UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTORES:

LUZ ANGÉLICA MARTÍNEZ ARGUERO

EHIMMY SAMANTHA PORTILLA CUÑAS

TUTOR:

MGTR. JUAN SEBASTIÁN GALARZA RIOFRÍO

"EXPERIENCIA GASTRONÓMICA CON PRODUCTOS LOCALES DE SALINAS DE GUARANDA"

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

Yo, Luz Angélica Martínez Arguero, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Experiencia gastronómica con productos locales de Salinas de Guaranda”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 22 días del mes de junio de 2026, firmo conforme:

Autora: Luz Angélica Martínez Arguero

Firma:

Número de Cédula: 1722615984

Dirección: Río Putumayo y Pasaje F, San Gabriel, Valle de los Chillos, Ecuador

Teléfono: 0989114427

Correo electrónico: lumartinezar@uide.edu.ec

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

Yo, Ehimmy Samantha Portilla Cuñas, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Experiencia gastronómica con productos locales de Salinas de Guaranda”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 22 días del mes de junio de 2026, firmo conforme:

Autora: Ehimmy Samantha Portilla Cuñas

Firma:

Número de Cédula: 1726814807

Dirección: José Félix Barreiro y de las Madres, Conjunto Florencia, Quito, Ecuador

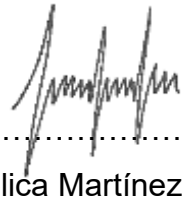
Teléfono: 0994961482

Correo electrónico: ehportillacu@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Luz Angélica Martínez Arguero 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.



…….

Luz Angélica Martínez Arguero

Autora del proyecto de investigación

Declaración de originalidad

Yo, Ehimmy Samantha Portilla Cuñas 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.

Ehimmy P.

……

Ehimmy Samantha Portilla Cuñas

Autora del proyecto de investigación

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

JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO

Firmado digitalmente por JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO
Fecha: 2026.07.13 21:01:49 -05'00'

……

Mgtr. Juan Sebastián Galarza Riofrío

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Experiencia gastronómica con productos locales de Salinas de Guaranda” presentado por Luz Angélica Martínez Arguero y Ehimmy Samantha Portilla Cuñas, 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, 22 de junio de 2026

JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO

Firmado digitalmente por JUAN SEBASTIAN GALARZA RIOFRIO
Fecha: 2026.07.13 21:02:24 -05'00'

Mgtr. Juan Sebastián Galarza Riofrío

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, 22 de junio de 2026

……

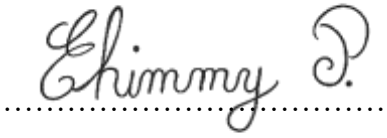
Luz Angélica Martínez Arguero

CEDULA: 1722625984

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, 22 de junio de 2026



Ehimmy Samantha Portilla Cuñas

CEDULA: 1726814807

Dedicatoria

Dedico esta tesis a Fanny Morales Zaldumbide, quien ha sido una madre para mí, por su amor incondicional y cuidados; a Carlos Enrique Pérez, que más que un abuelito ha sido un padre, quien siempre creyó en mí y en que alcanzaría grandes cosas y a mi abuelito José Luis Arguero, por enseñarme que con trabajo y constancia se pueden alcanzar las metas propuestas y por mostrarme la importancia de la familia.

Adicionalmente, se la dedico a las comunidades que conforman Salinas de Guaranda, por todo el esfuerzo y dedicación que han colocado para levantar grandes proyectos; y por su hospitalidad tanto en recibirnos y enseñarnos sobre su cultura, emprendimientos y saberes, como por acoger a mi primo, Samuel Suárez Martínez.

Finalmente, se la dedico a cada persona que tiene un sueño, ya sea que haya dado el primer paso o que continúe en el valle de la dedición; con la esperanza de que este trabajo y todo lo que conlleva, sea de testimonio de que los sueños se hacen realidad para las personas que están dispuestas a luchar por ellos.

Luz Angélica Martínez Arguero

Dedicatoria

Dedicado a mi mami, mi mejor amiga y mi más grande inspiración. Gracias a su amor incondicional, por felicitarme y celebrar mis logros; y más aún por corregirme e impulsarme a ser mejor a partir de mis errores.

A mi papi, quien me apoya en cada decisión, quien me ama a pesar de nuestras diferencias y, en sus palabras, me ama igual que cuando era bebé. A él, que hace todo para verme feliz.

A mi hermano, Romel, gracias por existir; tú eres el mejor regalo que la vida pudo darme. A pesar de las peleas, de verdad que no imagino una vida sin ti. Me encantó crecer contigo.

A mamita Nancy, por ser una gran mujer, luchadora, trabajadora; siempre será mi inspiración.

A Luz, este trabajo es fruto de nuestra confianza mutua y esfuerzo para cumplir nuestros sueños.

A mis amigas, Samy, Mara y Genesis, gracias por siempre hacerme sentir incluida, incluso cuando siento que no encajo; ustedes forman parte de mi segunda familia.

Ehimmy Samantha Portilla Cuñas

Agradecimientos

Agradezco a Dios por la vida y por permitirme culminar mis estudios. Al Dr. José Benjamín Pérez Matos por cada una de sus enseñanzas y brindarme fortaleza cuando quería darme por vencida. A mis abuelitos Fanny Morales Zaldumbide y Carlos Enrique Pérez, a los que considero como mis padres, por apoyarme desde pequeña y celebrar cada uno de mis logros, por más pequeño que fuera. A mi papá, Héctor Francisco Martínez Morales, por apoyarme económica y emocionalmente en todo este camino. A mi hermano, José Efraín Martínez Arguero, por ser la primera persona en respaldarme para alcanzar mi sueño de estudiar gastronomía. A Alexis Arteaga juntamente con el resto de mis hermanos, por ser de apoyo desde casa. A mi prima, Hellen Martínez, por siempre tener una palabra de aliento, un consejo oportuno y enseñarme el significado de una verdadera amistad. A El Equipo de Triunfo, por enseñarme a ser resiliente, optimista y trabajar todos los días para alcanzar mis metas. A mis queridos chefs y docentes, que han impactado en mi vida y se han ganado un espacio en mi corazón; Santiago Coronel, por confiar en nosotros y vernos crecer; Irene Cunalata, por enseñarme a amar la pastelería; Ivanova Riofrío, por ser una UIDE Mom, por sus consejos y correcciones; Gabriel Díaz, por enseñarme a ser precisa y rigurosa; Edwin Antamba, por acompañarnos en los primeros años; Patricio Pinos, por todas sus pláticas y bromas; Carlos Garrido, por impulsarnos a ser más cultos; Francisco Mena, por todas sus matrices y hojas de Excel y Diego Albuja, por alentarnos a desarrollar grandes proyectos. A nuestro tutor, Sebastián Galarza, por impulsarnos a explotar nuestro potencial y apoyarnos en el desarrollo del menú. A Ehimmy Portilla, por todo el cariño y empeño que ha colocado en este trabajo; además, por ayudarme a sacar lo mejor de mí, para plasmarlo en este trabajo. A mis amigas, Solange Solano (Sol), Paola Farinango (Pao) y Karla Bonilla (Karlita), con las que he vivido grandes momentos. A mis amigos, Cristhian Ampuero (Inge), Daniela Gualavisí (Wally), Daniela Ayo (Dani A.), Andrés Betancourt (Beta), Alexander Iza (Alexin) y Luis Sánchez (Luchito), que me enseñaron a tomarme las cosas con más calma y a disfrutar de esta etapa universitaria; gracias por cada risa, broma y payasada que mejoraron mis días.

Luz Angélica Martínez Arguero

Agradecimientos

Al Creador, a pesar de que muchas veces no entiendo su camino, al final me demuestra que todo siempre es para mejor. A mis papás, por cuidarme, apoyarme y siempre creer en mí. Gracias a ellos por darme todo para que yo pueda enfocarme en mis estudios y en disfrutar esta etapa. A mamita Nancy, por inspirarme, por preparar mis comidas favoritas, por hacerme un plato especial cuando algo no me gustaba. A mi prima, Taiz, aun en la distancia, siempre me escuchó y me empujó a seguir adelante. A mi hermano, Romel. Aunque no seamos muy expresivos, sabemos que siempre estamos el uno para el otro. Gracias por todo, por ser el primero en querer probar lo que hago; tu opinión es de las más valiosas para mí.

A todos los amigos que hice a lo largo de este camino, su compañía ha hecho que disfrute esta etapa, aun en los momentos de estrés. A Samy, por siempre escucharme y alegrarme con sus ocurrencias. A Mara, mi compañera de estudios y de fiesta. A Génesis, por siempre ser sincera y directa. Mención especial a Alex; aunque a veces me saca de quicio, le tengo cariño. Siempre tendrán un lugar en mi corazón. A Luz, mi compañera de tesis y amiga. Gracias a su esfuerzo y dedicación, por confiar en mí y por ser parte de este trabajo.

A Eve, Alexa, Nao y Emily, mis amigas del colegio, gracias por apoyarme e impulsarme a seguir mis sueños, aun cuando dudaba. Gracias por ser de las personas más divertidas. Siempre serán bienvenidas a mi casa.

A todos mis profesores y compañeros que contribuyeron a mi formación profesional, pero también crearon momentos y recuerdos que atesoraré.

Ehimmy Samantha Portilla Cuñas

Índice de contenidos

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

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

Declaración de originalidad IV

Declaración de originalidad V

Aprobación del tutor VI

Dedicatoria IX

Dedicatoria X

Agradecimientos XI

Agradecimientos XII

RESUMEN 24

ABSTRACT 25

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO 26

2. MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL 30

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS 33

4. DISEÑO DEL MENÚ 36

5. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS 37

Amuse Bouche: Fusión Salinera 37

Pan: Herencia Andina 39

Entrada: Nube Dorada 42

Plato fuerte: Nacida en Corriente 45

Postre: Dulce de Altura 48

Petit Fours: Néctar en Bombones 53

Bajativo a elección 55

Vinos y licores 56

Actividades 57

Tabla de quesos y embutidos 59

Costo menú y precio de venta al público 59

Costo menú y precio de venta al público sin tabla de quesos 60

6. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS 61

PAPA (SOLANUM TUBEROSUM) 61

Variedades más consumidas en el Ecuador 65

Cecilia 65

Gabriela 66

Yana Shungo 67

Chaucha amarilla 67

Superchola 68

Yema de huevo 69

Valor nutricional 69

SAL (CLORURO DE SODIO) 71

Breve historia de la sal 72

Variedades de sal 73

Sal del Himalaya 74

Sal gema o halita 75

Flor de sal 75

Sal yodada 76

Sal céltica 76

Sal de manantial 77

Sal de Salinas de Guaranda o Sal de los Tomabelas 77

Valor nutricional 80

AJO (ALLIUM SATIVUM L.) 82

Origen del ajo 82

Partes del ajo 84

Variedades de ajo 85

Fases del ciclo vegetativo del ajo 86

Valores nutricionales 88

TRUCHA (ONCORHYNCHUS MYKISS) 89

Variedades de trucha 91

Trucha arcoíris (Oncorhynchus mykiss) 91

Trucha marrón (Salmo trutta) 92

Trucha de arroyo (Salvelinus fontinalis) 92

Valores nutricionales 93

CHAMBURO / CHIGUALCÁN 95

Variedades de chamburo 97

Babaco 97

Toronche 98

Vasconcellea goudotiana 98

Valor nutricional 99

QUESO 101

Breve historia del queso 101

El queso en Salinas de Guaranda 102

Variedades de quesos de El Salinerito 103

Valor nutricional 110

7. ENSAYO ACADÉMICO 112

8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS 117

Cóctel de bienvenida 117

Bajativo a elección: 117

Elixir de cacao 117

Cítrico de cacao 118

Maridaje 118

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO 120

Estilo de servicio 120

Flujograma de operación 121

Vestimenta del personal de servicio 122

10. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 123

Ambientación y decoración 123

Mantelería y vajilla 123

Galería fotográfica 124

Bodegón de productos y pisos climáticos 124

Música 125

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 126

Conclusiones 126

Recomendaciones 127

12. ANEXOS 128

Ilustración 1. Visitas a Salinas de Guaranda 128

Ilustración 2. Prácticas del menú 130

Ilustración 3. Facturas de compras 131

13. BIBLIOGRAFÍAS 133

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. *CATEGORÍAS TAXONÓMICAS DE LA PAPA* 61

TABLA 2. *CICLO DE CULTIVO DE DIFERENTES VARIEDADES DE PAPA* 64

TABLA 3. *VALOR NUTRICIONAL DE LA PAPA* 69

TABLA 4. *CLASIFICACIÓN MINERALÓGICA DE LA SAL* 71

TABLA 5. *VALORES NUTRICIONALES DE LA SAL DE MESA* 80

TABLA 6. *TAXONOMÍA DEL AJO* 82

TABLA 7. *FASES DEL CICLO VEGETATIVO DEL AJO* 87

TABLA 8. *TABLA NUTRICIONAL DEL AJO* 88

TABLA 9. *TAXONOMÍA DE LA TRUCHA* 89

TABLA 10. *VALORES NUTRICIONALES DE LA TRUCHA.* 94

TABLA 11. *TAXONOMÍA DEL CHAMBURO (VASCONCELLEA PUBESCENS)* 95

TABLA 12. *VALOR NUTRICIONAL DE 100 G DE CHAMBURO* 99

TABLA 13. *FAMILIA Y CLASIFICACIÓN DE LA VACA HOLSTEIN, RAZA PRINCIPAL EN SALINAS DE GUARANDA PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS* 101

TABLA 14. *CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO FRESCO* 104

TABLA 15. *CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO DAMBO* 106

TABLA 16. *CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO MOZZARELLA* 107

TABLA 17. *CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO ANDINO* 108

TABLA 18. *CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO PARMESANO* 110

TABLA 19. *TABLA NUTRICIONAL COMPARATIVA DE CINCO TIPOS DE QUESOS PRODUCIDOS POR EL SALINERITO (QUESO FRESCO, DAMBO, MOZZARELLA, ANDINO Y PARMESANO).* 110

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. VISIÓN GEOGRÁFICA DE LOS PISOS CLIMÁTICOS PRESENTES EN SALINAS DE GUARANDA Y SUS ALREDEDORES 27

