 0,1088		\$ 1,70	gramo	125	gramo
6										


PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Procesar los higos
2. Calentar la crema junto con el jarabe
3. Verter sobre el chocolate e incorporar
4. Incorporar el pure de higos
5. Anadir la mantequilla y emulsionar


COSTO MATERIA PRIMA
<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 2,53 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>
<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,13 <small>Subtotal * % Extras</small>
<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 2,66 <small>Subtotal + Extras</small>
<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,02 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0008 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA





MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Procesar
2. Emulsionar
3. Hervir

 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar
---

 <b>FECHA ELABORACIÓN</b> 21-ene-26 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 21-ene-26
--

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).











## ILUSTRACIÓN 29

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																	
<b>NOMBRE RECETA</b> Bombón Drake de higo			<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 																			
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10 porción		<b>FICHA No.</b>		VTA-006																			
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		15 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Chocolate 56	300,00	gramo	\$ 0,01644	\$ 4,9320	Ficha No. SUB-001	\$ 8,2200	gramo	500	gramo															
2	Drake de higo	1,00	porcion	\$ 0,20628	\$ 0,2063	Pelada y corte chip fino	\$ 0,21	Porción	1	porcion															
3	Manteca de cacao	60,00	gramo	\$ 0,05600	\$ 3,3600		\$ 7,00	gramo	125	gramo															
4	Ganache de higo	16,00	gramo	\$ 0,00001	\$ 0,0001		\$ 0,0008		145	gramo															
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Fundir 45°C			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 8,50</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,42</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 8,92</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,89</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0595</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 8,50	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,92	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0595	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura de Templado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,50	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,92	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0595	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
2. Incorporar Manteca cacao							2.																		
3. Descender a 27°C							3.																		
4. Remontar a 30°C																									
5. Conchar los bombomes																									
6. Rellenar con el gel																									
7. Acabar de conchar																									
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																		
							1. Fundir																		
							2. Templar																		
							3. Conchar																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar			 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Río-frio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24											
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																								

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## 4.7 RECETA ESTÁNDAR BAJATIVO

## ILUSTRACIÓN 30


<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Bajativo mapanahua</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>1 porción</td> </tr> <tr> <td>PESO CADA PORCIÓN</td> <td>35 gramo</td> </tr> </tbody> </table>				NOMBRE RECETA		Bajativo mapanahua		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	35 gramo	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td>FICHA No.</td> <td>VTA-007</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-007	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"></td> </tr> </tbody> </table>			FOTO RECETA																
NOMBRE RECETA																																									
Bajativo mapanahua																																									
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																								
PESO CADA PORCIÓN	35 gramo																																								
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	Zhumir seco	10,00	gramo	\$ 0,01054	\$ 0,1054		\$ 7,3800	gramo	700	gramo																															
2	Jugo de caña de azucar	25,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0500		\$ 1,00	mililitros	500	gramo																															
3																																									
4																																									
5																																									
6																																									
7																																									
8																																									
9																																									
10																																									
11																																									
12																																									
13																																									
14																																									
15																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td></td></tr> <tr><td>2.</td><td></td></tr> <tr><td>3.</td><td></td></tr> <tr><td>4.</td><td></td></tr> <tr><td>5.</td><td></td></tr> <tr><td>6.</td><td></td></tr> </tbody> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN		1.		2.		3.		4.		5.		6.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,16 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small></td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,16 <small>Subtotal + Extras</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0047 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small></td> </tr> </tbody> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,16 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>	EXTRAS 5%	\$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small>	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,16 <small>Subtotal + Extras</small>	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0047 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td></td></tr> <tr><td>2.</td><td></td></tr> <tr><td>3.</td><td></td></tr> </tbody> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		1.		2.		3.	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																									
1.																																									
2.																																									
3.																																									
4.																																									
5.																																									
6.																																									
COSTO MATERIA PRIMA																																									
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,16 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>																																								
EXTRAS 5%	\$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small>																																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,16 <small>Subtotal + Extras</small>																																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>																																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0047 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>																																								
PUNTOS CRÍTICOS																																									
1.																																									
2.																																									
3.																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td></td></tr> <tr><td>2.</td><td></td></tr> <tr><td>3.</td><td></td></tr> </tbody> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS		1.		2.		3.																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																									
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																									
1.																																									
2.																																									
3.																																									
<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td><b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar</td> </tr> </tbody> </table>			<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar	<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td><b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio</td> </tr> </tbody> </table>					<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>		<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																												
																																									
<b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar																																									
																																									
<b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio																																									
<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24																																									
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																																									

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).



## 4.9 RECETAS ESTÁNDAR MARIDAJE

## ILUSTRACIÓN 32

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Mocktel de Agua de pitima		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	15 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	90 gramo	FICHA No.	SUB-001		


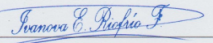
  

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua de pitima	1.000,00	mililitros	\$ 0,00273	\$ 2,7300		\$ 2,73	Kilogramo	1.000	mililitros
2	Pulpa naranjilla	270,00	mililitros	\$ 0,00100	\$ 0,2700		\$ 1,00	mililitros	1.000	mililitros
3	Hierbaluisa	60,00	gramo	\$ 0,01100	\$ 0,6600		\$ 0,55	Gramo	50	gramo
4	Panela	30,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,0600		\$ 1,00	Gramo	500	gramo
8	Limonos	90,00	mililitros	\$ 0,00066	\$ 0,0594		\$ 0,99	Kilogramo	1.500	mililitros
9	Lecitina de soya	0,50	gramo	\$ 0,29586	\$ 0,1479		\$ 0,50	gramo	1,69	gramo
11										
12										
13										
14										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Incorporar el agua de pitima con la pulpa de naranjilla	<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 3,93 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente	1. tiempo cocción
2. Infusionar panela + hierbaluisa	<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,20 Subtotal * % Extras	2. manejo de temperaturas
3. Incorporar a la mezcla principal	<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 4,12 Subtotal + Extras	
4. Mantener entre 4-6°C	<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,27 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0031 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>	<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>
		1. Infusionar
		2. Baño maria inverso





  

 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar	 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio	<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24
---	---	--

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).




## ILUSTRACIÓN 34

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University</small>		Escuela de <b>Gastronomía</b>			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA					
VINOS Y LICORES				<b>X</b> Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		70 gramo		FICHA No.      VTA-008							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	GERARD BERTRAND COTE DES ROSES ROSE	1,00	Porción	\$ 3,10300	\$ 3,1030		\$ 31,03	Porcion	10	Porción	
2	Vino Blanco Blanco Albariño	1,00	Porción	\$ 3,07020	\$ 3,0702		\$ 3,07	Porcion	1	Porción	
3	Coctél Yaguana	1,00	Porción	\$ 0,43941	\$ 0,4394		\$ 0,44	Porcion	1		
4	Mocktail Agua de pitima	1,00	Porción	\$ 0,27491	\$ 0,2749		\$ 0,27	Porcion	1		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1.		SUBTOTAL RECETA	\$	6,89	∑Precios totales de cada ingrediente						
2.		EXTRAS 5%	\$	0,34	Subtotal * % Extras						
3.		<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$	<b>7,23</b>	Subtotal + Extras						
4.		<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$	<b>7,23</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5.		<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$	<b>0,1033</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6.		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>					
						1.					
						2.					
						3.					
 <b>ELABORADO POR:</b> Mikalea Tobar		 <b>REVISADO POR:</b> Ivanova Riofrio				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24					

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

#### 4.10 COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

ILUSTRACIÓN 35

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Tartaleta de Hornado	\$ 0,04	\$ 15,25	54,5%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-002	PAN	\$ 0,16	\$ 15,25	54,5%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 2,65	\$ 15,25	25,0%	\$ 61,01	\$ 9,15	\$ 6,10	\$ 76,26
VTA-004	Mote Pata	\$ 1,20						
VTA-005	POSTRE	\$ 2,91						
VTA-006	Bombón Drake de higo	\$ 0,89						
VTA-007	Bajativo mapanahua	\$ 0,16						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 7,23						
<b>COSTO MATERIA PRIMA MENÚ</b>		<b>\$ 15,25</b>						

Nota. Elaborado por el Autor. Junio (2025).