FIGURA 2. *DISEÑO DEL MENÚ "VIAJE A SALINAS"* 36

FIGURA 3. *ZONAS DE PRODUCCIÓN DE PAPA EN ECUADOR.* 63

FIGURA 4. *PAPA CECILIA* 66

FIGURA 5. *PAPA GABRIELIA* 66

FIGURA 6. *PAPA YANA SHUNGO* 67

FIGURA 7. *PAPA CHAUCHA AMARILLA* 67

FIGURA 8. *PAPA SUPERCHOLA* 68

FIGURA 9. *PAPA YEMA DE HUEVO* 69

FIGURA 10. *SAL MARINA.* 73

FIGURA 11. *SAL DE MESA.* 74

FIGURA 12. *SAL DEL HIMALAYA.* 74

FIGURA 13. *HALITA.* 75

FIGURA 14. *FLOR DE SAL.* 76

FIGURA 15. *SAL YODADA.* 76

FIGURA 16. *SAL CÉLTICA.* 77

FIGURA 17. *SAL DE MANANTIAL.* 77

FIGURA 18. *MINAS DE SAL DE SALINAS DE GUARANDA* 78

FIGURA 19. *RESIDUOS DE SAL EN UNO DE LOS CANDOS.* 78

FIGURA 20. *PROCESO DE EVAPORACIÓN DEL AGUA SALINA POR COCCIÓN.* 79

FIGURA 21. *ESFERAS DE SAL DE SALINAS DE GUARANDA ENVUELTAS EN PAJA DE PÁRAMO.* 80

FIGURA 22. *PARTES DEL AJO* 84

FIGURA 23. *AJO DE CUELLO DURO* 85

FIGURA 24. *AJO DE CUELLO BLANDO* 86

FIGURA 25. *TRUCHA ARCOÍRIS.* 91

FIGURA 26. *TRUCHA MARRÓN.* 92

FIGURA 27. *TRUCHA DE ARROYO* 93

FIGURA 28. *CHAMBURO* 96

FIGURA 29. *BABACO* 97

FIGURA 30. TORONCHE (VASCONCELLA STIPULATA) 98

FIGURA 31. *VASCONCELLEA GOUDOTIANA* 98

FIGURA 32. *QUESO FRESCO ARTESANAL DEL SALINERITO.* 104

FIGURA 33. *QUESO DAMBO MADURO DEL SALINERITO.* 105

FIGURA 34. *QUESO MOZZARELLA ARTESANAL DEL SALINERITO.* 106

FIGURA 35. *MIX GRAN SELECCIÓN DE QUESOS ANDINOS DEL SALINERITO.* 108

FIGURA 36. *QUESO PARMESANO RALLADO FINO DEL SALINERITO.* 109

FIGURA 37. *FICHA DE CATA DEL VINO BLANCO ENIGMA – BODEGA DOS HEMISFERIOS* 119

FIGURA 38. *SIMULACIÓN DE MONTAJE EN U EN SALÓN ENTRE VALLES* 120

FIGURA 39. *FLUJOGRAMA OPERATIVO DEL DÍA DEL EVENTO* 121

FIGURA 40. *VESTIMENTA PARA PERSONAL DE SERVICIO* 122

FIGURA 41. *GUÍA DE COLORES MANTELERÍA Y VAJILLA* 124

FIGURA 42. *GUÍA PARA EL BODEGÓN DE PRODUCTOS Y PISOS CLIMÁTICOS.* 125

INDICE DE ANEXOS

ILUSTRACIÓN 1. VISITAS A SALINAS DE GUARANDA..... 128

ILUSTRACIÓN 2. PRÁCTICAS DEL MENÚ 130

ILUSTRACIÓN 3. FACTURAS DE COMPRAS..... 131

RESUMEN

Salinas de Guaranda es una parroquia rural de la provincia de Bolívar que ha destacado por su modelo económico popular y solidario, impulsado desde 1970 con la llegada del padre Antonio Polo junto a la misión italiana Mato Grosso. Desde que su economía se basaba en la extracción de sal en las minas hasta su nuevo modelo, donde la materia prima se transforma en un producto con valor agregado; un claro ejemplo es el caso del Salinerito, una empresa comunitaria con gran variedad de productos, siendo el queso el más conocido. Otros productos reconocidos son los chocolates, hongos ostra y sales saborizadas; además, brinda apoyo a microempresas para dar a conocer sus productos, lo que es fundamental para el desarrollo de la comunidad. En la presente investigación se destacan sus pisos climáticos, los cuales permiten una variedad de productos: frutas como el chamburo, cereales como la quinua y tubérculos como la papa. Salinas posee una fuerte cultura con tradiciones, las cuales se han construido a lo largo de décadas, demostrando que el desarrollo industrial es posible sin perder identidad. Sobre esta base se realiza una propuesta de menú; se utilizan productos procesados como quesos y embutidos, tanto como ingredientes frescos, frutas, vegetales, cereales e incluso bebidas representativas, en este caso el pájaro azul, presente en las fiestas. Con este trabajo se pretende dar a conocer los diversos productos, saberes e identidad, presentando platos que conectan técnicas modernas con productos y sabores propios de la cultura de Salinas.

Palabras clave: Salinas de Guaranda, economía popular y solidaria, Salinerito, empresa comunitaria, valor agregado, pisos climáticos, identidad cultural, gastronomía local, productos andinos, propuesta de menú

ABSTRACT

Salinas de Guaranda is a rural parish in the province of Bolívar that has stood out for its popular and solidarity-based economic model, driven since 1970 by the arrival of Father Antonio Polo together with the Italian Mato Grosso mission. From an economy once based on salt extraction from the mines to its new model, where raw materials are transformed into value-added products; a clear example is the case of Salinerito, a community-based enterprise with a wide variety of products, cheese being the best known. Other recognized products include chocolates, oyster mushrooms, and flavored salts; the enterprise also provides support to microbusinesses to help promote their products, which is fundamental to the community's development. This research highlights the area's climatic zones, which allow for a variety of products: fruits such as the chamburo, grains such as quinoa, and tubers such as potatoes. Salinas has a strong culture with traditions that have been built over decades, demonstrating that industrial development is possible without losing one's identity. Building on this foundation, a menu proposal is developed; it uses processed products such as cheeses and cured meats, as well as fresh ingredients, fruits, vegetables, grains, and even representative beverages, in this case the pájaro azul, present at local festivities. This work aims to showcase the diverse products, knowledge, and identity of the region, presenting dishes that connect modern techniques with the products and flavors characteristic of Salinas's culture.

Keywords: Salinas de Guaranda, popular and solidarity economy, Salinerito, community enterprise, added value, climatic floors, cultural identity, local gastronomy, Andean products, menu proposal.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La provincia de Bolívar, nombrada así por el libertador Simón Bolívar desde su fundación en 1884, está ubicada a los pies del volcán Chimborazo, en un punto donde se cruza el clima del páramo con el subtrópico, lo que le permite tener variedad de productos, desde cereales y papas propios de climas fríos hasta frutas tropicales e incluso cacao. Al norte limita con la provincia de Cotopaxi, al sur con Guayas y Cañar, al este con Chimborazo y al oeste con Los Ríos. Está compuesto por siete cantones: Caluma, Chillanes, Chimbo, Echeandía, Las Naves, San Miguel y Guaranda, su capital (Gobierno del Ecuador, 2016).

Guaranda se encuentra a 2668 m s. n. m., está ubicada en el centro del Ecuador, es conocida como la "Ciudad de las siete colinas" por estar rodeada de las colinas de San Jacinto, Loma de Guaranda, San Bartolo, Cruzloma, Tililag, Talalag y el Mirador (Alcaldía de Guaranda, s.f.). Además, esta ciudad es conocida por sus carnavales, celebrados con música, harina y pájaro azul.

A 20 kilómetros de Guaranda se encuentra una de sus parroquias rurales, Salinas de Tomabelas; su nombre se da por la existencia de minas de sal, cuya extracción y venta, décadas atrás, constituían su principal actividad económica. Salinas está a una altura de 3500 m s. n. m.; posee alrededor de 10.000 habitantes, siendo el 85% de la población indígena, distribuida en 24 comunidades (*La Experiencia De Desarrollo De Salinas De Guaranda, Ecuador - Leisa*, s.f.).

Salinas posee gran variedad de productos, esto debido a dos razones. La primera son sus pisos climáticos, que brindan producción desde cereales como el maíz, frutas como el mortiño, la mora y el chamburo, las cuales sirven para elaborar mermeladas, hasta producir caña de azúcar en el subtrópico, la cual es transformada en panela. Otros de sus productos son los hongos ostra y la sal, la cual destaca por ser naturalmente yodada.

Figura 1. *Visión geográfica de los pisos climáticos presentes en Salinas de Guaranda y sus alrededores*

Nota. *Imagen generada con Open AI.*

La segunda razón es por su desarrollo industrial y economía comunitaria; la Alcaldía de Guaranda informa que existen alrededor de 28 microempresas, dedicadas al procesamiento de la leche, carne, fruta, lana y del cacao. Todo esto, gracias a que en 1970 llegaron voluntarios italianos de la Operación Mato Grosso, liderados por Antonio Polo (Illescas, 2025). Fueron ellos quienes impulsaron la creación de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas y fue gracias al financiamiento de esta cooperativa que se abrió la primera quesería "Salinerito", lo que abrió paso al resto de microempresas que han seguido surgiendo con el tiempo (*La Experiencia De Desarrollo De Salinas De Guaranda, Ecuador - Leisa*, s.f.).

En cuanto a la industria láctea, destaca el Salinerito con 8 variedades de queso, que van desde fresco hasta maduros y semimaduros; gracias a la asociación que existe con otras queseras de la comunidad, se llega a tener 22 variedades de quesos (El Comercio, 2015). Su otra línea de producción son los embutidos, donde destaca el queso de chancho. Para la elaboración de

chocolates, utilizan cacao nacional, fino de aroma; a partir de este elaboran grageas, bombones con sabores como su destacado licor de pájaro azul, e incluso poseen tabletas elaboradas hasta 65% de cacao (Bonete, s.f.). Poseen una alta producción de hongos ostra, por lo que también se han dedicado a deshidratar, empacar y vender este ingrediente. Fuera de la industria alimentaria, también cuentan con la parte textil, prendas 100% hechas a mano por la Asociación de Artesanas Textiles de Salinas (Bonete, s.f.).

En el aspecto gastronómico, Salinas se ve influenciada por Guaranda; es por esto que están presentes platos como fritada, locro de papas, chigüiles, hornado, cuy, tortillas de tiesto; además, en ciertas zonas con costumbres muy arraigadas se ven platos como estofado de borrego, llama ahumada, máchica, llucho caldo; adicionalmente, el dulce de zambo es bastante consumido en la región y, dentro de sus bebidas, destaca su trago, pájaro azul, emblemático en sus carnavales; aunque también son conocidos sus licores de diversas frutas como mora y durazno (Aroca, Chicaiza, & Allauca, 2023). La trucha es altamente consumida en diferentes preparaciones, asada o al vapor. De igual manera, debido a la influencia de los voluntarios italianos, existe la presencia de platos italianos, dentro de los cuales destaca la pizza. Finalmente, con respecto a sus dulces típicos, destacan las colaciones, espumilla de mora con miel, turrón, maní garrapiñado, buñuelos con miel de panela y helados con queso.

En el rubro del turismo experimental, se encuentran las experiencias gastronómicas. Estas pueden ser tanto una actividad turística como una consecuencia de la misma, según Daries Ramón, Ferrer Rosell, Cristóbal Fransi y Mariné Roig (2018). En el segundo caso, se puede producir cuando, posterior a un viaje gastronómico, se trae parte de la gastronomía del lugar, ya sea autóctona o reinterpretada, para el disfrute de la sociedad.

La experiencia gastronómica se encuentra conformada por factores, tales como la comida, el servicio, la atmósfera y la conveniencia. Dentro de los cuales se engloban tanto las expectativas pre-servicio que pueda llegar a tener el comensal como las percepciones e impresiones post-servicio. Por ende, es imprescindible contemplar elementos, como la calidad del producto o platos que componen el menú degustación, lo cual abarca la frescura de la materia prima, las porciones y cantidades, presentación armónica, sabores y temperatura (Rodríguez López et al., 2020). Adicionalmente, en el front of house (FOH), se toman en consideración los componentes de decoración, espacio disponible, ambiente, iluminación, vajilla, cristalería y cubertería (Ryu & Han, 2010).

Finalmente, en cuanto al aspecto más determinante, el servicio, se contemplan tanto elementos tangibles como intangibles (Ríos Rojas & Villanueva, 2023). Dentro de este segundo grupo se encuentra la empatía, capacidad de respuesta de la brigada de meseros ante eventualidades, seguridad e incluso reputación del restaurante. Estudios evidencian que esta variable tiene un impacto directo en la dimensión cognitivo-emocional del comensal (Reyes Ayala, 2024). Repercutiendo en aspectos afectivos, cognitivos y conductuales, lo cual contribuye a la creación de recuerdos que pueden ser positivos o lo contrario, dependiendo de los estímulos que los produzcan (Hernández, 2025).

2. MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL

VIAJE A SALINAS

I

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Vuelo Azul

Destilado ancestral Pájaro Azul, armonizado con chamburo, delicadamente equilibrado con jarabe de panela – canela y aromatizado con taraxaco.

II

AMUSE BOUCHE

Fusión Salinera

Croqueta de hongos ostra, tocte y chorizo salinero, cubierta de queso dambo maduro, servida con alioli picante y un delicado toque de aceite de cilantro.

III

PAN

Herencia Andina

Tortilla de tiesto recién elaborada, acompañada de un gel de uvilla de sutil acidez, mantequilla de mora y nata de pelo de choclo.

Vino blanco Enigma Bodega Dos Hemisferios

IV

ENTRADA

Nube Dorada

Locro de papa, presentado en textura de espuma de papa superchola y yema de huevo, acompañado de chicharrón, papel de parmesano, esfera de aguacate, mellocos confitados, queso y cuero suflado.

V

PLATO FUERTE

Nacida en Corriente

Medallones de trucha ahumada rellenos de meloso de quinua con queso mozzarella salinerito, acompañado de un espejo de salsa beurre blanc de limón mandarina.

Sorbet de Chamburo

VI

POSTRE

Dulce de Altura

Mousse de taxo con efecto aterciopelado y núcleo de puré de cáscara de limón mandarina, acompañada de crumble de quinua, helado de limón mandarina y crema montada de horchata.

VII

BAJATIVO A ELECCIÓN

Elixir de Cacao

Chocolate caliente, aromatizado con ishpingo y canela, endulzado con panela.

Cítrico de Cacao

Té de nibs de cacao, endulzado con panela y aromatizado con limón mandarina e ishpingo.

VIII

PETITS FOURS

Néctar en Bombones

Bombones con ganache de maní garrapiñado, uvilla y pájaro azul.

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

JOURNEY TO SALINAS

I

WELCOME COCKTAIL

Blue Flight

An ancestral distillate of Pájaro Azul, harmonized with chamburo fruit, delicately balanced with panela-cinnamon syrup and kissed with dandelion blossom.

II

AMUSE BOUCHE

Salinas Fusion

Oyster mushroom croquette with toasted walnut and Salinero chorizo, wrapped in aged Dambo cheese, served alongside a spicy aioli and a whisper of cilantro oil.

III

BREAD

Andean Heritage

Freshly made stone-griddle flatbread, accompanied by a lightly tart cape gooseberry gel, blackberry butter and a silky corn silk cream.

White wine – Enigma, Bodega Dos Hemisferios

IV

FIRST COURSE

Golden Cloud

Potato soup reimagined, whipped Superchola and yema de huevo potato foam, crackling chicharrón, Parmesan crisp, avocado sphere, candied oca, cheese and puffed pork rind.

V

MAIN COURSE

Burn in the Current

Smoked trout medallions filled with a silky quinoa and Salinero mozzarella melt, resting on a mirror of lemon mandarin beurre blanc.