## 5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

### 5.1 Mote (Zea Mays)

Teniendo en cuenta que el mote proviene del maíz blanco, por lo que se iniciara con el origen de este, en investigaciones presentan que el maíz fue unos de los primeros cultivos que hubo entre los 7000 y 10000 años. Los vestigios más antiguos provienen de México donde se encontraron mazorcas con más de 5000 años de antigüedad encontradas en cuevas. (Wilkes, 1979, 1985)

Algunas de las teorías sobre el origen del maíz detallan que este ingrediente se habría originado en los altos Andes de Bolivia, Ecuador y Perú, la justificación de esta teoría fue la principal presencia de maíz reventón en América del sur, además de la genética presente en los maíces andinos fundamentalmente en Perú. (Mangelsdorf y Reeves, 1959)

El Zea Mays más conocido como maíz es un cereal de la familia gramínea americana, esta planta llega a desarrollar tallos muy largos los mismos que pueden alcanzar 4 metros de altura, esta planta genera mazorcas de las que se extraen los granos. (Tradecorp, 2024)

El cultivo del maíz suele ser de ciclo anual, ya que es un cereal de fácil desarrollo, pero muy sensible con el clima, a pesar de que puede resistir temperaturas de hasta 8°C, el maíz requiere un clima cálido. Normalmente desde que se siembra las semillas hasta que comienza a germinar, suele pasar de 8-10 días y partir del día 10 el crecimiento es continuo. (Tradecorp, 2024)

Habitualmente la temperatura óptima para la germinación de la semilla esta entre 15-20°C y para que la planta de frutos la temperatura tiene que estar entre 20-32°C, aunque depende mucho de la variedad del maíz. Si bien la planta puede sobrevivir en temperaturas lo más probable es que de problemas con la absorción de agua. (Tradecorp, 2024)

### ILUSTRACIÓN 36



*Nota.* Universidad de Kansas City, EEUU, 2024

La nixtamalización del maíz es un proceso de transformación para el consumo de este ingrediente que se realizaba por los aztecas antes de la conquista española. Nixtamalización proveniente del nahuatl nextli que significa cal de cenizas y tamalli, masa cocida de maíz. Esta técnica es aún utilizada en América para la obtención productos, el proceso tradicional de esta

técnica implica varios cambios químicos, estructurales y nutricionales. (Ramirez, Torres, Barrón , Figueroa, & López, 2013)

Además del proceso tradicional, en la actualidad existen nuevas formas de nixtamalizar un alimento como la nixtamalización por extrusión o la nixtamalización fraccionada, en ambos métodos se utiliza agua caliente y cal, estas técnicas tienen como finalidad ahorrar tiempo, agua y reducir la contaminación. (Ramirez, Torres, Barrón , Figueroa, & López, 2013)

En el caso del maíz blanco del que se obtiene el mote, la nixtamalización mejora la digestión, ya que el almidón facilita digerir y mejora su valor nutricional, porque aumenta el calcio y elimina toxinas naturales del grano, gracias a la nixtamalización cambia su textura y la vuelve más suave, por el tiempo prolongado de cocción pierde nutrientes como vitaminas y minerales. (Ramirez, Torres, Barrón , Figueroa, & López, 2013)

TABLA 1

<i>Tabla Nutricional del Mote</i>		
<i>Nutrientes</i>	<i>Cantidad (aproximada)</i>	<i>Unidad</i>
Energía (calorías)	110	kcal
Carbohidratos totales	23	g
- Azúcares	0.5	g
- Fibra dietética	2.7	g
Proteína	2.5	g
Grasas totales	1.2	g
- Grasas saturadas	0.2	g
Sodio	3	mg
Calcio	85	mg
Hierro	1	mg
Magnesio	35	Mg
Potasio	120	Mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.1	Mg
Vitamina B3 (Niacina)	1.5	Mg

*Nota. Elaborado por el Autor. Mayo (2025). En base a la información (Fatsecret, s.f.)*

## 5.2 Cerdo (*Sus domesticus*)

El cerdo con su nombre científico *Sus domesticus* es un animal omnívoro, tiene un ciclo reproductivo no mayor a 4 meses, es un animal que se adapta muy fácilmente a diferentes tipos de climas, el cerdo posee una gran capacidad de conversión alimenticia. El cerdo es el animal que más produce, dado que la gestión pecuaria es la más eficiente, en si el aprovechamiento del cerdo es casi en su totalidad, además de ser muy bien pagada. (Marcos, 2019)

La domesticación del cerdo se originó en China aproximadamente hace 4900 a.C. fue uno de los primeros animales en ser utilizado por los humanos, en algunos pueblos de China la carne se consideraba indeseable, pero en otros si era consumida. Por otro lado, en Europa la domesticación se dio aproximadamente 1500 a.C., después de la edad medieval, los mismos que dividieron esta especie en tres grandes grupos: (Marcos, 2019)

### 5.1 *Cerdos asiáticos.*

Esta especie es derivada del *Sus Vitatus*, esta raza tuvo su origen en China e Indochina, las características de esta raza es su cuerpo corto y grueso, tiene extremidades pequeñas, el desarrollo de esta raza es rápido, este tipo de cerdos son utilizado principalmente para cebo. (Marcos, 2019)

### 5.2 *Cerdo Nórdico.*

Esta raza de cerdo es derivada del *Sus Scrofa Ferus*, la misma que es originaria del centro y Norte de Europa. Esta raza es conocida también como el cerdo salvaje europeo, sus principales características es el cuerpo alargado, con extremidades altas, normalmente tiene el dorso

arqueado, a diferencia del cerdo asiático, esta raza es de desarrollo tardío, posee una gran fecundidad. (Marcos, 2019)

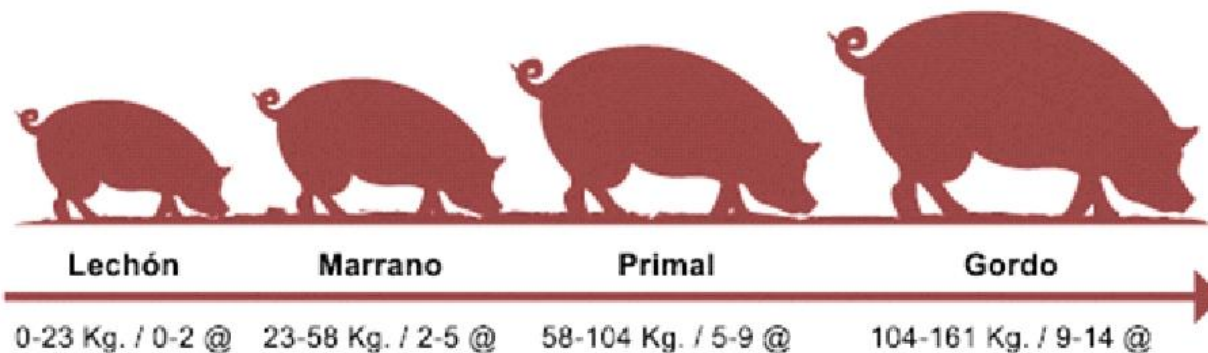
### 5.3 *Cerdos Mediterráneo.*

Es derivado del *Sis mediterraneus*, esta es una raza costera del mediterráneo, sus principales características son intermedias, más bien esta raza es un cruce entre las dos anteriores mencionadas. Los cerdos fueron llevados de Europa hacia Cuba por Cristóbal Colon en el año 1492 donde se expandieron hacia América del Sur. (Marcos, 2019)

Se puede decir que el ciclo de vida de un cerdo depende del género de este, usualmente la mayoría de los cerdos macho son criados para producción de carne, por otro lado, las hembras su uso es netamente reproductor. Habitualmente un cerdo suele tardar entre 22 y 26 semanas en madurar desde que nació hasta alcanzar el peso deseado para el sacrificio. (Crentro CLEAR, 2023)

Por lo general los cerdos pesan entre 1 y 1,4kg al nacer y durante los primeros 21 días de vida llegan a pesar entre 6 y 7 kg. Tras el destete del lechón pueden llegar a pesar de entre 23 y 27 kg en los dos 2 o 3 meses. A medida que crecen los cerdos consumen entre 2,7 y 4,5 kg de alimento al día, pueden llegar a pesar entre 127 kg, de esta manera los machos que son castrados pueden ser vendidos en el mercado y las hembras están listas para gestar. (Crentro CLEAR, 2023)

### ILUSTRACIÓN 37



*Nota.* AJIT – Asociación del jamón ibérico de Trujillo.