Chamburo Granita

VI

DESSERT

Highland Sweet

Tamarillo passion fruit mousse with a velvety finish and a lemon mandarin compote core, accompanied by quinoa crumble, lemon mandarin sorbet and whipped horchata cream.

VII

DIGESTIF OF YOUR CHOICE

Cacao Elixir

Warm drinking chocolate, fragrant with ishpingo and cinnamon, sweetened with panela.

Cacao Citrus

Cacao nib tea, sweetened with panela and brightened with lemon mandarin and ishpingo.

VIII

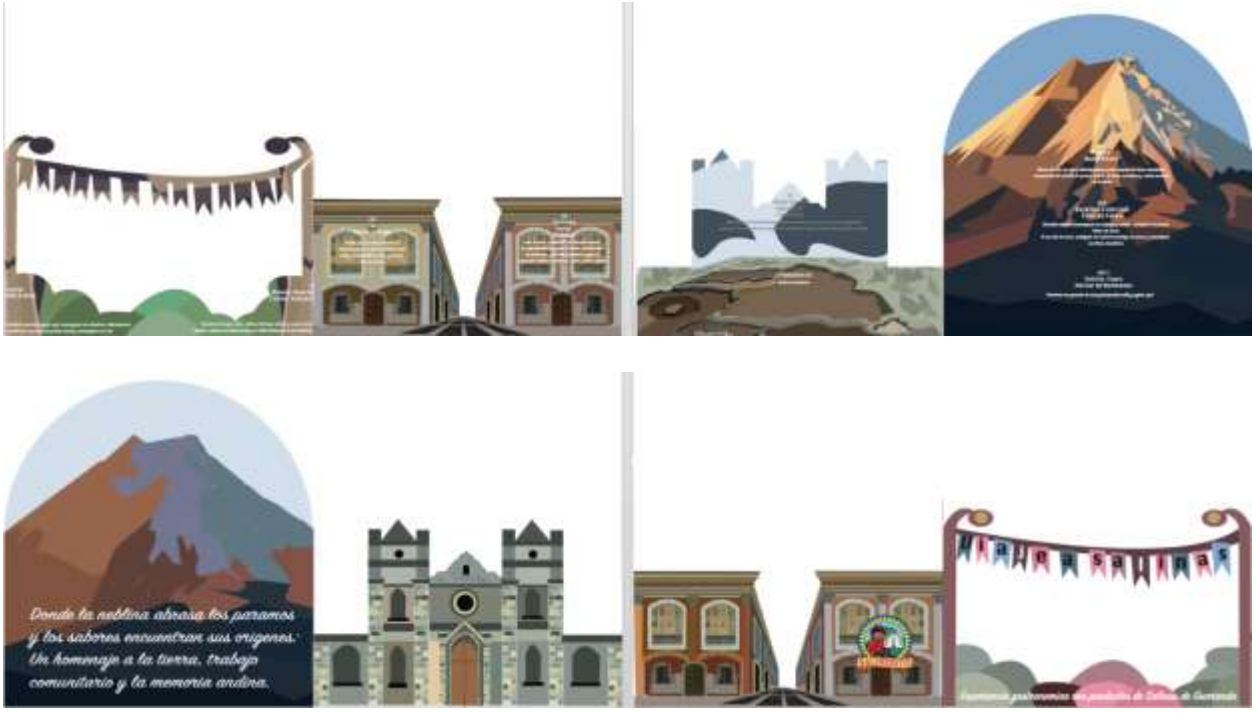
PETITS FOURS

Bonbons of Nectar

Handcrafted bonbons filled with praline peanut, cape gooseberry and Pájaro Azul ganache.

4. DISEÑO DEL MENÚ

Figura 2. *Diseño del menú "Viaje a Salinas"*



Nota. Elaborado por las autoras y Romel Portilla, 2026.

El diseño de menú es una tarjeta plegable, en la que cada panel muestra un elemento representativo de Salinas de Guaranda. Doblada presenta una secuencia de paisajes y arquitectura; en el fondo encontramos al volcán Chimborazo, seguido de la fachada de la iglesia de Salinas; finalmente, encontramos casas pintorescas que delante de ellas tienen banderines que muestran el nombre del menú "Viaje a Salinas". Otros elementos que podemos observar son las minas de sal y el logo del Salinerito, reforzando la conexión de la marca con la propuesta del menú y la economía solidaria. La tarjeta finaliza con la frase "Donde la neblina abraza los páramos y los sabores encuentran sus orígenes: un homenaje a la tierra, el trabajo comunitario y la memoria andina", que resume de manera poética el propósito de esta propuesta gastronómica.

5. RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Amuse Bouche: Fusión Salinera

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
FARSA DE HONGOS OSTRA	
NÚMERO PORCIONES	32 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 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	Hongos ostras	150,00	gramo	$ 0,04300	$ 6,4500	Limpiar y cortar en Brunoise	$ 2,15	Funda	50	gramo
2	Chorizo salinero	50,00	gramo	$ 0,01030	$ 0,5150	Repicar	$ 10,30	Kilo	1.000	gramo
3	Tocte	50,00	gramo	$ 0,07129	$ 3,5643	Repicar	$ 4,99	Funda	70	gramo
4	Cebolla perla	30,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0248	Brunoise	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
5	Ajo	10,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0500	Fine brunoise	$ 0,90	Funda	180	gramo
6	Mantequilla sin sal	15,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,2040		$ 1,70	Bloque	125	gramo
7	Pimienta negra molida	2,00	gramo	$ 0,04808	$ 0,0962		$ 4,76	Frasco	99	gramo
8	Sal de mesa	3,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0008		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
9	Perejil	10,00	gramo	$ 0,00313	$ 0,0313	Repicar	$ 0,25	Atado	80	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pochar ajo y cebolla en mantequilla.
2. Incorporar hongos ostra y salpimentar.
3. Cocinar a fuego medio-alto, y remover.
4. Agregar salami y tocte.
5. Mezclar hasta obtener una pasta.
6. Retirar del fuego.
7. Rectificar sabores y agregar perejil repicado.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,94	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,55	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 11,48	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0359	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Limpiar los hongos.
2. Cantidad de humedad de la farsa.
3. Control de temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Repicar
2. Corte en brunoise
3. Corte en fine brunoise
4. Pochado

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
8-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
8-jul-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ALIOLI PICANTE	
NÚMERO PORCIONES	54 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	1,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,2283		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
2	Ajo	5,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0250		$ 0,90	Funda	180	gramo
3	Aceite	200,00	mililitro	$ 0,00299	$ 0,5980		$ 2,99	Litro	1.000	mililitro
4	Limón sutil	20,00	gramo	$ 0,00175	$ 0,0350	Zumo	$ 1,75	Kilo	1.000	gramo
5	Ají criollo	12,00	gramo	$ 0,00345	$ 0,0414		$ 0,69	Funda	200	gramo
6	Sal de mesa	5,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0014		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Licuar huevo, ajo, ají, sal y zumo de limón.
2. Incorporar aceite en forma de hilo, emulsionar.
3. Rectificar sabores y refrigerar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,93	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,98	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Huevo a temperatura ambiente.
2. Vida útil de 24 - 48 horas.
3. Conservar a menos de 4°C.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión fría

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ACEITE DE PEREJIL	
NÚMERO PORCIONES	40 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Perejil	50,00	gramo	$ 0,00313	$ 0,1563	Lavar y secar las hojas	$ 0,25	Atado	80	gramo
2	Aceite	150,00	mililitro	$ 0,00299	$ 0,4485		$ 2,99	Litro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Blanquear las hojas de perejil.
2. Calentar aceite a 60 °C y colocar las hojas.
3. Infusionar por 3 minutos.
4. Baño María inverso hasta llegar a 10 °C.
5. Licuar.
6. Colocar en una manga y colgar para separar cedimentos.
7. Reposar por 2 días.
8. Decantar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,60	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,63	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. No superar los 70 °C.
2. Conservar a 4 °C.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Blanqueado
2. Extracción por calor
3. Choque térmico
4. Decantación

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CROQUETA	
NÚMERO PORCIONES	43 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso dambo	350,00	gramo	$ 0,01700	$ 5,9500		$ 5,95	Porción	350	gramo
2	Farsa de champiñones	250,00	gramo	$ 0,03588	$ 8,9712	Ficha No. SUB-001	$ 0,36	Porción	10	gramo
3	Huevos	2,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,4567		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
4	Harina de trigo	100,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,1810		$ 1,81	Kilo	1.000	gramo
5	Panko	150,00	gramo	$ 0,01835	$ 2,7525		$ 3,67	Funda	200	gramo
6	Sal de mesa	5,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0014		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
7	Pimienta negra molida	5,00	gramo	$ 0,04808	$ 0,2404		$ 4,76	Frasco	99	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar el queso Dambo en bloques gruesos.
2. Sumergir en agua a 75 °C durante 30 segundos.
3. Rellenar el queso con la farsa y cerrar.
4. Formar una esfera.
5. Enfriar en agua fría para fijar la forma.
6. Secar.
7. Apanar por harina, huevo y panko.
8. Llevar a refrigeración por 20 minutos.
9. Freír en abundante aceite hasta que esté dorado.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 18,55	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,93	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 19,48	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0226	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Agua de moldeado: 70 - 80 °C.
2. Secado antes de apanar.
3. Aceite de fritura: 170 - 180 °C

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Moldeado
2. Choque térmico
3. Apanado
4. Fritura profunda

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
FUSIÓN SALINERA	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	28 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Croqueta	240,00	gramo	$ 0,02260	$ 5,4239	Ficha No. SUB-004	$ 0,4520	Porción	20	gramo
2	Alioli picante	24,00	gramo	$ 0,00361	$ 0,0867	Ficha No. SUB-002	$ 0,02	Porción	5	gramo
3	Aceite de perejil	24,00	mililitro	$ 0,00317	$ 0,0762	Ficha No. SUB-003	$ 0,02	Porción	5	mililitro
4	Brotes de soya	36,00	gramo	$ 0,01196	$ 0,4306		$ 2,99	Caja	250	gramo
5	Flores comestibles	12,00	gramo	$ 0,09833	$ 1,1800		$ 2,95	Caja	30	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Realizar un nido con los brotes de soya.
2. Colocar la croqueta sobre el nido.
3. Puntos de alioli alrededor de la croqueta.
4. Puntos de aceite dentro de los puntos de alioli.
5. Colocar un poco de alioli sobre la croqueta.
6. Terminar con una flor comestible.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 7,20	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,36	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,63	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0225	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Calentar la vajilla previamente.
2. Servir los platos a +60 °C.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatado

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Pan: Herencia Andina

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
TORTILLAS DE TIESTO	
NÚMERO PORCIONES	61 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	500,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,9050	Cernir	$ 1,81	Kilo	1.000	gramo
2	Sal de mesa	7,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0020		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
3	Manteca de chancho	100,00	gramo	$ 0,00619	$ 0,6188	Para la masa	$ 1,98	Tarrina	320	gramo
4	Agua	310,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,1126	Calentar el agua	$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
5	Polvo de hornear	10,00	gramo	$ 0,01420	$ 0,1420		$ 1,42	Envase	100	gramo
6	Queso fresco	250,00	gramo	$ 0,00900	$ 2,2500	Desmenuzar	$ 4,50	Porción	500	gramo
7	Sal de mesa	2,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0006		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
8	Manteca de chancho	50,00	gramo	$ 0,00619	$ 0,3094	Para el tiesto	$ 1,98	Tarrina	320	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina, sal (7g), manteca y agua caliente.
2. Amasar por 2 minutos.
3. Reposar por 5 minutos.
4. Agregar el polvo para hornear y amasar.
5. Reposar por 30 minutos.
6. Mezclar queso y sal (2g).
7. Pesar y bolear esferas de 7g de masa.
8. Rellenar con 3g de queso y formar las tortillas.
9. Calentar el tiesto y colocar la manteca según se requiera.
10. Cocinar en tiesto las tortillas, de lado y lado.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 4,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,22	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Ocupar agua caliente.
2. Tiempos de reposo de la masa.
3. Temperatura para cocción en tiesto.
4. Utilizar un tiesto curado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Amasado
2. Boleado
3. Formado
4. Cocción en tiesto

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MANTEQUILLA DE MORA	
NÚMERO PORCIONES	96 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mora	250,00	gramo	$ 0,00600	$ 1,5000	Lavar	$ 0,90	Porción	150	gramo
2	Azúcar blanca	100,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0780		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Limón sutil	25,00	gramo	$ 0,00175	$ 0,0438	Zumo	$ 1,75	Kilo	1.000	gramo
4	Mantequilla sin sal	300,00	gramo	$ 0,01360	$ 4,0800		$ 1,70	Bloque	125	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Licuar mora, azúcar y zumo de limón.
2. Cernir.
3. Llevar a fuego bajo y dejar reducir por 20 minutos
4. Baño maría inverso.
5. Mezclar la mantequilla con el coulis.
7. Conservar en refrigeración.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 5,70	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,29	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 5,99	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Controlar dulzura.
2. Nivel de pH.
3. Control de temperaturas.
4. Conservar en refrigeración.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Licuado
2. Tamizado
3. Reducción
4. Choque térmico

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
GEL DE UVILLA	
NÚMERO PORCIONES	71 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Uvilla	250,00	gramo	$ 0,00330	$ 0,8250	Lavada	$ 0,99	Funda	300	gramo
2	Azúcar blanca	75,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0585	Para la elaboración base	$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Agar-agar	3,00	gramo	$ 0,08080	$ 0,2424		$ 2,02	Porción	25	gramo
4	Azúcar blanca	25,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0195	Para el agar-agar	$ 0,78	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Licuar uvilla y azúcar (75g).
2. Cernir.
3. Mezclar agar-agar y azúcar (25g).
4. Mezclar el agar-agar a la base de uvilla.
5. Cocinar a fuego medio-alto.
6. Llevar a ebullición por 2 minutos.
7. Baño maría inverso.
8. Refrigerar en planchas por 2 horas.
9. Mezclar con un batidor de inmersión.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,15	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0034	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Manejo de temperaturas.
2. Dosificación de aditivos.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Licuado.
2. Tamizado.
3. Choque térmico.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
NATA DE PELO DE CHOCLO	
NÚMERO PORCIONES	142 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche sin pasteurizar	500,00	mililitro	$ 0,00108	$ 0,5389		$ 0,97	Funda	900	mililitro
2	Pelo de choclo	100,00	gramo	$ 0,01000	$ 1,0000		$ 1,00	Porción	100	gramo
3	Agua	100,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0363		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
4	Azúcar blanca	10,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0078		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pasteurizar la leche llevándola a 72 °C x 15s.
2. Enfriar a 4 °C con baño maría inverso.
3. Hervir la leche y extraer la nata.
4. Repetir el proceso hasta extraer toda la nata.
5. Cocinar a fuego bajo pelo de choclo, agua y azúcar
6. Llevar a baño maría inverso.
7. Mezclar la nata con la reducción.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,58	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,66	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Pasteurización de la leche.
2. Extracción de la nata.
3. Control de temperatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Pasteurización
2. Pochado
3. Choque térmico
4. Reducción