Normalmente la carne de cerdo es muy popular por sus nutrientes, sin embargo, la cantidad de grasa depende del corte del animal que se consuma, de esta manera se encuentra cortes totalmente magras y otros con una mayor concentración de lípidos. El cerdo aporta una gran cantidad de proteínas con un gran valor biológico, este animal tiene una escasez de hidratos de carbono, sin embargo, deja una gran sensación de saciedad.

La carne de cerdo contiene tiamina, por la cual se asimila el zinc, mismo que previene enfermedades cardiovasculares, además es muy necesario para el mantenimiento de huesos y músculos.

TABLA 2

<i>Tabla Nutricional del Cerdo</i>		
<i>Nutrientes</i>	<i>Cantidad (aproximada)</i>	<i>Unidad</i>
Energía (calorías)	273	kcal
Proteínas	16,6	g
Grasas	23	g
Calcio	8	mg
Zinc	1,8	mg
Calcio	8	mg
Hierro	1,3	mg
Magnesio	18	mg
Potasio	370	Mg
Fósforo	170	Mg

*Nota. Elaborado por el Autor. Mayo (2025). En base a la información (Bm Editores, 2022)*

### **5.3 Durazno (*Prunus persica*)**

*Prunus persica* más conocido como durazno es una planta frutal muy importante en la agricultura y en la gastronomía de todo el mundo. El durazno tiene su origen en la antigua china, donde se la conoce como “Tao” o “To”, su registro data aproximadamente hace más de 4000 años. La historia del durazno se remonta a la dinastía Shang, en esta época se cultivó en el río amarillo. Posteriormente fue llevado a Persia mediante la ruta de la seda, después de vario

tiempo se expandió por Europa y América gracias a las diferentes exploraciones como las de Marco Polo y Cristóbal Colón. (Plantas.ec, s.f.)

La planta del durazno proviene de climas templados, en cuanto al suelo el durazno se adapta a cualquier variedad de suelos, el suelo ideal debe ser suelto, debe tener un buen drenaje de 1 o 1,5 metros, con un pH de 6,5. La planta del durazno requiere temperaturas no por debajo de 10°C, de esta manera las raíces no disminuyen su productividad. El durazno necesita entre 250 y 800 horas de frío anuales de una temperatura aproximada de 7,2°C. (Agrotendencia.Tv., 2025)

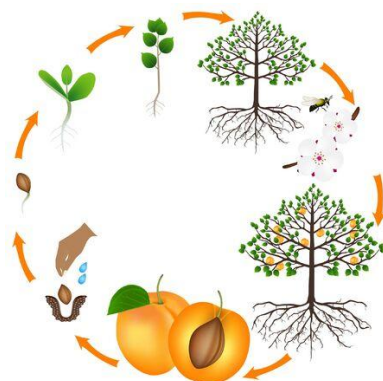
Si en es una planta de climas templados se puede adaptar a climas subtropicales y tropicales de altura, ya que gracias a la altura la temperatura es baja, la planta requiere unos cambios bruscos de condiciones climáticas para que se cumpla el ciclo natural de vida de esta planta. (Agrotendencia.Tv., 2025)

La estructura de la planta se divide en tres, empezando por la raíz, la cual crece muy cerca de la superficie por lo que se ramifican. Sin embargo, cuando las plantas se sembraron muy cerca estas no se mezclan ya que las raíces evitan estar en el espacio de la otra. (Agrotendencia.Tv., 2025)

El tallo de un durazno es de tamaño mediano, con una altura que va entre 4 a 8m, por otro lado, la copa mide de 5 a 6 m. las hojas son simples, su tamaño varío entre 5 a 12 cm, cuenta entre 2 a 4 glándulas cerca del limbo. (Agrotendencia.Tv., 2025)

En cuanto al fruto se lo denomina una drupa con piel lisa, la pulpa o mesocarpio es muy carnoso, de color amarillo, verde claro o rojo. Cuenta con sabor muy dulce y ligeramente ácido, en el interior está el endocarpio la misma que contiene la semilla a la cual se le llama carozo. (Agrotendencia.Tv., 2025)

## ILUSTRACIÓN 38



*Nota.* Nadia, 2021)

El durazno como tal tiene muchos beneficios, con un alto contenido de nutrientes, vitaminas y minerales. Vitaminas como A, B1, B2, B6, E, K y C, algunos minerales como fósforo, potasio, sodio, calcio y magnesio.

**TABLA 3**

<i>Tabla Nutricional del Durazno</i>		
<i>Nutriente</i>	<i>Cantidad</i> <i>(aproximada)</i>	<i>Unidad</i>
Energía (calorías)	24-46	kcal
Proteínas	06 - 1	g
Grasas	0.1	%
Calcio	8.0 – 9.0	mg
Azúcar	5	g
Lípidos	0.1	g
Agua	86.6	g
Carbohidratos	6 - 18	g
Fibra Dietética	1 - 16	Mg

Vitamina A	30	Mg
Vitamina B6	0,02	mg
Acido Pantoténico B2	0.12	mg
Acido Nicotínico	1.0	mg
Ácido Cítrico	370	mg
Tiamina	0.03	mg
Sodio	1.0	mg
Potasio	160	mg
Magnesio	10	mg
Vitamina C	7.0 – 28.0	mg
Acido málico	370	mg

---

*Nota. Elaborado por el Autor. Mayo (2025). En base a la información (Agrotendencia.Tv., 2025)*

#### **5.4. Achiote (Bixa Orellana)**

El achiote que utilizamos normalmente en la cocina es la semilla que surge de un árbol pequeño con la misma denominación, El achiote es originario de México en América central y en algunas zonas andinas cálidas, las cuales limitaban la amazonia. Fue considerada una planta sagrada, tanto que se volvió parte de la cultura desde tiempos prehispánicos. (La Anita, 2023)

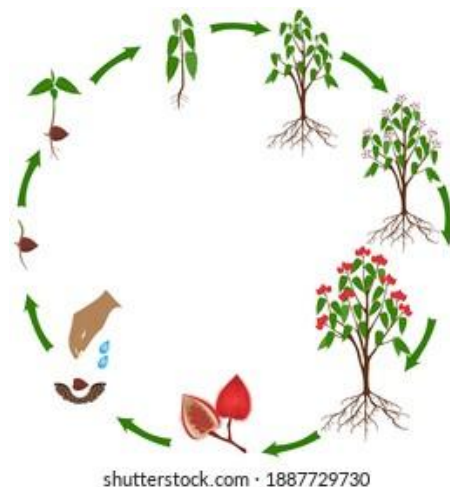
El achiote es un arbusto que crece en climas cálidos como ya se mencionó anteriormente, crece desde los 100 hasta los 1800 metros sobre el nivel del mar, en varias regiones amazónicas desde Brasil hasta Centroamérica. Los principales países que cultivan achiote son Colombia, México, Brasil, Perú y Ecuador, en estos países se ha cultivado achiote desde épocas precolombinas, a pesar de que actualmente este cultivo se expandió hacia Asia y África.

La *Bixa orellana*, el cual es el nombre científico del achiote, fue definida por el sueco Carlos von Linnaeus en 1753, por esta época se desconocía el origen de este ingrediente, pero en un reciente estudio se descubrió que fue domesticada en la amazonia brasileña de la especie *Bixa Urucurana*, la misma que crece en estado salvaje en las selvas de Sudamérica. (Plantas , 2022)

La palabra Achiote descende del náhuatl *achiōtl* proveniente de una lengua hablada por los aztecas, lo que se traduce como semilla de fuego, el nombre científico del achiote se deriva del apellido del explorador Francisco de Orellana, esta persona fue la que descubrió el río Amazonas. (Plantas , 2022)

La planta de achiote es un arbusto o árbol pequeño tropical de hoja perenne, cada capsula es roja y espinosa contiene unas cincuenta semillas cubiertas de una pulpa roja con textura cerosa. Las hojas son brillantes, con una forma de corazón y nervios rojizos. Para la plantación se utiliza las capsulas se recogen maduras, cuando se abren y dejan a la vista las semillas. (Farrimond, 2018)

### ILUSTRACIÓN 39



*Fuente.* (Havryliuk, 2021)

Los incas utilizaban las hojas de la planta del achiote como remedio para diferentes enfermedades desde antes de la conquista. En 1659 se lleva la planta del achiote hacia Europa

por el explorador nativo de Francia Rochefort, él la denomina rocou, por lo que el achiote comienza a usarse como colorante en la industria textil y hasta en la industria alimenticia. El achiote con varias propiedades donde se destaca la vitamina A y el calcio. (Plantas , 2022)

**TABLA 4**

<i>Tabla Nutricional del Achiote</i>		
<i>Nutriente</i>	<i>Cantidad (aproximada)</i>	<i>Unidad</i>
Energía (calorías)	30	kcal
Carbohidratos totales	10	g
Calcio	1070	mg
Hierro	40	mg
Vitamina A	310	mg

*Nota. Elaborado por el Autor. Mayo (2025). En base a la información (Nuevas Evas. s. f.)*

### **5.5 Comino (*Cuminum cyminum*).**

El comino proviene del latín *cominum*, la misma que se deriva del griego *kyminon*, del cual reciben su nombre científico la planta como la semilla. Esta planta es nativa de la zona mediterránea, lo más probable que de Egipto a siria, donde se empleaba como condimento para proteínas y algunos guisos. El comino se usaba para embalsamar a los difuntos. En babilonia se usaba el comino como droga. (Integra, 2020)

La producción se extendió por Europa, comenzando desde la región del sureste del mediterráneo y extendiéndose más luego hacia el centro y el este del continente. Durante el siglo XVI, llegó también a América Latina de la mano de los conquistadores españoles. En la Edad media, el comino fue asociado con la felicidad en la cultura popular, lo que llevó a que se utilizara como amuleto en ceremonias o como símbolo de protección. (Integra, 2020)

Desde el punto de vista gastronómico, el comino es un ingrediente esencial en la cocina contemporánea de casi todos los países árabes del norte de África, así como en Asia menor, India, Turquía, el sureste de Europa, y en varios platos típicos de México. Entre los principales países exportadores de esta plata se encuentran Turquía, India, Irán Chipre, Egipto. Por otro lado, los mayores consumidores incluyen a países europeos, EE. UU. y algunas naciones árabes. (Integra, 2020)

El *cuminum cyminum*, conocido comúnmente como comino, es una planta herbácea anual que alcanza entre 30 y 50 cm de altura, con tallos delgados y hojas finas, cuyas pequeñas flores blancas o rosadas crecen en umbelas. Sus semillas, oblongas y de color marrón claro, tienen un sabor distintivo y son ampliamente utilizadas como condimento, especialmente en las cocinas de la India, árabe y latinoamericana. Valorado por sus propiedades digestivas y carminativas, el comino se cultiva en climas cálidos y secos, con exposición plena al sol, en suelos fértiles y bien drenados.

Tolera el calor y la sequía una vez establecido, pero es sensible al frío y la salinidad. Su siembra se realiza entre julio y agosto. No requiere ser podada, aunque sí un control de malezas, y su consumo debe ser moderado en animales, ya que en grandes cantidades puede resultar tóxico. Perteneciente a la familia Apiaceae, dentro del género *Cuminum*. (*Cuminum cyminum*, 2021)

**ILUSTRACIÓN 40**

*Nota. (Nadia, 2021)*

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

Las fiestas populares de Azuay, como el carnaval y el Corpus Christi, representan un valioso patrimonio cultural el mismo que refleja la identidad, tradiciones y cosmovisión de la parte sur del país. A través de varios siglos, estas celebraciones han conservado rituales, gastronomía, música y expresiones artísticas que transmiten valores comunitarios y el sentido de pertenencia que tiene su gente.

El presente ensayo explora la historia y el valor cultural de un menú gastronómico inspirado en festividades azuayas, el mismo que incluye: el coctel de bienvenida Yaguana; amuse bouche con tartaleta de hornado, cebolla encurtida, cascarita; la entrada de tartar de trucha; el plato fuerte mote pata; y postres típicos del Corpus Christi como quesitos, alfajores, sorbet de zanahoria y coco, bolitas de tamarindo, el bombón relleno de un gel de Drake de higo.

## **6.1 CONTEXTO HISTÓRICO Y CULTURAL DE LAS FIESTAS POPULARES**

### **AZUAYAS.**

Las festividades de carnaval y Corpus Christi en Azuay tienen profundas raíces que se remontan a la fusión entre las tradiciones indígenas y las influencias españolas y traídas durante la colonización. El carnaval, celebrado antes de la Cuaresma, tiene un carácter festivo y social que incluye música, baile y comidas típicas, reflejando un sincretismo cultural que mezcla prácticas prehispánicas con las costumbres católicas.

Por otro lado, Corpus Christi es una celebración religiosa que honra la eucaristía, caracterizada por procesiones, altares decorados y una amplia variedad de dulces tradicionales que simbolizan la ofrenda y la fe. En Azuay, estas festividades se viven con particular devoción y su gastronomía típica es un reflejo tangible de su historia y valores.

## **6.2 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL**

La comida es una manifestación esencial del patrimonio cultural tangible e intangible, pues transmite conocimientos ancestrales, técnicas culinarias y símbolos sociales. En Azuay, la cocina popular durante las fiestas está marcada por ingredientes autóctonos, técnicas heredadas y recetas que se conservan en las familias y comunidades. El menú propuesto en este ensayo es un homenaje a esta tradición combinando sabores locales y preparaciones emblemáticas, evocando el espíritu festivo y religioso de estas celebraciones.

## **6.3 ANÁLISIS DEL MENÚ.**

### **6.3.1 CÓCTEL DE BIENVENIDA: YAGUANA**

La yaguana es una bebida tradicional andina que se relaciona con la celebración y la unión social. Su inclusión en el menú simboliza la bienvenida y el inicio del festejo, marcando la conexión con la tierra y la cultura ancestral

### **6.3.2 AMUSE BOUCHE: TARTAleta DE HORNADO**

El hornado es un plato típico del Ecuador andino, especialmente en Azuay, donde la preparación de carne de cerdo asada es un festín habitual en celebraciones. La cebolla encurtida y la cascarita aportan texturas y sabores ácidos que equilibran la riqueza del hornado, mientras que el pure de papa es un acompañante tradicional que representa la importancia de la papa en la dieta andina. Este amuse bouche resume en miniatura los sabores esenciales del área y anticipa el recorrido gastronómico que sigue,

### **6.3.3 ENTRADA: TARTAR DE TRUCHA.**

La trucha es un pescado emblemático de las lagunas del Parque Nacional Las Cajas de Azuay. Su inclusión en forma de tartar destaca la frescura y la relación con el entorno natural. Además, este plato introduce técnicas contemporáneas que complementan la tradición con innovación.