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
HERENCIA ANDINA	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	33 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	Tortillas de tiesto	240,00	gramo	$ 0,00371	$ 0,8900	Ficha No. SUB-005	$ 0,0742	Porción	20	gramo
2	Mantequilla de mora	84,00	gramo	$ 0,00887	$ 0,7450	Ficha No. SUB-006	$ 0,06	Porción	7	gramo
3	Gel de uvilla	12,00	mililitro	$ 0,00341	$ 0,0409	Ficha No. SUB-007	$ 0,02	Porción	5	mililitro
4	Narta de pelo de choclo	48,00	gramo	$ 0,00234	$ 0,1124	Ficha No. SUB-008	$ 0,01	Porción	5	gramo
5	Pelo de choclo	12,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,1200		$ 1,00	Porción	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Envolver el pelo de choclo en forma de nido.
2. Freir el pelo de choclo.
3. Colocar las dos tortillas de tiesto.
4. Realizar una quenelle con la mantequilla.
5. Colocar puntos de gel de uvilla en forma triangular
6. Colocar la nata en la vajilla.
7. Colocar el pelo de choclo frito sobre la nata.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,91	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0051	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatado
2. Fritura

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Entrada: Nube Dorada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ESPUMA DE LOCRO	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa superchola	150,00	gramo	$ 0,00116	$ 0,1734	Cubos pequeños	$ 2,89	Funda	2.500	gramo
2	Papa yema de huevo	100,00	gramo	$ 0,00100	$ 0,1000	Cubos pequeños	$ 1,00	Kilo	1.000	gramo
3	Manteca de cerdo	10,00	gramo	$ 0,00619	$ 0,0619		$ 1,98	Tarrina	320	gramo
4	Cebolla larga	20,00	gramo	$ 0,00272	$ 0,0544	Fine brunoise	$ 0,87	Atado	320	gramo
5	Ajo	4,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0200	Fine brunoise	$ 0,90	Funda	180	gramo
6	Comino molido	1,00	gramo	$ 0,02629	$ 0,0263		$ 1,84	Frasco	70	gramo
7	Aceite de achiote	5,00	mililitro	$ 0,00730	$ 0,0365		$ 0,73	Botella	100	mililitro
8	Agua	240,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0872		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
9	Leche entera	60,00	mililitro	$ 0,00108	$ 0,0647		$ 0,97	Funda	900	mililitro
10	Sal de mesa	4,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0011		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
11	Crema de leche	214,00	mililitro	$ 0,00490	$ 1,0496		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
12	Cargas de N2O	2,00	unidad	$ 0,81300	$ 1,6260		$ 8,13	Caja	10	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Refrito de ajo, cebolla, manteca y achiote.
2. Agregar las dos variedades de papa.
3. Dejar cocinar con el agua, sal y comino.
4. Agregar la leche y dejar cocinar.
5. Licuar y tamizar.
6. Mezclar con la crema de leche.
7. Colocar en un sifón con las cargas.
8. Batir vigorosamente.
7. Mantener a baño maría a 65°C.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,30	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,17	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,47	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,30	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0043	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de servicio.
2. Tiempos de cocción.
3. No licuar demasiado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Refrito
2. Simmer
3. Baño maría
4. Licuado

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

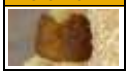
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CHICHARRÓN	
NÚMERO PORCIONES	50 porción
PESO CADA PORCIÓN	16 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-010

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Panceta de cerdo con cuero	800,00	gramo	$ 0,01050	$ 8,4000		$ 10,50	Kilo	1.000	gramo
2	Sal de mesa	12,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0034		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
3	Bicarbonato de sodio	5,00	gramo	$ 0,00477	$ 0,0238		$ 1,43	Caja	300	gramo
4	Manteca de chancho	300,00	gramo	$ 0,00619	$ 1,8563		$ 1,98	Tarrina	320	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar la panceta en pedazos de 5cm x 2cm.
2. Realizar 2 cortes por rectángulo sin que traspase el cuero.
3. Calentar agua con sal y bicarbonato.
4. Llevar el agua a ebullición y colocar la panceta.
5. Hervir por 20 minutos.
6. Retirar la panceta y secar.
7. Dejar enfriar por 20 minutos.
8. Freír con manteca de cerdo a 120°C x 20 minutos.
9. Retirar el exceso de grasa.
8. Cortar en cubos de 2cm x 2cm.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,28	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,51	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,80	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0132	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Retirar exceso de humedad.
2. Controlar la temperatura de fritura.
3. Respetar tiempos y temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hervir
2. Fritura

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PAPEL DE PARMESANO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-011

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso parmesano	100,00	gramo	$ 0,02100	$ 2,1000	Finamente rallado	$ 5,25	Porción	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Formar láminas sobre papel de horno.
3. Hornear por 6 minutos.
4. Sacar del horno y dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,21	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0221	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de horneado.
2. Tiempo de horneado.
3. Rallarlo finamente.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Rallar
2. Hornear

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ESFERA DE AGUACATE	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	18 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chicharrón	30,00	gramo	$ 0,01322	$ 0,3965	Ficha No. SUB-010	$ 0,22	Porción	16	gramo
2	Aguacate	250,00	gramo	$ 0,00141	$ 0,3536		$ 0,99	Porción	700	gramo
3	Sal de mesa	2,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0006		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Repicar el chicharrón.
2. Cortar el aguacate en cuartos y retirar la piel.
3. Cantear el aguacate.
4. Realizar cortes horizontales de 0,2 cm.
5. Esparcir la sal y colocar el chicharrón en el centro.
6. Con papel film formar una esfera.
7. Calentar agua a 60°C y sumergir la esfera con el film.
8. Realizar presión en la parte inferior hasta retirar el film.
9. Sopletear la parte superior de la esfera.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,75	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,79	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de elaboración.
2. Temperatura del agua.
3. Sopleteado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Corte en láminas
2. Repicado
3. Formado
4. Sopleteado

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CUERO SUFLADO	
NÚMERO PORCIONES	40 porción
PESO CADA PORCIÓN	8 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cuero de cerdo	300,00	gramo	$ 0,00603	$ 1,8090	Cuadrados de 3 cm x 3 cm	$ 6,03	Kilo	1.000	gramo
2	Sal de mesa	6,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0017		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
3	Ajo	5,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0250	Entero	$ 0,90	Funda	180	gramo
4	Cebolla larga	15,00	gramo	$ 0,00272	$ 0,0408	Troceada	$ 0,87	Atado	320	gramo
5	Bicarbonato de sodio	3,00	gramo	$ 0,00477	$ 0,0143		$ 1,43	Caja	300	gramo
6	Manteca de chancho	300,00	gramo	$ 0,00619	$ 1,8563		$ 1,98	Tarrina	320	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hervir el cuero con sal, ajo, cebolla y bicarbonato.
2. Verificar que esté blando.
3. Retirar el exceso de humedad.
4. Colocar extendido en una bandeja con peso encima.
5. Deshidratar en el horno a 60 °C x 3 horas.
6. Calentar manteca a 180 °C.
7. Freir hasta que tenga la textura deseada.
8. Escurrir exceso de grasa.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,75	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,19	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,93	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0129	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de deshidratado.
2. Temperatura de deshidratado.
3. Temperatura de fritua.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hervir
2. Deshidratar
3. Fritura profunda

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MELLOCOS CONFITADOS	
NÚMERO PORCIONES	77 porción
PESO CADA PORCIÓN	8 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mellocos	300,00	gramo	$ 0,00458	$ 1,3740	Lavados	$ 2,29	Funda	500	gramo
2	Aceite	300,00	mililitro	$ 0,00299	$ 0,8970		$ 2,99	Litro	1.000	mililitro
3	Tomillo	4,00	gramo	$ 0,01560	$ 0,0624		$ 0,78	Caja	50	gramo
4	Sal de mesa	3,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0008		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
5	Ajo	10,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0500	Entero	$ 0,90	Funda	180	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar aceite a 80 - 90 °C.
2. Colocar tomillo, sal y ajo.
3. Agregar los mellocos.
4. Dejar confitar por 1 hora hasta que estén tiernos.
5. Retirar los mellocos.
6. Escurrir el exceso de grasa.
7. Añadir la sal.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,38	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0041	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura del aceite.
2. Consistencia final del melloco.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Confitar en aceite.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
NUBE DORADA	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	131 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Espuma de locro	840,00	gramo	$ 0,00428	$ 3,5945	Ficha No. SUB-009	$ 0,2995	Porción	70	gramo
2	Chicharrón	192,00	gramo	$ 0,01322	$ 2,5375	Ficha No. SUB-010	$ 0,22	Porción	16	gramo
3	Papel de parmesano	60,00	gramo	$ 0,02205	$ 1,3230	Ficha No. SUB-011	$ 0,22	Porción	10	gramo
4	Esfera de aguacate	216,00	gramo	$ 0,00279	$ 0,6037	Ficha No. SUB-012	$ 0,05	Porción	18	gramo
5	Cuero suflado	72,00	gramo	$ 0,01286	$ 0,9257	Ficha No. SUB-013	$ 0,10	Porción	8	gramo
6	Mellocos confitados	96,00	gramo	$ 0,00406	$ 0,3895	Ficha No. SUB-014	$ 0,03	Porción	8	gramo
7	Queso fresco	96,00	gramo	$ 0,00900	$ 0,8640	Cubos pequeños	$ 4,50	Porción	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar el queso fresco en cubos.
2. Colocar los mellocos, chicharrón y aguacate.
3. Servir la espuma de locro a 60 °C.
4. Colocar el cuero suflado.
5. Cubrir con el papel de parmesano
6. Servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,24	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,51	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,75	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,90	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0068	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Controlar temperatura de servicio.
2. Servir en platos calientes.
3. Tiempos de servicio.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatado
2. Corte en cubos pequeños.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Plato fuerte: Nacida en Corriente

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MELOSO DE QUINUA	
NÚMERO PORCIONES	16 porción
PESO CADA PORCIÓN	51 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Quinua blanca	300,00	gramo	$ 0,04644	$ 13,9333	Lavada	$ 2,09	Funda	45	gramo
2	Agua	1.000,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,3633		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
3	Cebolla paiteña	80,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0660	Brunoise	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
4	Ajo	15,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0750	Repicado	$ 0,90	Funda	180	gramo
5	Mantequilla sin sal	30,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,4080		$ 1,70	Bloque	125	gramo
6	Aceite de oliva	15,00	mililitro	$ 0,01356	$ 0,2034		$ 10,17	Botella	750	mililitro
7	Vino blanco	120,00	mililitro	$ 0,00400	$ 0,4794		$ 7,99	Cartón	2.000	mililitro
8	Queso andino	150,00	gramo	$ 0,01200	$ 1,8000	Rallado	$ 12,00	Kilo	1.000	gramo
9	Queso parmesano	40,00	gramo	$ 0,02100	$ 0,8400	Rallado	$ 5,25	Porción	250	gramo
10	Crema de leche	60,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,2943		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
11	Sal de mesa	3,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0008		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
12	Pimienta blanca molida	1,00	gramo	$ 0,05483	$ 0,0548		$ 3,29	Frasco	60	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Sofreír cebolla y ajo con aceite y media mantequilla.
2. Nacarar la quinua por 2 minutos.
3. Agregar vino blanco.
4. Añadir el agua poco a poco y remover.
5. Cocinar por 20 minutos.
6. Fuera del fuego agregar la mantequilla.
7. Incorporar la crema de leche y los quesos.
8. Ajustar sal y pimienta.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 18,52	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,93	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 19,44	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0239	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Lavado de la quinua.
2. Riesgo de sobrección de la quinua
3. Control de temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Nacarar.
2. Sofreír.
3. Brunoise.
4. Repicado.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ENROLLADO DE TRUCHA	
NÚMERO PORCIONES	13 porción
PESO CADA PORCIÓN	105 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Filete de trucha con piel	1.020,00	gramo	$ 0,01491	$ 15,2082	Filetes de 170g	$ 14,91	Kilo	1.000	gramo
2	Agua	1.000,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,3633		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
3	Sal de manantial	30,00	gramo	$ 0,01000	$ 0,3000		$ 5,00	Funda	500	gramo
4	Vinagre blanco	100,00	mililitro	$ 0,00088	$ 0,0880		$ 0,44	Botella	500	mililitro
5	Meloso de quinua	280,00	gramo	$ 0,02389	$ 6,6885	Ficha No. SUB-015	$ 1,22	Porción	51	gramo
6	Viruta de manzano	30,00	gramo	$ 0,00085	$ 0,0254		$ 2,29	Funda	2.700	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Separar con cuidado la piel de la trucha.
2. Elaborar la salmuera (agua, sal y vinagre)
3. Sumergir los filetes por 8 minutos.
4. Retirar y secar completamente.
5. Colocar los filetes en el horno Rational.
6. Usar función ahumado suave por 6 min.
7. Enrollar los filetes con relleno de quinua.
8. Envolver en film y cocinar al vapor.
9. Retirar el film y cortar en medallones.
10. Hornear la piel a 270 °C x 8 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 22,67	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 1,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 23,81	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,83	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0175	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo en salmuera.
2. Dosificación de salmuera.
3. Tiempo de cocción a vapor.
4. Control de temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Salmuera.
2. Cocción al vapor.
3. Enrollar.
4. Hornear.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
SALSA BEURRE BLANC	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	51 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino blanco Enigma	150,00	mililitro	$ 0,03000	$ 4,5000		$ 22,50	Botella	750	mililitro
2	Limón mandarina	90,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0743	Zumo y ralladura	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
3	Cebolla perla	40,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0330	Fine brunoise	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
4	Crema de leche	30,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,1471		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
5	Mantequilla sin sal	250,00	gramo	$ 0,01360	$ 3,4000		$ 1,70	Bloque	125	gramo
6	Sal de mesa	3,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0008		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
7	Pimienta blanca molida	3,00	gramo	$ 0,05483	$ 0,1645		$ 3,29	Frasco	60	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar el vino, zumo y cebolla.
2. Reducir a fuego medio.
3. Añadir crema de leche.
4. Llevar a temperatura de pochado.
5. Fuera del fuego agregar la mantequilla.
6. Añadir la ralladura.
7. Rectificar sal y pimienta.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 8,32	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,74	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,79	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0154	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Mantener entre 60 y 65 °C.
2. No llevar a ebullición.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fine brunoise.
2. Reducción.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AJI EN PIEDRA	
NÚMERO PORCIONES	40 porción
PESO CADA PORCIÓN	8 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate de árbol	150,00	gramo	$ 0,00150	$ 0,2243	Cocinado	$ 2,99	Funda	2.000	gramo
2	Cebolla paiteña	50,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0413	Pluma	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
3	Cilantro	20,00	gramo	$ 0,00525	$ 0,1050	Repicado	$ 0,63	Atado	120	gramo
4	Ají criollo	25,00	gramo	$ 0,00345	$ 0,0863	Sin semillas	$ 0,69	Funda	200	gramo
5	Sal de mesa	10,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0028		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo
6	Limón sutil	30,00	gramo	$ 0,00175	$ 0,0525	Zumo	$ 1,75	Kilo	1.000	gramo
7	Agua	30,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0109		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Moler en la piedra la sal con el ají.
2. Incorporar el tomate de árbol cocinado.
3. Mezclar en la piedra vigorosamente.
4. Agregar la cebolla en pluma, y el cilantro.
5. Mezclar e incorporar el zumo y agua.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,52	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,55	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0017	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cocción del tomate de árbol.
2. Nivel de picante.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Molido en piedra.
2. Corte pluma.
3. Simmer.
4. Repicado.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
NACIDA EN CORRIENTE	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	151 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	Enrollado de trucha	1.200,00	gramo	$ 0,01751	$ 21,0063	SUB-016	$ 1,8313	Porción	105	gramo
2	Salsa beurre blanc	500,00	mililitro	$ 0,01543	$ 7,7171	SUB-017	$ 0,79	Porción	51	mililitro
3	Ají en Piedra	100,00	gramo	$ 0,00174	$ 0,1743	SUB-018	$ 0,01	Porción	8	gramo
4	Berros	6,00	gramo	$ 0,01408	$ 0,0845		$ 1,69	Caja	120	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar un espejo de salsa.
2. Situar el enrollado de trucha en el centro.
3. Adornar con hojas de berro.
4. Colocar el aro de piel.
5. Servir juntamente con la ensalada.
6. Servir el ají en piedra.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 28,98	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 1,45	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 30,43	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,54	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0169	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Servir en platos calientes.
2. Temperatura de servicio.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatado.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Postre: Dulce de Altura