#### **6.3.4 PLATO FUERTE: MOTE PATA.**

El mote pata es un guiso tradicional que combina el mote con carne de cerdo y condimentos propios de la región. Es un plato cargado de historia que se sirve especialmente en festividades y representa la abundancia y la celebración comunitaria.

#### **6.3.5 POSTRE: DULCES DEL CORPUS.**

Los dulces del Corpus christi tienen un lugar central en la gastronomía festiva de Azuay. Los quesitos y alfajores son repostería tradicional con raíces coloniales. El sorbet de zanahoria con coco y las bolitas de Tamarindo ofrecen un contrapunto refrescante y ácido.

#### **6.3.6 BOMBÓN: GEL DE DRAKE DE HIGO.**

El bombón realizado con chocolate al 65% relleno con un gel del Drake de higo representan la creatividad en el uso de ingredientes locales.

### **6.4 ORÍGENES Y EVOLUCIÓN DEL CARNAVAL EN AZUAY.**

El carnaval en la región de Azuay, como en muchas partes de Ecuador, es una celebración con raíces profundas que se remontan a las prácticas ancestrales de los pueblos indígenas que habitan la zona mucho antes de la llegada de los españoles. Estas festividades tenían un carácter ritual y estaban vinculadas a ciclos agrícolas, la fertilidad y la conexión con la naturaleza.

Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se produjo un proceso de sincretismo cultural, donde las tradiciones indígenas se fusionaron con las costumbres europeas, particularmente las de la iglesia católica, así, el carnaval pasó a ser el tiempo de fiesta antes de la cuaresma, un periodo de ayuno y penitencias.

Durante el carnaval, las comunidades de Azuay se reúnen para celebrar con música, danzas, desfiles y juegos tradicionales, como el lanzamiento de agua y espuma, que simbolizan la purificación y el inicio de un nuevo ciclo. En esta festividad, la gastronomía juega un papel esencial, ya que es el momento en que se preparan y comparten platos típicos que reúnen a familias y comunidades.

#### **6.4.1 EL CORPUS CHRISTI: CELEBRACIÓN RELIGIOSA Y FESTIVA EN AZUAY.**

El corpus Christi es una festividad católica que honra la eucaristía, considerada el cuerpo de Cristo. En Azuay, esta celebración adopta características propias debido al sincretismo entre las creencias indígenas y el catolicismo traído por los españoles.

La procesión del Corpus Christi en Cuenca y otras localidades azuayas es una manifestación cultural única, con altares decorados con flores y frutas, danzas autóctonas y dulces típicos que representan ofrendas a la divinidad.

Este evento no solo tiene un carácter religioso, sino también social y cultural, ya que reafirma la identidad local, preserva tradiciones ancestrales y promueve la cohesión comunitaria,

#### **6.4.2. LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LAS FIESTAS.**

En ambas festividades, la gastronomía es mucho más que alimentación es una forma de expresión cultural que une a las personas, simboliza la abundancia y la gratitud y mantiene viva la historia a través de recetas la biodiversidad y el conocimiento ancestral de la región andina.

A través de la preparación y el consumo de platos tradicionales, las comunidades refuerzan los lazos de convivencia, cooperación y pertenencia, ya que la cocina festiva implica procesos colectivos que van desde la selección de los ingredientes hasta el acto de compartir los alimentos. La comida se convierte así en un lenguaje que comunica identidad, memoria y continuidad cultural.

Asimismo, la gastronomía festiva simboliza la abundancia y la gratitud, estrechamente vinculadas a los ciclos agrícolas de la región andina. Ingredientes como el maíz, las leguminosas, el cerdo y los productos locales reflejan la biodiversidad del territorio y evidencian el conocimiento ancestral sobre el manejo de los recursos naturales. Estas preparaciones no solo responden a criterios culinarios, sino también a prácticas heredadas que han sido transmitidas de generación en generación, preservando técnicas, sabores y significados.

Finalmente, la gastronomía cumple un rol fundamental en la conservación del patrimonio cultural inmaterial, ya que las recetas tradicionales funcionan como registros vivos de la historia local. Su permanencia en las festividades permite que los saberes culinarios se mantengan vigentes frente a los procesos de modernización, fortaleciendo la identidad cultural y promoviendo el reconocimiento de la cocina andina como un elemento esencial del legado histórico y social de la región.

### **6.4.3 LA TRANSMISIÓN DEL CONOCIMIENTO CULINARIO EN AZUAY.**

En Azuay, el conocimiento gastronómico se transmite principalmente a través de la familia y la comunidad. Las abuelas y madres juegan un rol fundamental en enseñar recetas tradicionales, el uso de ingredientes nativos y la preparación de platos festivos. Las celebraciones populares como el carnaval y el corpus Christi funcionan como espacios donde se practica y se renueva este saber, garantizado su continuidad.

### **6.4.4 LA GASTRONOMÍA AZUAYA COMO FACTOR DE IDENTIDAD**

La comida típica no solo representa la cultura material, sino que también genera vínculos emocionales y sociales entre los miembros de la comunidad. Compartir alimentos durante las fiestas fortalece la solidaridad, el sentido de pertenencia y la valoración del patrimonio local. La recuperación y valorización de los platos tradicionales contribuyen a la dignificación de las

culturas originarias y su reconocimiento en el contexto nacional e internacional. Este menú es una propuesta que busca no solo ofrecer una experiencia gastronómica placentera, sino también honrar y preservar el patrimonio cultural de Azuay. Cada palto y bebida están cuidadosamente seleccionados para representar elementos simbólicos de las celebraciones, resaltando ingredientes, técnicas y sabores tradicionales. La importancia de este menú radica en su capacidad de generar un diálogo entre el pasado y el presente, fomentando la identidad cultural y el sentido de pertenencia. Además, sirve como herramienta para la educación y promoción cultural, haciendo visibles prácticas y conocimientos ancestrales que podrían perderse en la modernidad.

## **6.5 CONCLUSIÓN.**

En conclusión, el menú basado en las fiestas populares azuayas, específicamente el carnaval y Corpus Christi, es mucho más que una propuesta gastronómica; es una manifestación integral del patrimonio cultural de Azuay. A través de sus platos y bebidas, se entrelazan historias ancestrales, saberes ancestrales y valores comunitarios que han perdurado a pesar del paso del tiempo y los cambios sociales.

Este menú evidencia la riqueza y diversidad de la gastronomía Andina, que se nutre de ingredientes sagrados como la papa, y el maíz, productos naturales como la trucha, y preparaciones que reflejan la unión cultural característico de la región, al mismo tiempo, muestra la capacidad de innovación que permite mantener viva esta tradición en contextos contemporáneos.

Preservar y promover este patrimonio gastronómico no solo fortalece la identidad y el sentido de pertenencia, sino que también aporta al desarrollo económico, social y ambiental de Azuay, por ello, es imprescindible continuar impulsando iniciativas que integren la cultura, la educación y el

turismo sostenible para garantizar que estas tradiciones signan enriqueciendo las vidas de futuras generaciones.

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

### **7.1. COCTEL DE BIENVENIDA.**

La Yaguana es una de las bebidas que puede llegar a resumir los sabores y aromas de Paute y Azuay, todo esto en un solo vaso Gracias, a su vibrante color, el sutil aroma de las especias y hierbas, junto con la frescura de las frutas y el alto valor nutricional de todos sus componentes hacen esta bebida una experiencia sensorial única.

Con su intenso tono de fucsia, esta preparación es emblemática y valorada por personas de todas las edades, hoy gracias a su agradable sabor y beneficios para la salud. El nombre de Yaguana tiene origen de la palabra quichua y a yaguana, y Según investigaciones los antecedentes más antiguos podrían retractarse en refrescos populares convenientes de España y arabia. Esto mi vida al llegar a América se enriqueció con ingredientes andinos como el babaco y el ataco.

La yaguana se vincula de manera significativa con algunas fiestas populares azuayas como el Carnaval y el Corpus Christi no sólo por su consumo habitual durante estas celebraciones sino también por su profundo valor simbólico y cultural. Hoy esta bebida de origen austral es elaborada con ingredientes locales como el babaco ataco los cuales representan la abundancia agrícola y la riqueza natural de la región andina. El color fucsia intenso evoca la vitalidad y la alegría característica de los desfiles y danzas que marcan el calendario festivo azuayos espaciadamente durante el Carnaval, hp además la fusión de ingredientes andinos con

técnicas de propagación de origen hispano refleja la unión presente en el Corpus Christi la cual es una celebración que combina elementos religiosos católicos con prácticas ancestrales. La Yaguana es consolidada como un símbolo de unidad y hospitalidad estas cualidades son esenciales en las festividades que congregan a familias y comunidades enteras alrededor de una mesa.

## **7.2. MARIDAJE. VINO GERARD BERTRAND COTE DE ROSES**

Este es un vino rosado muy suave y pálido que contiene unos brillantes reflejos azulados con notas a frutos rojos cassis y grosella notas de rosa y pomelo, además es un vino fresco con notas de caramelo, hola este vino en boca es fresco y tiene una gran persistencia aromática y equilibrio.

El vino rosado Gérard Bertrand Cote des Roses ha sido seleccionado para acompañar tanto el amor como el plato fuerte debido a su perfil organoléptico equilibrado y su capacidad de aromatizar con alimentos grasos y condimentados sin opacar sus sabores este rosado elaborado con variedades mediterráneas como Grenache, Cinsault y Syrah, se caracteriza por sus notas de frutas rojas frescas matices florales y una acidez moderada lo que le convierte en un aliado ideal para platos con base de cerdo. (Bertrand, 2022).

En el caso de la tarjeta de ornado, el vino rosado actúa como un equilibrante social el mismo que limpia el paladar de la grasa del cerdo, realza la acidez de la cebolla curtida por otro lado su cuerpo medio permite sostener la densidad del monte plata los vinos rosados son versátiles en maridajes regionales porque ofrecen unas ideas de refrescante con unos taninos suaves. Hoy por esta razón es el ruido rosado no solo complementa los sabores andinos presentes en los platos, sino que además refuerza el carácter festivo y colorido propio de las celebraciones populares del Azuay

### 7.3 MOCKTAIL EN REPRESENTACION AL AGUA DE PITIMA

Este mocktail se elabora a partir del agua de pítima, bebida tradicional andina, la misma que es obtenida de la fermentación natural de frutas y granos, históricamente asociada a celebraciones populares, encuentros comunitarios y rituales festivos, en esta reinterpretación, se presenta sin alcohol, respetando su esencia refrescante y simbólica, pre adaptándola a una propuesta gastronómica actual. La acidez natural de la naranjilla y el limón aporta frescura, mientras que la hierbaluisa equilibra el perfil aromático, evocando los patios, huertos y saberes medicinales tradicionales de la región andina.

La pítima ha sido históricamente una bebida de celebración colectiva, consumida durante fiestas populares como el Carnaval, donde el acto de compartir bebidas simboliza unión, abundancia y renovación. Su consumo no solo respondía a una necesidad refrescante, sino también a una práctica social que fortalecía la identidad comunitaria y el sentido de pertenencia.

Incluir el agua de pítima en el menú representa una revalorización del patrimonio gastronómico inmaterial, resignificando una bebida ancestral dentro de un contexto académico y culinario contemporáneo.

El maridaje entre el mote pata y el mocktail a base de agua de pítima se sustenta en criterios sensoriales, estructurales y de equilibrio gustativo. El mote pata presenta una matriz densa, alto contenido de almidón proveniente del maíz y una carga grasa significativa derivada de la carne de cerdo y el uso de achiote, lo que genera una sensación de pesadez en boca. En este contexto, el mocktail de agua de pítima actúa como elemento de contraste y compensación, aportando frescura, acidez moderada y notas frutales que favorecen la limpieza del paladar y estimulan la salivación, facilitando la percepción de los sabores del plato. Asimismo, la baja

dulzura y la ausencia de alcohol permiten mantener el equilibrio sin saturar el perfil sensorial del conjunto.

#### **7.4 VINO BLANCO ALBARIÑO – RÍAS BAIXAS**

El vino blanco albariño originario de la región de Rías Baixas en Galicia hoy lo seleccionado para acompañar la entrada y los postres tradicionales por su perfil aromático su elevada acidez y mineralidad, y su gran desempeño en maridajes con pescados crudos y postres frescos. Hoy el vino albariño representa aromas cítricos, hola albaricoques Y notas salinas, lo que proporciona un contraste refrescante y elegante con la autoridad del pescado. (López de Heredia, 2020).

En el caso del Tartar de Trucha este vino blanco actúa como complemento aromático realizando tanto las notas herbales o cítricas del plato como la textura del pescado su acidez ayuda a limpiar el paladar y a preparar los sentidos para el desarrollo del menú. Hp para los postres especialmente el sorbete de zanahoria y coco, así como las bolitas de tamarindo, este no abrumba con un dolor, sino que acompaña hostilmente los matices frutales y ácidos. Hola utilizar uno blanco seco como el albariño en este contexto nos permite reforzar la conexión entre la tradición gastronómica local y las técnicas de alta cocina incorporando maridajes que respetan tanto los sabores autóctonos como los principios contemporáneos. (Álvarez & Ramírez, 2019).

### **8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO**

El servicio americano se caracteriza por la presentación individual de cada plato desde la cocina y su entrega directa al comensal, lo cual garantiza un alto control sobre la temperatura, presentación y tiempos de servicio. Esta modalidad resulta ideal para un menú como el propuesto

que contiene preparaciones con alto valor simbólico cultural y técnico y que requieren atención al detalle en su montaje y entrega.

El menú diseñado presenta diversidad de texturas temperaturas y elementos patrimoniales estas características exigen un servicio eficiente y estandarizado que mantenga la integridad sensorial y estética de cada plato aspectos que son facilitados por el servicio americano. Además el servicio americano permite que el comensal experimente el menú como una narrativa gastronómica secuencial representando el orden y lógica culinaria de cada preparación desde la entrada hasta el postre esta estructura es coherente con la intención del menú de resaltar el valor festivo y ceremonial de las celebraciones azuayas, donde cada preparación tiene significado particular dentro de un contexto cultural.

Por otro lado, al evitar la manipulación directa de alimentos en la sala Como sucede en servicios como el francés o el guerdón el servicio americano presenta la higiene y la eficiencia operativa y reduce el personal necesario siendo una opción práctica tanto desde el punto de vista logístico como económico. (Cousins, Lillicrap, & Weekes, 2014)

Entonces se podría decir que el servicio americano resulta ser la opción más adecuada para este menú ya que permite respetar la identidad de cada plato garantizar una experiencia gastronómica coherente y fluida y mantener altos estándares de calidad y presentación todos los elementos fundamentales cuando se busca poner en valor el patrimonio culinario de una región como Azuay

**ILUSTRACIÓN 41**

*Nota.* Elaborado por (Rodriguez,2022)

**ILUSTRACIÓN 42**

*Nota.* Elaborado por (Rodriguez,2022)

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

La ambientación y montaje de mesa fueron concebidos como un elemento clave dentro de la experiencia gastronómica diseñada ya que complementarán y potencian el mensaje cultural que se busca transmitir con el menú basado en las fiestas tradicionales como la provincia del Azuay la mesa no es solo el lugar donde se sirve la comida sino también el escenario simbólico que comunica valores e historia memoria colectiva y hospitalidad

## **9.1 CONCEPTO GENERAL DE AMBIENTACIÓN**

El concepto de ambientación parte de los elementos visuales, cromáticos y simbólicos presentes en las festividades del carnaval y el corpus Christi. Se buscó recrear una atmósfera festiva, tradicional y al mismo tiempo refinada, que conecte el espíritu comunitario de estas celebraciones. Se emplearon materiales naturales como madera barro lino y flores frescas andinas que buscan o artesanal y el autóctono, manteniendo una estética elegante y armónica.