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BIZCOCHO EN PLANCHA	
NÚMERO PORCIONES	56 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-019

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	250,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,4525	Tamizada	$ 1,81	Kilo	1.000	gramo
2	Azúcar blanca	300,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,2340		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Huevos	8,00	unidad	$ 0,22833	$ 1,8267		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
4	Polvo de hornear	3,00	gramo	$ 0,01420	$ 0,0426		$ 1,42	Envase	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Batir los huevos hasta punto de letra.
2. Incorporar el azúcar en forma de lluvia y batir.
3. Mezclar la harina y el polvo de hornear.
4. Incorporar los secos con movimientos envolventes.
5. Colocar en planchas con silpat.
6. Con espátula que la plancha tenga el mismo grosor.
7. Hornear a 170 °C X 12 minutos.
8. Enfriar y cortar en forma de círculos.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,68	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Movimientos envolventes.
2. Tiempo y temperatura de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Batir
2. Movimientos envolventes
3. Hornear

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
COMPOTA DE LIMÓN MANDARINA	
NÚMERO PORCIONES	13 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-020

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limón mandarina	120,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0990	Extraer zumo y retirar la piel	$ 0,99	Funda	1.200	gramo
2	Mantequilla sin sal	24,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,3264		$ 1,70	Bloque	125	gramo
3	Azúcar blanca	45,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0351		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
4	Almíbar TPT	130,00	mililitro	$ 0,00057	$ 0,0743		$ 0,57	Litro	1.000	mililitro
5	Agua	80,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0291		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Retirar la parte blanca de la piel del limón.
2. Blanquear 7 veces las pieles.
3. Calentar las pieles con azúcar, agua, almíbar.
4. Batir con un batidor de emulsión.
5. Llevar a 30 °C y agregar la mantequilla.
6. Colocar en moldes de semiesfera.
7. Congelar.
8. Unir dos moldes de semiesfera.
9. Congelar.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,59	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cambiar agua en cada blanqueado
2. Textura de la compota.
3. Tiempo en congelación.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Blanqueado.
2. Simmer.
3. Batir.
4. Congelar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MOUSSE DE TAXO	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-021

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco 31%	397,00	gramo	$ 0,01952	$ 7,7479		$ 48,79	Funda	2.500	gramo
2	Pulpa de taxo	200,00	gramo	$ 0,00468	$ 0,9360		$ 2,34	Porción	500	gramo
3	Crema de leche	150,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,7357		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
4	Gelatina sin sabor	14,00	gramo	$ 0,02048	$ 0,2867		$ 5,12	Funda	250	gramo
5	Agua	70,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0254		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
6	Crema de leche	500,00	gramo	$ 0,00490	$ 2,4524		$ 4,64	Cartón	946	gramo
7	Compota de limón mandarina	900,00	gramo	$ 0,00148	$ 1,3355	SUB-020	$ 0,04	Porción	30	gramo
8	Bizcocho en plancha	180,00	gramo	$ 0,00478	$ 0,8610	SUB-019	$ 0,05	Porción	10	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hidratar la gelatina con el agua.
2. Calentar la pulpa de taxo y la crema (150).
3. Derretir el chocolate blanco.
4. Mezclar el taxo con el chocolate.
5. Batir a medio punto la crema (500).
6. Mezclar el taxo con la crema de forma envolvente.
7. Calentar la gelatina, temperarla y agregarla.
8. Colocar en moldes hasta la mitad y refrigerar.
9. Colocar el núcleo de compota y llenar con el mousse.
10. Finalizar con la tapa de bizcocho y refrigerar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,38	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,72	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 15,10	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,50	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0063	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperar la gelatina.
2. Derretir chocolate.
3. Tiempo en refrigeración.
4. Consistencia final.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hidratar.
2. Baño maría.
3. Temperar.
4. Batir.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
HELADO DE LIMÓN MANDARINA	
NÚMERO PORCIONES	78 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-022

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 entera	618,00	mililitro	$ 0,00108	$ 0,6661		$ 0,97	Funda	900	mililitro
2	Leche en polvo	40,00	gramo	$ 0,00852	$ 0,3408		$ 8,52	kilo	1.000	gramo
3	Azúcar blanca	100,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0780		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
4	Dextrosa	50,00	gramo	$ 0,00230	$ 0,1150		$ 1,15	Funda	500	gramo
5	Crema de leche	154,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,7553		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
6	Estabilizante para helados	3,00	gramo	$ 0,05480	$ 0,1644		$ 2,74	Funda	50	gramo
7	Zumo de limón mandarina	85,00	mililitro	$ 0,00248	$ 0,2104		$ 2,48	Litro	1.000	mililitro
8	Ralladura de limón mandarina	10,00	gramo	$ 0,00545	$ 0,0545		$ 5,45	Funda	1.000	gramo
9	Yema de huevos	3,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,6850		$ 6,85	Cubeta	30	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar el estabilizante y la mitad del azúcar.
2. Calentar leche, ralladura leche en polvo a 45 °C
3. Agregar dextrosa y el resto del azúcar.
4. Agregar el estabilizante con el azúcar.
5. Subir la temperatura a 75 °C por 15 segundos.
6. Añadir la crema de leche.
7. Temperar las yemas e incorporarlas.
8. Llevar la preparación a 82 °C y enfriar.
9. En 7°C agregar el zumo de limón mandarina.
10. Colocar en latas y cucharear o mantecar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,07	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperaturas.
2. Dosificación y adición de aditivos.
3. Temperatura de servicio.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Simmer.
2. Atemperar.
3. Mantecar o cucharear.
4. Congelación

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CRUMBLE DE QUINUA	
NÚMERO PORCIONES	54 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-023

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	100,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,1810		$ 1,81	Kilo	1.000	gramo
2	Harina de almendra	100,00	gramo	$ 0,02995	$ 2,9950		$ 5,99	Funda	200	gramo
3	Azúcar morena	100,00	gramo	$ 0,00104	$ 0,1042		$ 5,21	Funda	5.000	gramo
4	Quinua blanca	100,00	gramo	$ 0,04644	$ 4,6444	Lavada	$ 2,09	Funda	45	gramo
5	Mantequilla sin sal	133,00	gramo	$ 0,01360	$ 1,8088	Fría	$ 1,70	Bloque	125	gramo
6	Sal de mesa	3,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0008		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tostar la quinua.
2. Con el escudo mezclar todos los secos.
3. Añadir mantequilla en cubos y mezclar.
4. Verificar la textura.
5. Colocar en latas con silpat.
6. Hornear a 170 °C poe 10 minutos.
7. Mezclar en el horneado cada 5 minutos.
8. Dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 9,73	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,49	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0191	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de mezclado.
2. Textura.
3. Tempearuta de la mantequilla.
4. Tiempo de horneado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mezclado.
2. Horneado.
3. Tostado.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BIZCOCHO EN SIFÓN	
NÚMERO PORCIONES	22 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-024

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	3,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,6850		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
2	Azúcar blanca	90,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0702		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Harina de trigo	90,00	gramo	$ 0,00181	$ 0,1629		$ 1,81	Kilo	1.000	gramo
4	Zumo de limón mandarina	10,00	mililitro	$ 0,00206	$ 0,0206		$ 2,48	Funda	1.200	mililitro
5	Ralladura de limón mandarina	5,00	gramo	$ 0,00454	$ 0,0227		$ 5,45	Funda	1.200	gramo
6	Mantequilla sin sal	20,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,2720		$ 1,70	Bloque	125	gramo
7	Cargas de sifón de N2O	2,00	unidad	$ 0,81300	$ 1,6260		$ 8,13	Caja	10	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar huevos y azúcar.
2. Añadir harina tamizada, zumo y ralladura.
3. Incorporar mantequilla derretida.
4. Cernir.
5. Colocar en el sifón.
6. Insertar dos cargas de N2O y agitar.
7. Verter la mezcla en vasos térmicos perforados,
8. Cocinar en microondas, intervalos 30 seg.
9. Enfriar boca abajo.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,86	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0136	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cernir para evitar tapones en sifón
2. Vasos térmicos perforados.
3. Tiempo en microondas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mezclar.
2. Cernir.
3. Uso de sifón.
4. Cocción en microondas.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CREMA MONTADA	
NÚMERO PORCIONES	77 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-025

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	380,00	mililitro	$ 0,00490	$ 1,8638		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
2	Azúcar blanca	20,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0156		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Yemas	4,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,9133		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
4	Horchata	10,00	gramo	$ 0,03405	$ 0,3405		$ 1,26	Caja	37	gramo
5	Chocolate blanco 31%	180,00	gramo	$ 0,01952	$ 3,5129		$ 48,79	Funda	2.500	gramo
6	Crema de leche	520,00	mililitro	$ 0,00490	$ 2,5505	Fría	$ 4,64	Cartón	946	mililitro
7	Gelatina sin sabor	8,00	gramo	$ 0,02048	$ 0,1638		$ 5,12	Funda	250	gramo
8	Agua	40,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0145		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar 380 g de crema, azúcar, horchata y yemas.
2. Calentar a 82 °C, y retirar la horchata.
3. Fuera del duego añadir el chocolate blanco.
4. A 20 °C agregar la crema de leche fría (520 g)
5. Hidratar la gelatina con el agua.
6. Atemperar la gelatina y mezclar.
7. Refrigerar con film al contacto.
8. Batir antes de servir.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 9,38	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,47	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 9,84	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0085	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Atemperado de la gelatina.
2. Control de temperaturas.
3. % de materia grasa de la crema.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Simmer.
2. Batir.
3. Hidratar.
4. Refrigerar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PULVERIZADO	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-026

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de cacao	100,00	gramo	$ 0,02452	$ 2,4520		$ 6,13	Porción	250	gramo
2	Chocolate blanco 31%	100,00	gramo	$ 0,01952	$ 1,9516		$ 48,79	Funda	2.500	gramo
3	Colorante liposoluble amarillo	3,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,1500		$ 0,50	Porción	10	gramo
4	Colorante liposoluble naranja	3,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,1500		$ 0,50	Porción	10	gramo
5	Colorante liposoluble verde	3,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,1500		$ 0,50	Porción	10	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Derretir manteca de cacao a 42 °C.
2. Derretir chocolate blanco a 42 °C.
3. Mezclar la manteca con el chocolate blanco.
4. Dividir en 3 recipientes.
5. En cada uno colocar un color.
6. Mezclar con un batidor de inmersión.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 4,85	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,24	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 5,10	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,37	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0244	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas.
2. Cernir antes de cada uso.
3. Uso del compresor y pistola.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Derretir.
2. Mezclar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
GEL DE HORCHATA	
NÚMERO PORCIONES	56 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-027

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua	250,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0908		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
2	Mezcla de horchata	15,00	gramo	$ 0,03405	$ 0,5108		$ 1,26	Caja	37	gramo
3	Azúcar blanca	10,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0078		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
4	Agar-agar	3,00	gramo	$ 0,08080	$ 0,2424		$ 2,02	Porción	25	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Infusionar la horchata en el agua.
2. Retirar la mezcla de horchata.
3. Enfriar agua de horchata.
4. Mezclar la mitad del azúcar con agar-agar.
5. Colocar en una olla agua de horchata y azúcar
6. Mezclar con el agar-agar.
7. Llevar a ebullición por un minuto.
8. Colocar en una bandeja y refrigerar.
9. Cortar en cubos y procesar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,85	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,89	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Activación del agar-agar.
2. Textura final.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusionar.
2. Ebullición.
3. Refrigerar.
4. Procesar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
DULCE DE ALTURA	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	137 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse de taxo	960,00	gramo	$ 0,00626	$ 6,0123	SUB-021	$ 0,5033	Porción	80	gramo
2	Helado de limón mandarina	180,00	gramo	$ 0,00277	$ 0,4988	SUB-022	$ 0,04	Porción	15	gramo
3	Crumble de quinua	120,00	gramo	$ 0,01907	$ 2,2883	SUB-023	$ 0,19	Porción	10	gramo
4	Bizcocho en sifón	120,00	gramo	$ 0,01365	$ 1,6377	SUB-024	$ 0,14	Porción	10	gramo
5	Crema montada	180,00	gramo	$ 0,00847	$ 1,5249	SUB-025	$ 0,13	Porción	15	gramo
6	Pulverizado	48,00	gramo	$ 0,02438	$ 1,1704	SUB-026	$ 0,37	Porción	15	gramo
7	Gel de horchata	36,00	gramo	$ 0,00322	$ 0,1158	SUB-027	$ 0,02	Porción	5	gramo
8	Flores comestibles	12,00	gramo	$ 0,09833	$ 1,1800		$ 2,95	Caja	30	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pintar la esfera de mousse con el pulverizado.
2. Colocar el crumble.
3. Manguear la crema montada batida.
4. Insertar los pedazos de bizcocho en sifón.
5. Colocar la esfera de mousse de taxo.
6. Ubicar puntos de gel de horchata.
7. Hacer un quenelle de helado sobre el crumble.
8. Colocar la flor comestible.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,43	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,72	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 15,15	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,26	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0092	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Servir el helado a la minuta.
2. Temperatura de servicio.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emplatado.
2. Quenelle

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Petit Fours: Néctar en Bombones

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BOMBÓN DE UVILLA	
NÚMERO PORCIONES	59 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-028