Los colores predominantes fueron el fucsia el rojo vino el dorado y el blanco inspirado en las procesiones religiosas dulces del corpus y los trajes típicos estos colores se aplicaron de forma equilibrada en textiles en elementos decorativos utensilios buscando evitar la saturación visual y mantener un entorno cálido y acogedor.

## **9.2. MONTAJE DE MESA.**

Se optó por un montaje formal bajo el esquema del servicio americano, debido a su capacidad para respetar la integridad de cada preparación y permitir una narrativa gastronómica progresiva. La vajilla seleccionada fue de cerámica artesanal cuencana en color blanco marfil con detalles dorados cubiertos de acero Pulido de diseños sobrios se dispusieron de manera clásica y simétrica.

Cada puesto incluyó:

- Plato base de cerámica
- Servilleta de color crudo bordado de con flores típicas azuayas sujeta con un anillo de madera y una rama de eucalipto
- Cubertería adecuada para el menú copa de vino rosado y vino blanco según el maridaje propuesto

## **9.3 CENTROS DE MESA Y DECORACIÓN GENERAL**

Los centros de mesa estuvieron compuestos de arreglos florales bajos con claveles margaritas astromelias y hojas de ataco. En cuanto a la iluminación se empleó una luz cálida de baja intensidad. El entorno se proyectaron elementos visuales alusivos al carnaval corpus Christian imágenes de procesiones trajes típicos dulces tradicionales y música instrumental andina.

#### **9.4 JUSTIFICACIÓN CULTURAL Y FUNCIONAL**

La elección de cada detalle responde a una intención Clara convertir la comida en un ritual un acto de reencuentro con las raíces culturales de la suerte la ambientación permite Al comenzar a adentrarse en una experiencia multisensorial donde el espacio la estética y los alimentos dialogan entre sí a su vez el servicio americano garantiza eficiencia operativa y genes respeto por la secuencia del menú optimizando la percepción de cada preparación.

### **10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **10.1 CONCLUSIONES.**

- La investigación permitió evidenciar que la gastronomía vinculada a las fiestas populares de la provincia del Azuay constituye un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial, ya que a través de ella se preservan saberes ancestrales, prácticas culinarias tradicionales y valores comunitarios transmitidos de generación en generación.
- El análisis histórico y cultural de celebraciones como el Carnaval y el Corpus Christi demostró que estas festividades no solo cumplen una función religiosa o social, sino que también actúan como espacios de construcción de identidad

colectiva, donde la comida adquiere un significado simbólico, ritual y cultural profundamente arraigado en la población azuaya.

- La propuesta de menú gastronómico desarrollada logró integrar de manera coherente preparaciones tradicionales como la yaguana, el hornado, el mote pata y los dulces del Corpus Christi dentro de un enfoque contemporáneo, respetando los sabores, técnicas y productos locales sin desvirtuar su esencia cultural.
- El estudio de trazabilidad de ingredientes emblemáticos como el maíz, el cerdo, el durazno, el achiote y el comino permitió comprender su relevancia histórica, nutricional y cultural, evidenciando la estrecha relación entre el territorio, los productos locales y la identidad gastronómica del Azuay.
- Se concluye que la gastronomía festiva azuaya posee un alto potencial para ser valorizada no solo como manifestación cultural, sino también como un recurso para el desarrollo gastronómico, turístico y académico, contribuyendo a la preservación del patrimonio y al fortalecimiento de la cocina tradicional ecuatoriana desde una visión profesional.

## **10.2 RECOMENDACIONES**

- Se recomienda fomentar la documentación y sistematización de recetas tradicionales asociadas a las fiestas populares del Azuay, con el fin de evitar su pérdida y asegurar la transmisión del conocimiento culinario a futuras generaciones.
- Es importante incentivar a los profesionales y estudiantes de gastronomía a desarrollar propuestas culinarias que revaloricen la cocina tradicional desde enfoques contemporáneos, manteniendo el respeto por los ingredientes, técnicas y contextos culturales originales.

- Se sugiere fortalecer el vínculo entre la gastronomía y el turismo cultural, promoviendo menús temáticos inspirados en festividades locales que permitan a visitantes nacionales e internacionales conocer y experimentar la identidad culinaria azuaya.
- Se recomienda ampliar futuras investigaciones hacia otras festividades y productos tradicionales de la región, incorporando estudios comparativos que analicen la evolución de la cocina festiva frente a los cambios sociales, económicos y culturales.
- Finalmente, se propone que instituciones académicas y culturales impulsen proyectos de investigación, ferias gastronómicas y espacios de difusión que contribuyan a la valoración, preservación y proyección de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural vivo.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

Agrotendencia.Tv. (4 de Febrero de 2025). *Durazno: tipos, beneficios, propiedades y como cultivarlo*. . Obtenido de Agrotendencia.tv.:

<https://agrotendencia.tv/agricultura/cultivos/frutales/el-cultivo-del-durazno/>

Bm Editores. (22 de agosto de 2022). *El cerdo: propiedades, beneficios y valor nutricional*.

Obtenido de BM Editores: <https://bmeditores.mx/porcicultura/el-cerdo-propiedades-beneficios-y-valor-nutricional/>

Crentro CLEAR. (7 de febrero de 2023). *Claridad y liderazgo para la concienciación y la*

*investigación ambiental en UC Davis*. Obtenido de ¿Cuál es el ciclo de vida de un cerdo en la producción comercial?: <https://clear.ucdavis.edu/explainers/what-lifecycle-pig-market-production>

Cunimun cyminum. (2021). *Comino - Cuminum cyminum*. . Obtenido de El Nou Garden. :

<https://elnougarden.com/products/comino-cuminum-cyminum?srsItd=AfmBOoq4k4H4JGrmXPGUEbdMcdIH6lwHrhIsU72Q7p-JYeDaQe19bnOm>

Farrimond, S. (2018). *Ciencias de las Especies* . London: Dorling Kindersley.

Fatsecret. (s.f.). *Calorias en mote e informacion nutricional*. Obtenido de Fatsecret:

<https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/mote>

Go Raymi. (s.f.). *Go Raymi*. Obtenido de Fiestas populares de Cuenca.:

<https://www.goraymi.com/es-ec/azuay/cuenca/fiestas-tradicionales/fiestas-populares-cuenca-ai07iqdfh>

González, C. M. (agosto de 2007). *CUENCA, TEMPORALIDAD Y PATRIMONIO*. Obtenido de REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DEL AZUAY.