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Uvilla	350,00	gramo	$ 0,00330	$ 1,1550	Extraer el zumo	$ 0,99	Funda	300	gramo
2	Azúcar blanca	8,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,0062		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
3	Yemas	2,00	unidad	$ 0,22833	$ 0,4567		$ 6,85	Cubeta	30	unidad
4	Crema de leche	15,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,0736		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
5	Glucosa	6,00	gramo	$ 0,00194	$ 0,0116		$ 1,94	Tarrina	1.000	gramo
6	Chocolate blanco 31%	190,00	gramo	$ 0,01952	$ 3,7080		$ 48,79	Funda	2.500	gramo
7	Mantequilla sin sal	20,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,2720		$ 1,70	Bloque	125	gramo
8	Chocolate semiamargo 65%	200,00	gramo	$ 0,01739	$ 3,4776		$ 43,47	Funda	2.500	gramo
9	Manteca de cacao	40,00	gramo	$ 0,02452	$ 0,9808		$ 6,13	Porción	250	gramo
10	Colorante liposoluble amarillo	1,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 0,50	Porción	10	gramo
11	Colorante liposoluble naranja	1,00	gramo	$ 0,15000	$ 0,1500		$ 1,50	Porción	10	gramo
12	Colorante liposoluble rojo	1,00	gramo	$ 0,25000	$ 0,2500		$ 2,50	Porción	10	gramo
13	Colorante liposoluble blanco	4,00	gramo	$ 0,35000	$ 1,4000		$ 3,50	Porción	10	gramo
14	Manteca de cacao	45,00	gramo	$ 0,02452	$ 1,1034		$ 6,13	Porción	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Calentar zumo, crema de leche y glucosa.
2. Mezcar yemas y azúcar y agregar a la mezcla.
3. Llevar a 82 °C. Derretir chocolate blanco, mezclar.
4. A 35 °C incorporar la mantequilla.
5. Derretir manteca de cacao 45g, y pintar de colores.
6. Pintar el molde con los colores.
7. Derretir chocolate 60% y manteca 40g, mezclar.
8. Temperar (45 °C - 27°C - 31 °C)
9. Hacer los casquillos, y colocar el ganache a 30 °C.
10. Sellar con chocolate, dejar reposar, desmoldar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 13,09	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,65	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 13,75	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0156	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas para el ganache.
2. Temperar las lacas.
3. Temperar el chocolate.
4. Desmoldado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mezclar.
2. Temperar.
3. Pincelado o aerógrafo.
4. Emulsionar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BOMBÓN DE MANÍ	
NÚMERO PORCIONES	44 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-029

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maní tostado	120,00	gramo	$ 0,00630	$ 0,7560	Pelado	$ 2,52	Funda	400	gramo
2	Panela molida	70,00	gramo	$ 0,00168	$ 0,1176		$ 0,84	Funda	500	gramo
3	Crema de leche	15,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,0736		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
4	Chocolate con leche 40%	70,00	gramo	$ 0,01880	$ 1,3163		$ 47,01	Funda	2.500	gramo
5	Chocolate con leche 40%	90,00	gramo	$ 0,01880	$ 1,6924		$ 47,01	Funda	2.500	gramo
6	Chocolate semiamargo 65%	200,00	gramo	$ 0,01739	$ 3,4776		$ 43,47	Funda	2.500	gramo
7	Manteca de cacao	40,00	gramo	$ 0,02452	$ 0,9808		$ 6,13	Porción	250	gramo
8	Colorante liposoluble rojo	1,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 0,50	Porción	10	gramo
9	Colorante liposoluble naranja	1,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 0,50	Porción	10	gramo
10	Colorante liposoluble café	2,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,1000		$ 0,50	Porción	10	gramo
11	Manteca de cacao	45,00	gramo	$ 0,02452	$ 1,1034		$ 6,13	Porción	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hacer caramelo con panela y mezclar con maní.
2. Enfriar y triturar. Separar en la mitad el praliné.
3. Calentar crema de leche con chocolate 40% 70g y mantequilla a los 30 °C.
3. Mezclar la mitad del praliné con chocolate 40% 90g.
5. Derretir manteca de cacao 45g, y pintar de colores.
6. Pintar el molde con los colores.
7. Derretir chocolate 60% y manteca 40g, mezclar.
8. Temperar (45 °C - 27°C - 31 °C)
9. Hacer los casquillos, y colocar los 2 rellenos a 30 °C.
10. Sellar con chocolate, dejar reposar, desmoldar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 9,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,49	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0156	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas para el ganache.
2. Temperar las lacas.
3. Temperar el chocolate.
4. Desmoldado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mezclar.
2. Temperar.
3. Pincelado o aerógrafo.
4. Emulsionar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
BOMBÓN DE PÁJARO AZUL	
NÚMERO PORCIONES	55 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-030

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pájaro azul	50,00	mililitro	$ 0,00932	$ 0,4660		$ 6,99	Botella	750	mililitro
2	Crema de leche	150,00	mililitro	$ 0,00490	$ 0,7357		$ 4,64	Cartón	946	mililitro
3	Chocolate 65%	285,00	gramo	$ 0,01739	$ 4,9556		$ 43,47	Funda	2.500	gramo
4	Dextrosa	12,00	gramo	$ 0,00230	$ 0,0276		$ 1,15	Funda	500	gramo
5	Glucosa	12,00	gramo	$ 0,00194	$ 0,0233		$ 1,94	Tarrina	1.000	gramo
6	Manteca de cacao	24,00	gramo	$ 0,02452	$ 0,5885		$ 6,13	Porción	250	gramo
7	Chocolate semiamargo 65%	200,00	gramo	$ 0,01739	$ 3,4776		$ 43,47	Funda	2.500	gramo
8	Manteca de cacao	40,00	gramo	$ 0,02452	$ 0,9808		$ 6,13	Porción	250	gramo
9	Colorante liposoluble azul	2,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,1000		$ 0,50	Porción	10	gramo
10	Colorante liposoluble verde	1,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 0,50	Porción	10	gramo
11	Colorante liposoluble blanco	1,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,0500		$ 0,50	Porción	10	gramo
12	Manteca de cacao	45,00	gramo	$ 0,02452	$ 1,1034		$ 6,13	Porción	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar pájaro azul, crema de leche y azúcares.
2. Calentar a 45°C.
3. Derretir chocolate 70% a 45 °C y mezclar.
4. A 35 °C incorporar la manteca de cacao.
5. Derretir manteca de cacao 45g. y pintar de colores.
6. Pintar el molde con los colores.
7. Derretir chocolate 60% y manteca 40g, mezclar.
8. Temperar (45 °C - 27°C - 31 °C)
9. Hacer los casquillos, y colocar el ganache a 30 °C.
10. Sellar con chocolate, dejar reposar, desmoldar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 12,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,63	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 13,19	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0160	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas para el ganache.
2. Temperar las lacas.
3. Temperar el chocolate.
4. Desmoldado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mezclar.
2. Temperar.
3. Pincelado o aerógrafo.
4. Emulsionar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
NÉCTAR EN BOMBONES	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	45 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bombón de uvilla	180,00	gramo	$ 0,01557	$ 2,8029	Ficha No. SUB-028	$ 0,2336	Porción	15	gramo
2	Bombón de maní garrapiñado	180,00	gramo	$ 0,01560	$ 2,8083	Ficha No. SUB-029	$ 0,23	Porción	15	gramo
3	Bombón de pájaro azul	180,00	gramo	$ 0,01604	$ 2,8875	Ficha No. SUB-030	$ 0,24	Porción	15	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar 1 bombón (15g) de cada sabor.
2. Servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 8,50	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,74	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0165	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Desmoldado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatado
2. Servicio

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Bajativo a elección

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CÍTRICO DE CACAO	
NÚMERO PORCIONES	9 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-007.1

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Agua	1.200,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,4360		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
2	Nibs de cacao	60,00	gramo	$ 0,01835	$ 1,1010		$ 3,67	Funda	200	gramo
3	Cáscara de limón mandarina	10,00	gramo	$ 0,00454	$ 0,0454		$ 5,45	Funda	1.200	gramo
4	Panela molida	50,00	gramo	$ 0,00168	$ 0,0840		$ 0,84	Funda	500	gramo
5	Ishpingo	4,00	gramo	$ 0,10100	$ 0,4040		$ 1,01	Funda	10	gramo
6	Zumo de limón mandarina	5,00	mililitro	$ 0,00206	$ 0,0103		$ 2,48	Funda	1.200	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Llevar el agua a ebullición.
2. Añadir los nibs y el ishpingo, infusionar 12 min.
3. Agregar cáscara de limón mandarina.
4. Cernir la preparación.
5. Añadir panela y mezclar.
6. Agregar el zumo de limón y servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,08	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,18	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,25	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempos de infusión.
2. Nivel de dulzor.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusión
2. Cernir

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN: *26-may-26*
FECHA ACTUALIZACIÓN: *26-may-26*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CHOCOLATE CALIENTE	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	115 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-007.2

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 entera	1.000,00	mililitro	$ 0,00108	$ 1,0778		$ 0,97	Funda	900	mililitro
2	Chocolate de cacao 100%	180,00	gramo	$ 0,02435	$ 4,3830	Corte batalla	$ 4,87	Caja	200	gramo
3	Panela rallada	80,00	gramo	$ 0,00168	$ 0,1344		$ 0,84	Funda	500	gramo
4	Ishpingo	8,00	gramo	$ 0,10100	$ 0,8080		$ 1,01	Funda	10	gramo
5	Canela en rama	12,00	gramo	$ 0,03000	$ 0,3600		$ 0,90	Funda	30	gramo
6	Maicena	15,00	gramo	$ 0,00152	$ 0,0228		$ 0,38	Funda	250	gramo
7	Leche entera	30,00	mililitro	$ 0,00108	$ 0,0323		$ 0,97	Funda	900	mililitro
8	Sal de mesa	2,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0006		$ 0,28	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Infusionar leche 1L, ishpingo y canela.
2. Retirar ishpingo y canela.
3. Añadir panela y disolver.
4. Agregar el chocolate y mezclar.
5. Disolver la maicena en la leche fría 30 ml.
6. Incorporarla en la preparación.
7. Una vez espesa, agregar la sal.
8. Retirar del fuego.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 6,82	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,34	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0054	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas.
2. Control de tiempos.
3. Adición de maicena.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar.
2. Simmer.
3. Espesar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN: *26-may-26*
FECHA ACTUALIZACIÓN: *26-may-26*

Vinos y licores

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VUELO AZUL	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 mililitro

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-031

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de chamburo	480,00	mililitro	$ 0,01500	$ 7,2000		$ 15,00	Kilo	1.000	mililitro
2	Pájaro azul	300,00	mililitro	$ 0,00932	$ 2,7960		$ 6,99	Botella	750	mililitro
3	Canela en rama	28,00	gramo	$ 0,03000	$ 0,8400		$ 0,90	Funda	30	gramo
4	Agua	240,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0872		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
5	Panela molida	100,00	gramo	$ 0,00168	$ 0,1680		$ 0,84	Funda	500	gramo
6	Agua	100,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0363		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
7	Taraxaco	8,00	gramo	$ 0,02900	$ 0,2320		$ 1,45	Funda	50	gramo
8	Agua	160,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0581		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hacer un almíbar de panela, con agua 25 ml
2. Infusionar la canela en agua 60 ml y colar.
3. Infusionar el taraxaco en agua 40 ml y colar.
4. Mezclar con túrmix el agua y alginato.
5. Dejar reposar el alginato por una hora.
6. Mezclar chamburo, licor y las infusiones.
7. Incorporar el gluconolactato y mezclar.
8. Refrigerar 30 minutos.
9. Colocar en una cuchara y en el baño 2 min.
10. Retirar y enjuagar en agua limpia.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 11,42	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,57	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 11,99	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,85	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0085	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Dosificación de aditivos.
2. Tiempo en baño de alginato.
3. Enjuage en agua.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar.
2. Mezclar.
3. Refrigeración.
4. Esferificación inversa.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VINO ENIGMA	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	125 mililitro

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-032

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino Enigma Dos Hemisferios	1.500,00	mililitro	$ 0,03000	$ 45,0000		$ 22,50	Botella	750	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Descorchar el vino.
2. Servir el vino a 10 °C.
3. Servir 125 ml de vino por copa.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 45,00	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 2,25	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 47,25	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 3,94	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0315	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de servicio.
2. Cantidad servida.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Descorche.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

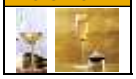
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VINOS Y LICORES	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	225 mililitro

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

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vuelo azul	1.200,00	mililitro	$ 0,00847	$ 10,1598	Ficha No. SUB-031	$ 0,85	Porción	100	mililitro
2	Vino Enigma	1.500,00	mililitro	$ 0,03150	$ 47,2500	Ficha No. SUB-032	$ 3,94	Porción	125	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Servicio de vinos y licores

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 57,41	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 2,87	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 60,28	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 5,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0223	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas de servicio.
2. Pulir cristalería.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Actividades

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
SALES PERSONALIZADAS	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	104 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-033

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sal de manantial	600,00	gramo	$ 0,01000	$ 6,0000		$ 5,00	Funda	500	gramo
2	Orégano	90,00	gramo	$ 0,09700	$ 8,7300		$ 1,94	Frasco	20	gramo
3	Tomillo	90,00	gramo	$ 0,04625	$ 4,1625		$ 1,85	Frasco	40	gramo
4	Albahaca en polvo	90,00	gramo	$ 0,09350	$ 8,4150		$ 1,87	Frasco	20	gramo
5	Ají seco	90,00	gramo	$ 0,06629	$ 5,9657		$ 2,32	Frasco	35	gramo
6	Jengibre en polvo	90,00	gramo	$ 0,01350	$ 1,2150		$ 0,54	Funda	40	gramo
7	Ajo en polvo	90,00	gramo	$ 0,01229	$ 1,1063		$ 7,99	Frasco	650	gramo
8	Paprika	90,00	gramo	$ 0,03500	$ 3,1500		$ 0,70	Frasco	20	gramo
9	Envase de vidrio con tapa	12,00	unidad	$ 0,45000	$ 5,4000		$ 0,45	Unidad	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes en recipientes.
2. Distribuir los envases.
3. Guiar al comensal en el proceso.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 44,14	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 2,21	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 46,35	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 3,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0373	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Evitar contacto con humedad.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Dosificar.

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
SORBET DE CHAMBURO	
NÚMERO PORCIONES	33 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-034

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de chamburo	500,00	mililitro	$ 0,01500	$ 7,5000		$ 15,00	Kilo	1.000	mililitro
2	Glucosa	50,00	gramo	$ 0,00194	$ 0,0970		$ 1,94	Tarrina	1.000	gramo
3	Agua	154,00	mililitro	$ 0,00036	$ 0,0560		$ 1,09	Botella	3.000	mililitro
4	Azúcar blanca	147,00	gramo	$ 0,00078	$ 0,1147		$ 0,78	Kilo	1.000	gramo
5	Estabilizante para sorbet	3,00	gramo	$ 0,05480	$ 0,1644		$ 2,74	Funda	50	gramo
6	Glucosa atomizada	40,00	gramo	$ 0,00462	$ 0,1848		$ 2,31	Funda	500	gramo
7	Dextrosa	75,00	gramo	$ 0,00230	$ 0,1725		$ 1,15	Funda	500	gramo
8	Zumo de limón sutil	35,00	mililitro	$ 0,00248	$ 0,0866		$ 2,48	Litro	1.000	mililitro
9	Hielo seco	200,00	gramo	$ 0,00350	$ 0,7000		$ 3,50	Kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa, glucosa, agua, azúcar y dextrosa.
2. Calentar a 40 °C
3. Mezclar estabilizante y glucosa atomizada.
4. Agregar el estabilizante a la mezcla.
5. Subir la temperatura a 82 °C por 3 minutos.
6. Cernir y a baño maría inverso.
7. En 7°C agregar el zumo de limón mandarina.
8. Colocar en latas y cucharear o mantecar.
9. Utilizar la técnica de hielo seco para texturizar.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 9,08	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,45	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 9,53	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0095	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas.
2. Dosificación y adición de aditivos.
3. Temperatura de servicio.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Simmer.
2. Baño maría inverso.
3. Mantecar o cucharear.
4. Congelación

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ACTIVIDADES	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	118 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-009

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	SALES PERSONALIZADAS	1.056,00	gramo	$ 0,07153	$ 75,5362	Ficha No. SUB-033	$ 3,86	Porción	54	gramo
2	SORBET DE CHAMBURO	360,00	gramo	$ 0,01424	$ 5,1256	Ficha No. SUB-034	$ 0,28	Porción	20	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Desarrollar las actividades con los comensales.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 80,66	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 4,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 84,69	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 7,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0598	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Mantener todo seco.
2. Temperatura de servicio.
3. Plato frío para el sorbet.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Quenelle

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Tabla de quesos y embutidos

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	308 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-010

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mix de quesos andinos Salinerito	1.200,00	gramo	$ 0,01390	$ 16,6800		$ 6,95	Porción	500	gramo
2	Queso dambo Salinerito	600,00	gramo	$ 0,01700	$ 10,2000		$ 5,95	Porción	350	gramo
4	Mix chocolerito 5 sabores chocolates	72,00	unidad	$ 0,24583	$ 17,7000		$ 23,60	Porción	96	unidad
5	Queso de chancho Salinerito	600,00	gramo	$ 0,01532	$ 9,1920		$ 3,83	Porción	250	gramo
6	Turrón mani Salinerito	240,00	gramo	$ 0,01944	$ 4,6667		$ 1,75	Caja	90	gramo
7	Mermelada de chamburo Salinerito	600,00	gramo	$ 0,00867	$ 5,2000		$ 2,60	Frasco	300	gramo
8	Salami ahumado Salinerito	360,00	gramo	$ 0,03250	$ 11,7000		$ 3,25	Porción	100	gramo
9	Tabla de madera	12,00	unidad	$ 3,00000	$ 36,0000		$ 3,00	Unidad	1	unidad
10	Envase de vidrio	12,00	unidad	$ 0,50000	$ 6,0000		$ 0,50	Frasco	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar los quesos.
2. Colocar los quesos en la tabla.
3. Disponer los jamones en la tabla.
4. Colocar el resto de ingredientes en la tabla.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 117,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 5,87	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 123,21	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 10,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0333	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperaturas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Corte de quesos

ELABORADO POR:
Luz Martínez y Ehimmy Portilla

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
26-may-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
26-may-26

Costo menú y precio de venta al público

COSTO MENÚ Y
PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	FUSIÓN SALINERA	$ 0,63	$ 29,20	29,2%	$ 100,00	$ 15,00	$ 10,00	$ 125,00
VTA-002	HERENCIA ANDINA	$ 0,17	$ 29,20	30,4%	$ 96,00	$ 14,40	$ 9,60	$ 120,00
VTA-003	NUBE DORADA	$ 0,90	$ 29,20	30,0%	$ 97,34	$ 14,60	$ 9,73	$ 121,68
VTA-004	NACIDA EN CORRIENTE	$ 2,54						
SUB-027	DULCE DE ALTURA	$ 1,26						
VTA-006	NÉCTAR EN BOMBONES	$ 0,74						
VTA-007.2	BAJATIVO A ELECCIÓN	$ 0,62						
VTA-008	VINOS Y LICORES	$ 5,02						
VTA-009	ACTIVIDADES	$ 7,06						
VTA-010	TABLA DE QUESOS	$ 10,27						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		**$ 29,20**						

Costo menú y precio de venta al público sin tabla de quesos

COSTO MATERIA PRIMA MENÚ SIN TABLA DE QUESOS	$ 18,94

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
$ 18,94	31,6%	$ 60,00	$ 9,00	$ 6,00	$ 75,00
$ 18,94	29,6%	$ 64,00	$ 9,60	$ 6,40	$ 80,00
$ 18,94	30,0%	$ 63,12	$ 9,47	$ 6,31	$ 78,90

6. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

PAPA (SOLANUM TUBEROSUM)

Tabla 1. *Categorías taxonómicas de la papa*

Reino	*Plantas*
División	*Magnoliophyta*
Clase	*Magnoliopsida*
Orden	*Solanales*
Familia	*Solanaceae*
Género	*Solanum*
Subgénero	*Potatoe*
Sección	*Petota*
Especie	*Tuberosa*

Nota. Elaboración propia a partir de INIAP (et al., 2002, 33).

La papa es un tubérculo alto en carbohidratos que proviene de la planta llamada Solanum tuberosum, perteneciente a la familia de las solanáceas; esta es una herbácea, la cual llega a medir un metro de altura (La Papa Un Alimento Básico, 2008). Posee estolones, los cuales son los extremos de los tallos subterráneos; estos forman el tubérculo donde se almacena el almidón, produciendo hasta 20 por planta (Frustre & Jäger, 2021). La papa es un alimento andino que puede desarrollarse desde los 460 m s. n. m. hasta los 3800 m s. n. m.; a pesar de ser un cultivo adaptativo, se da mejor en climas fríos a templados, entre 7 y 30 °C, pero lo óptimo es entre 13 y 18 °C (Requerimientos De Clima Y Suelo Para El Cultivo De La Papa, 2017). Su origen se remonta

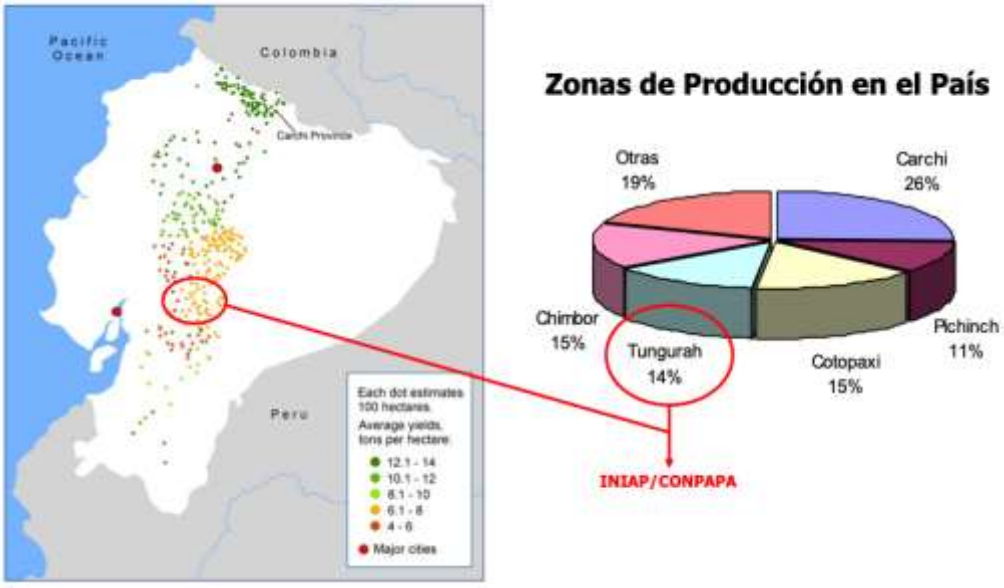
hace ocho mil años, en la región andina, más específicamente alrededor del lago Titicaca, que se encuentra entre Perú y Bolivia; aquí se daba la planta silvestre, que empezó a ser domesticada (El Periplo De La Papa a Través De épocas Y Continentes, 2024). Se cree que los incas lograron domesticar cerca de 3000 variedades de papa a lo largo del Tahuantinsuyo, aunque mil se habrían extinguido; actualmente, Perú, Bolivia y Ecuador cultivan cerca de 2000 variedades nativas (Chávez, 2019).

En el siglo XVI los españoles introdujeron la papa a Europa, donde se empezó a cultivarla. Posteriormente, pasó a Portugal, Italia, Francia, Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza. (El Periplo De La Papa a Través De épocas Y Continentes, 2024). Al llegar a Inglaterra, se adaptó fácilmente en Escocia e Irlanda; aquí sufrió el ataque del hongo Phytophthora infestans, el cual ocasionó una grave hambruna que se mantuvo desde el 1845 hasta el 1849 (La Gran Hambruna Irlandesa, Un Desastre Humanitario, 2020). Esto ocurrió debido a la escasa base genética de papas; se cultivaban unas pocas variedades que resultaron ser susceptibles al hongo, dando como origen una hambruna a una sociedad cuya dieta se basaba en este tubérculo.

Actualmente, la papa es el tercer cultivo más importante y consumido a nivel mundial, solo detrás del trigo y el arroz; se cuentan con 20 millones de hectáreas cultivadas a nivel mundial, produciendo alrededor de 341 millones de toneladas al año (La Producción Mundial De Papas, 2026). China constituye el mayor productor, con una producción entre 66 y 71 millones de toneladas. En América Latina, el mayor productor es Perú con 330 790 hectáreas cultivadas y 6 millones de toneladas por año (El Perú Es El Primer Productor De Papa En América Latina, 2023). Mientras tanto, Ecuador posee 66 000 hectáreas de cultivo, con un promedio de 480 000 toneladas de producción, según el INEN, siendo Carchi la principal provincia de cultivo con el 40% de la cosecha anual del país (INIAP et al., 2002).

Según el Centro Internacional de la Papa y Nathalie Borba en su trabajo “La papa, un alimento básico”, en los Andes existen más de 4 mil variedades de papas nativas y al menos unas 151 especies de papa silvestre, aunque estas no son aptas para consumo debido a su amargor. La papa ha sido uno de los alimentos más importantes para las culturas andinas; esto se demuestra con evidencia arqueológica de varias culturas antiguas, como la inca, la tiahuanaco, la nazca y la mochica, que cultivaron la papa (INIAP et al., 2002). En Ecuador, la papa es el segundo cultivo más importante de la Sierra, siendo Carchi la principal provincia productora con el 26%, seguida de Chimborazo y Cotopaxi con el 15% cada una, Tungurahua con el 14% y Pichincha el 11% (Mancero, s. f.).

Figura 3. *Zonas de producción de papa en Ecuador.*



Nota. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), *Estudio de la cadena de la papa en Ecuador* (s. f.).

Su proceso de cultivo en Ecuador posee varias etapas; primero se exige preparar el suelo antes de la siembra. El arado se realiza dos meses antes del sembrado, con el propósito de aflojar el suelo, agregar composta y retirar la maleza. Lo siguiente es la cruza y la rastra para romper

terrones y obtener una cama suelta de 10 a 20 cm. Finalmente, el surcado se ejecuta el día previo, con una distancia alrededor de 0,9 a 1,2 m y una profundidad de 10 a 15 (INIAP et al., 2002, 80). El ciclo de cultivo depende de la variedad de la papa y la altitud en la que se siembra. Esto se clasifica en variedades tempranas con 121 a 150 días, semitardías de 181 a 211 días y tardías con más de 211 días. La cosecha se realiza cuando el tubérculo está maduro.

Tabla 2. *Ciclo de cultivo de diferentes variedades de papa*

Variedad	***Maduración***	***Días a la cosecha (3 000 m s. n. m.)***
Variedades mejoradas		
Fripapa Margarita	*Semitemprana*	*de 151 a 180*
Esperanza	*Temprana*	*de 121 a 150*
María	*Semitemprana*	*de 151 a 180*
Rosita	*Semitemprana*	*de 151 a 180*
Santa Isabel	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Gabriela	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Soledad	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Cañari	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Santa Catalina	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Superchola	*Semitardía*	*de 181 a 211*
Variedades Nativas		
Uvilla	*Tardía*	*>211*
Yemde huevovo	*Muy Temprana*	*<121*
Chola	*Tardía*	*>211*
Bolona	*Tardía*	*>211*
Cecilia	*Semitemprana*	*de 151 a 180*

Nota. Elaboración propia a partir de Pumisacho, M. y Sherwood, S. (Eds.) (2002).

En Bolívar existe una técnica de siembra tradicional, denominada wachu rozado; traducido al español, significa surco o camellón. Este es un sistema de uso de suelo en laderas que rota la papa u otros tubérculos andinos con etapas de pastura para el ganado. Se realizan uno o dos ciclos de papa, se cambia a pastura de 3 a 5 años y se vuelve a la papa (INIAP et al., 2002, 54).

Variedades más consumidas en el Ecuador

En Ecuador se pueden encontrar alrededor de 500 variedades de papas, pero tan solo entre 14 y 20 tienen presencia comercial (INIAP et al., 2005, 9). Las ciudades que representan el mayor consumo son Quito con 122 kg al año, Cuenca con 80 kg y Guayaquil con 50 kg; la forma más consumida es en su estado fresco, siendo el 90%; el resto se divide en formas industriales, la más común en snacks, seguido de productos congelados, aunque también se utilizan para obtener almidón y alcohol (INIAP et al., 2002).

Las variedades más conocidas son: uvilla, yema de huevo, leona negra, coneja negra, coneja blanca, puña, calvache, chaucha colorada, Santa Rosa, Gabriela, chola y carrizo (INIAP et al., 2005, 13). Mientras que las que ocupan más de la mitad del área sembrada son la Gabriela y Superchola (INIAP et al., 2002, 21). En la zona central de la sierra, las provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar, lugar del que se habla en este trabajo, se producen mayormente chola, uvilla, santa catalina, esperanza, maría, margarita, rosita, santa isabel, fripapa, cecilia-leona, superchola y yema de huevo, siendo estas dos últimas las variedades seleccionadas para la elaboración del locro de papa en el menú (INIAP et al., 2002, 42).

Cecilia

Se trata de una variedad moderna, creada a partir de la cruza entre Vertifolia y Jabonilla, presentada oficialmente en el 2011 al público. Se cultiva entre 2 600 m s. n. m. y 3 200 m s. n. m., principalmente en la Sierra Central, en Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo. Principalmente se consume fresca en sopas, tortillas y purés. En cuanto a sus características organolépticas, posee una forma elíptica; tanto la piel como la pulpa son de tono amarillo, siendo la piel ligeramente más oscura. Su textura es firme y cremosa al cocerse (Cuesta et al., 2022) (CIP, n.d.).

Figura 4. *Papa Cecilia*

Nota. *Tubérculos de INIAP-Cecilia*. (Andrade, 1998)

Gabriela

Esta variedad se liberó en 1982; es la cruza de las variedades Algodona y Chola. Se cultiva a partir de los 2 800 m s. n. m. hasta los 3 400 m s. n. m.; las provincias con mayor producción son Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar y Azuay. Se utiliza en preparaciones de tortillas o purés. La piel es de color rosado intenso, mientras por dentro es color crema. En cuanto a textura, es medio harinosa y posee un sabor suave (Cuesta et al., 2022).

Figura 5. *Papa Gabrielia*

Nota. *Tubérculos de INIAP-Cecilia.* (Andrade, 1998)

Yana Shungo

Originaria de Azuay, es una autofecundación de la variedad Chaucha HSO 213. Mayormente se da en Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo, entre los 2 900 y 3 300 m de altitud. El modo de consumo es en chips, purés, al vapor, cocidas con cáscara, asadas y en cremas. Su forma es oblonga con ojos profundos; el color de la cáscara es negruzco, la pulpa posee en el borde un color crema con anillo vascular y núcleo morado oscuro (Cuesta et al., 2022) (CIP, s. f.).