Havryliuk. (4 de enero de 2021). *Shutterstock*. Obtenido de <https://www.shutterstock.com/es/image-vector/life-cycle-bixa-orellana-anatto-plant-1887729730>

Integra. (2020). *Comino- Historia - Región de Murcia Digital*. Obtenido de [https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-20049-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-20049-DETALLE_REPORTAJESPADRE)

Jaramillo, G. E. (Agosto de 2007). *LA FIESTA POPULAR EN CUENCA*. Obtenido de REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DEL AZUAY:

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/4835929/uv-43-libre.pdf?1390838530=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCuenca\\_y\\_la\\_Universidad.pdf&Expires=1744749217&Signature=F9CuqapNC1nK7vJqzkxnKM-W7voSv~kvXkCPQn9xzVMQqg9qt6LFZRjfkLPhsxTQVkb7PC8I5K](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/4835929/uv-43-libre.pdf?1390838530=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCuenca_y_la_Universidad.pdf&Expires=1744749217&Signature=F9CuqapNC1nK7vJqzkxnKM-W7voSv~kvXkCPQn9xzVMQqg9qt6LFZRjfkLPhsxTQVkb7PC8I5K)

La Anita. (3 de julio de 2023). *¿Qué es el achiote y de dónde viene?* Obtenido de La Anita desde 1913:

<https://www.scribbr.es/citar/generador/folders/5cgkzeO2OWOLiJf8OZyQN3/lists/1opU1VyYVGmZBDaU1ydRgy/>

Marcos, L. (13 de agosto de 2019). *muy interesante*. Obtenido de Revelado el origen genético del cerdo doméstico: <https://www.muyinteresante.com/ciencia/29314.html>

Municipalidad de Cuenca. (2007). *Alcaldía de Cuenca*. Obtenido de Historia Prehispánica.

Municipalidad de Cuenca. (Diciembre de 2007). *Patrimonio Cultural*. Obtenido de

MUNICIPALIDAD DE CUENCA: <https://www.cuenca.gob.ec/content/patrimonio-cultural#:~:text=El%201%20de%20diciembre%20de,Patrimonio%20Cultural%20de%20la%20Humanidad%C2%BB>.

Plantas . (2 de marzo de 2022). *Color Amazonia*. Obtenido de Color Amazonia :

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

Plantas.ec. (s.f.). *El durazno*. Obtenido de HISTORIA, PRODUCCIÓN y

COMERCIALIZACIÓN.: <https://www.plantas.ec/data/origendistribuciondurazno.html>

Ramirez, B., Torres, P., Barrón , M., Figueroa, J., & López, J. (22 de Julio de 2013). *La nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados, una revisión*. Obtenido de Scielo: [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-73802013000400009&script=sci_arttext)

[73802013000400009&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-73802013000400009&script=sci_arttext)

Tradecorp. (24 de enero de 2024). *Tradecorp* . Obtenido de Cuidados y cultivo de maíz:

<https://tradecorp.es/cuidados-cultivo-maiz/>

**Wilkes, H.G.** 1979. Mexico and Central America as a centre for the origin of agriculture and the evolution of maize. *Crop Improv.*, 6(1): 1-18.

**Wilkes, H.G.** 1985. Teosinte: the closest relative of maize revisited. *Maydica*, XXX: 209-223.

**Mangelsdorf, P.C. & Reeves, R.G.** 1959. The origin of corn. III. Modern races, the product of teosinte introgression. *Bot. Mus. Leaflet. Harv. Univ.*, 18: 389-411.

López de Heredia, C. (2020). *Vinos atlánticos: perfiles sensoriales del Albariño y su aplicación gastronómica*. *Enología Profesional*, 12(1), 45–59.

Álvarez, R., & Ramírez, P. (2019). *Gastronomía y territorio: el maridaje como vínculo cultural*. *Revista de Estudios Gastronómicos*, 8(2), 112–128.

Bertrand, G. (2022). *Cote des Roses Rosé: Tasting Notes and Pairing Suggestions*. Gérard Bertrand Winery.

Gutiérrez, F. (2018). *El arte del maridaje en la cocina tradicional latinoamericana*. Editorial Gastronómica Andina.

## 12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)

**Figura 1**



*Nota.* Tomado de [Tobar], 2026.

**Figura 2**



*Nota.* Tomado de [Tobar], 2026.

**Figura 3**



*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 4**

*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2025.

**Figura 5**

*Nota.* Tomado de [Tobar], 2026.

**Figura 6**

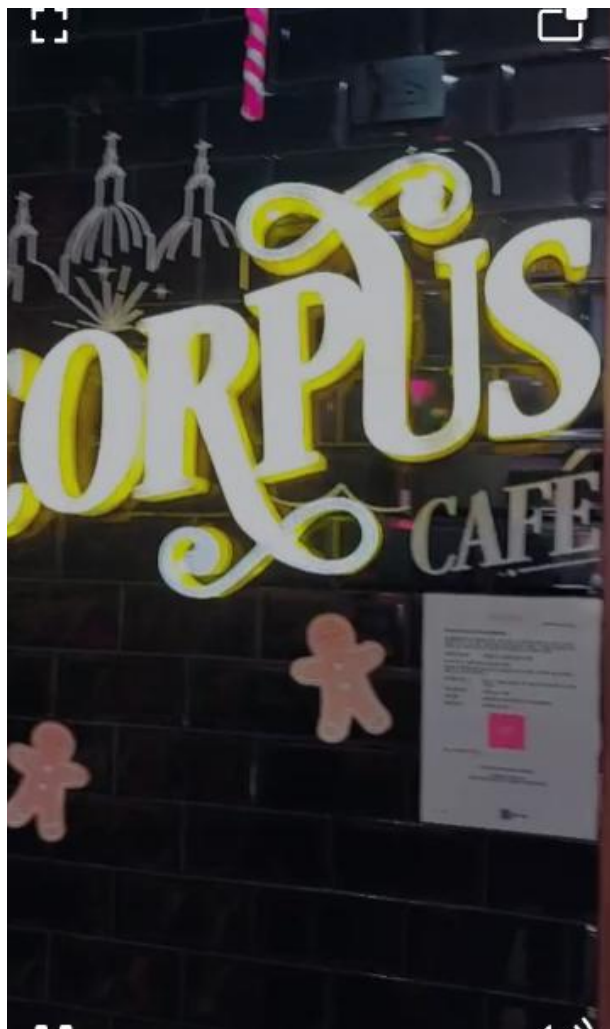
*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 7**

*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 8**

*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 9**

*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 10**



*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

**Figura 11**

*Nota.* Fotografía tomada por el autor, 2026.

Figura 12

Razón Social / Nombres y Apellidos:		MIKAELA TOBAR							
Identificación	0107358822	Placa / Matrícula:		Guía					
Fecha	03/01/2026	Dirección:							
Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
000534	000534	0.52	LA ITALIANA CHORIZO CUENCANO KG		8.40	0.00	0.00	0.00	4.37
000563	000563	0.51	LA ITALIANA LONGANIZA ASADO KG		9.80	0.00	0.00	0.00	5.00
SUBTOTAL 0%									9.37
SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA									0.00
SUBTOTAL EXENTO DE IVA									0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS									9.37
TOTAL DESCUENTO									0.00
ICE									0.00
IRBPNR									0.00
PROPINA									0.00
VALOR TOTAL									9.37
VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO									0.00
AHORRO POR SUBSIDIO: (Incluye IVA cuando corresponda)									0.00

Forma de pago	Valor
01 - SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	9.37

*Nota.* Documento de respaldo emitido por Italdeli, 3 de enero de 2026.

Figura 13

Razón Social / Nombres y Apellidos:		TOBAR NARANJO JESSICA MIKAELA							
Identificación	0107358822	Placa / Matrícula:		Guía					
Fecha	03/01/2026	Dirección:							
Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
885366200 505	885366200 505	1.00	EXOTIC FOOD LAMINAS PAPEL ARROZ		2.4783	0.00	0.00	0.00	2.48
786211487 057	786211487 057	1.00	ORG GERMINATU MIX DE FLORES		2.95	0.00	0.00	0.00	2.95
786211487 054	786211487 054	1.00	ORG GERMINATU DE RABANO MAS TREBOL		1.71	0.00	0.00	0.00	1.71
460659900 060	460659900 060	2.00	DELMAR TRUCHA AHUMADA EN FRIO		5.9565	0.00	0.00	0.00	11.91

*Nota.* Documento de respaldo emitido por Supermaxi, 3 de enero de 2026.