Figura 6. *Papa Yana Shungo*

Nota. *Tubérculos de INIAP-Cecilia.* (Andrade, 1998)

Chaucha amarilla

Se trata de una papa nativa, que se produce principalmente en el Chimborazo entre los 3 000 y 3 300 m s. n. m. Se prepara en sopas o cocidas con cáscara. Su forma es elíptica y posee ojos profundos. La piel es de un tono amarillo intenso oscuro y la pulpa de un amarillo intenso claro (CIP, s. f.).

Figura 7. *Papa Chaucha Amarilla*

Nota. Tubérculos de INIAP-Cecilia. (Andrade, 1998)

Superchola

Su origen se remonta a 1984; fue desarrollada por Germán Bastidas en el Carchi. Es un cruce de (([Rosita x Curipamba] x S. phureja) x Chola normal) x Chola 1,2,3). Mayormente se produce en Carchi, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo, a una altitud entre 2 800 y 3 400 m s. n. m.; se consume en sopas o purés debido a su textura harinosa; también se prepara en papas fritas o en snacks. Su piel es de un tono rosado, cuenta con ojos superficiales de un tono amarillento, la pulpa es de un amarillo claro o crema (CIP, n.d.).

Figura 8. *Papa Superchola*

Nota. *Tubérculos de INIAP-Cecilia*. (Andrade, 1998)

Yema de huevo

Es una papa nativa; su principal zona de producción es la provincia del Cotopaxi; se da entre los 2 600 y 3 300 msnm. Es ideal para la preparación de locros por su textura cremosa y harinosa. Es una papa pequeña, de forma redonda u ovalada. Su piel e interior son de color amarillo intenso (CIP, s. f.).

Figura 9. *Papa Yema de huevo*

Nota. *Tubérculos de INIAP-Cecilia.* (Andrade, 1998)

Valor nutricional

La papa es un alimento altamente nutritivo; es de alto valor energético por su gran aporte de carbohidratos que se dan principalmente en almidón; aporta más cantidad de proteínas que el resto de los tubérculos. Es una fuente principal de potasio, el cual ayuda a controlar la presión arterial. En cuanto a vitaminas, una papa de 213 g tiene casi la mitad de la cantidad de vitamina C diaria necesaria para un adulto (La Papa, 2008), lo que ayuda a prevenir enfermedades, el cáncer y mantiene la integridad de tendones y ligamentos (Burgos & CIP Centro Internacional de la Papa, 2019).

Tabla 3. *Valor nutricional de la papa*

Valores nutricionales para 100 g de papa Los valores varían ligeramente según el tipo de papa y el tipo de cocción. 96 a 123 kcal			
Macronutrientes		Almidón	16 - 20 g
		Proteína	1.76 - 2.95 g
		Fibra	1.8 - 2.1 g
		Lípidos / grasas	0.1 - 0.5 g
		Agua	72-75%
Micronutrientes	**Minerales**	Potasio	150 – 1386 mg
		Fósforo	42 – 120 mg
		Magnesio	16 – 40 mg
		Hierro	0.29 – 0.69 mg
	Vitaminas	Vitamina C	7.8 – 20.6 mg
		Vitamina B6	0.3 mg
		Niacina	1.03 mg
		Tiamina	0.08 mg

Nota. Elaboración propia a partir de Burgos & CIP Centro Internacional de la Papa, (2019)

SAL (CLORURO DE SODIO)

Tabla 4. *Clasificación mineralógica de la sal*

Reino	Mineral
Clase	*Haluros*
Grupo	*Halita*
Nombre mineral	*Halita (NaCl natural)*
Sistema cristalino	Cúbico isométrico
Dureza Mohs	2 – 2.5
Color	Incoloro, blanco (aunque puede ser rosado, gris o amarillo según las impurezas).
Sabor	Salado
Solubilidad	Alta solubilidad en agua (359 g/L a 20°C)

Nota. Información obtenida del Instituto Politécnico Nacional (2025) y Garcés (s. f.).

La sal es uno de los minerales más abundantes en el planeta Tierra. Desde un punto de vista químico, es un compuesto cristalino producto de la unión del 39% de iones de sodio (Na+) y 61% de cloruro (Cl-), los cuales crean una estructura cúbica (Garcés, s. f.); su fórmula química es NaCl y recibe el nombre de cloruro de sodio o cloruro sódico. La sal pertenece a la clase mineralógica de los haluros, que son minerales formados por la combinación de un halógeno, que puede ser flúor, cloro, bromo o yodo, con un metal (Instituto Politécnico Nacional, 2025). El cloruro de sodio, en su forma mineral, recibe el nombre de halita, que proviene del griego “hals”, que significa salado, y “lithos”, piedra (Museo de Mineralogía de Hermosillo, s. f.).

Breve historia de la sal

La sal, siendo el único mineral inorgánico que el humano consume directamente como alimento, es considerada uno de los condimentos más antiguos y utilizados en la gastronomía; su uso data de más de cuatro mil años antes de Cristo (Salazar, 2010), aunque los primeros registros sobre su producción son de mil antes de Cristo. Su origen puede ser tanto marino como terrestre, dependiendo de la manera en que se extrae.

La sal ha sido utilizada como moneda de cambio en distintas civilizaciones, destacando entre ellas la egipcia, griega y romana; en las cuales incluso se usaba como método de pago tanto para soldados como para funcionarios públicos. Por ello, la palabra "salario" viene de "salarium", una palabra en latín cuyo significado es "pago de sal" (Martínez, 1989).

En la región de los Andes, se le atribuye a la sal propiedades simbólicas y espirituales; debido a su capacidad para conservar alimentos y curar heridas, por lo cual era muy apreciada por las culturas indígenas de la zona, llegando a tener un considerable valor monetario (Martín, 1998). En esta zona, las dos salinas principales estaban localizadas en el valle del Chota y el valle del Chimbo; esta última es la actual Salinas de Guaranda, que, en época precolombina, llegó a producir 96 toneladas anuales de sal, las cuales eran trasladadas en su mayoría a Quito, aunque también se enviaba al Guayas, Riobamba y Ambato (Martín, 1998).

Tradicionalmente, la producción de sal era un trabajo destinado a las mujeres (Salazar, 2010); se utilizaba la evaporación solar de los manantiales salinos; pero, en la actualidad, al visitar Salinas de Guaranda, es más común encontrar la cocción en pailas de hierro, para acelerar este proceso, especialmente en tiempos de invierno, cuando es casi imposible realizarlo por el método tradicional, debido a cuestiones climáticas y geográficas (Novoa, 2019).

En Guaranda, Ecuador, en la época de los tomabelas, se asignaban candos, pozos salineros, por familias para la elaboración de sal, ya que la comunidad en general era de escasos recursos y la producción de sal se convirtió en su principal medio de sustento, debido a que, a través del trueque, canjeaban esferas de sal por ají, granos, frutas, textiles e incluso por ganado (Salazar, 2010). Desde finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, las élites locales toman control de varios terrenos y empiezan a enriquecerse a costa del trabajo de los salineros, al cobrarles tributos por el uso de las salinas (Martín, 1998).

A principios de 1970, Salinas era considerada una región de extrema pobreza; pero con la llegada de la organización italiana Mato Grosso, junto con los misioneros salesianos encabezados por el Padre Antonio Polo, fomentaron el trabajo comunitario, la autogestión y la implementación de una economía solidaria (Guerrero-Carrasco & Rivas-Guerrero, 2018) (Naranjo, 2012). Las antiguas salinas volvieron a pasar a manos de los locales y la producción de sal recobró vida.

Variedades de sal

Existen distintas variedades de sal, cuya diferencia se encuentra en su origen, método de extracción, composición mineral o uso gastronómico.

Sal marina.

Esta se obtiene por la evaporación de agua proveniente del mar, la cual se coloca en salinas a cielo abierto. Su contenido de cloruro sódico es del 86% y contiene calcio, magnesio, potasio, yodo y manganeso (Díaz, 2016).

Figura 10. *Sal marina.*

Nota. Sal Roche (s. f.).

Sal refinada o sal de mesa

Esta es la más utilizada tanto a nivel gastronómico como industrial. Tiene alrededor del 95% de cloruro sódico puro; adicionalmente, se eliminan varios minerales durante el proceso de refinado y se añaden aditivos como es el antiaglomerante (García Andrés, 2010).

Figura 11. *Sal de mesa.*

Nota. Ciudad Educadora (s. f.).

Sal del Himalaya

Esta sal de roca se extrae de las minas de Khewra en Pakistán; su característica principal es su color rosado, que se debe a la presencia de óxido de hierro combinado con otros minerales (Sharif et al., 2007).

Figura 12. *Sal del Himalaya.*

Nota. France 24 (2019).

Sal gema o halita

Esta sal proviene de depósitos subterráneos que albergan sal sólida, consecuencia de la evaporación de mares antiguos hace millones de años. Se recolecta mediante minería subterránea y es prácticamente cloruro sódico puro (Sánchez, 2023).

Figura 13. *Halita.*

Nota. Sánchez Navas (2023).

Flor de sal

Esta sal en escamas se recolecta manualmente de la capa superficial del agua en las salinas. Es de gran aprecio para el gastrónomo y es considerada una de las sales más costosas del mundo (González Sánchez, 2020).

Figura 14. *Flor de sal.*

Nota. Cocinista (s. f.).

Sal yodada

Es sal de mesa, a la cual durante su procesamiento se le agrega yodato de sodio, el cual no modifica su sabor, pero previene la deficiencia de yodo en la población y, por ende, evita enfermedades como el bocio y el hipotiroidismo (Wu et al., 2002).

Figura 15. *Sal yodada.*

Nota. SegurCaixa Adeslas (s. f.)

Sal céltica

Esta sal se elabora en estanques de arcilla en las costas de Bretaña, Francia. Esta sal de color gris no es sometida a un proceso de refinamiento, sino que es cosechada artesanalmente y

posee un alto contenido de minerales como el magnesio, calcio y potasio (Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria, 2018).

Figura 16. *Sal céltica.*

Nota. SegurCaixa Adeslas (s. f.).

Sal de manantial

Proviene de aguas subterráneas naturales con alto contenido salino, que emergen a la superficie en forma de manantiales o vertientes (Juárez-Martínez et al., 2024). Justamente a esta clasificación pertenece la sal de Salinas de Guaranda.

Figura 17. *Sal de manantial.*

Nota. CuerpoMente (s. f.).

Sal de Salinas de Guaranda o Sal de los Tomabelas

La sal de los tomabelas entra dentro de la clasificación de sales de manantial, posee una textura gruesa, coloración blanquecina y sabor característico. Esta sal es producto de procesos

geológicos milenarios y yacimientos subterráneos; debido a que, antiguamente, los Andes centrales del Ecuador fueron el fondo de mares y grandes cuerpos de agua salada, pero con el levantamiento de la cordillera andina, dichos mares desaparecieron, aunque dejaron sus depósitos minerales atrapados en las capas rocosas profundas (Garcés, s. f.), que, mediante presión geológica, empujan la salmuera hacia la superficie, lo que ocasiona la creación de manantiales naturales que brotan de manera continua (Vila, 1975), aunque, si estos no reciben los cuidados adecuados, se pueden llegar a secar.

Figura 18. *Minas de sal de Salinas de Guaranda*

Nota. La fotografía fue tomada en la 1.ª visita realizada a Salinas de Guaranda el 4 de abril de 2026 por Luz Martínez.

Proceso de extracción

El proceso comienza con la recolección de la salmuera, que es el líquido salino de coloración marrón debido a los minerales que contiene, la cual se obtiene de las minas de sal localizadas a la entrada de Salinas de Guaranda (Salazar, 2010).

Figura 19. *Residuos de sal en uno de los candos.*

Nota. La fotografía fue tomada en la 1.ª visita realizada a Salinas de Guaranda el 4 de abril de 2026 por Luz Martínez.

La salmuera es llevada al pueblo y se procesa en grandes pailas o recipientes metálicos, donde se somete a cocción a fuego directo, para que el agua salada se evapore progresivamente y la sal se cristalice en el fondo del recipiente (Novoa, 2019).

Figura 20. *Proceso de evaporación del agua salina por cocción.*

Nota. La fotografía fue tomada en la 1.ª visita realizada a Salinas de Guaranda el 4 de abril de 2026 por Luz Martínez.

Posteriormente, se moldea la sal con ayuda de las manos, hasta que esta obtenga una forma esférica, para luego ser envuelta en paja de páramo que se recolecta en los alrededores de la

parroquia (Novoa, 2019). Dicha envoltura cumple una función protectora, además de ser considerada un sello de identidad artesanal.

Figura 21. *Esferas de sal de Salinas de Guaranda envueltas en paja de páramo.*

Nota. Tripadvisor (s. f.).

Finalmente, la sal producida se vende en ferias, tiendas locales o mercados de comunas cercanas. Algunas productoras lo venden a visitantes y turistas que llegan a conocer las minas de sal y el resto se destina para consumo familiar.

Valor nutricional

El cloruro de sodio, al ser un mineral, no aporta calorías, proteínas, grasas ni carbohidratos. Por ende, su valor nutritivo recae en su aporte de sodio y cloruro, que son dos electrolitos esenciales para el correcto funcionamiento del organismo (Romero et al., 2015). Cabe acotar que los valores de minerales varían ligeramente según el tipo de sal; y la sal de Salinas de Guaranda, en cuestión, al ser menos refinada, conserva una mayor cantidad de oligoelementos naturales.

Tabla 5. *Valores nutricionales de la sal de mesa*

Valores nutricionales para 100 g de sal de mesa
Los valores varían ligeramente según el tipo de sal.

Macronutrientes		*Energía*	*0 kcal*
		Proteína	*0 g*
		Lípidos / grasas	*0 g*
		Carbohidratos	*0 g*
		Fibra	*0 g*
		Agua	*0.2 g*
Micronutrientes	***Minerales***	*Sodio*	*39.34 mg*
		Cloruro	*60.66 mg*
		Calcio	*24 mg*
		Magnesio	*1 mg*
		Potasio	*8 mg*
		Hierro	*0.33 mg*
		Yodo	*Variable*
	Vitaminas	*Vitamina D*	*0 mg*
		Vitamina A	*0 mg*
		Vitamina C	*0 mg*
		Vitamina B6	*0 mg*

Nota. Información obtenida de Instituto Politécnico Nacional (2025) y Garcés (s. f.).

AJO (ALLIUM SATIVUM L.)

Tabla 6. *Taxonomía del ajo*

Reino	*Plantae*
División	*Tracheophyta*
Clase	*Liliopsida*
Orden	*Asparagales*
Familia	*Amaryllidaceae*
Subfamilia	*Allioideae*
Género	*Allium L.*
Especie	*Allium sativum L.*
Sinónimos	*Allium ophioscorodon; Allium controversum Schrad.*
Nombre común	Ajo, ajo común, ajete, rocambola, ajo criollo

Nota. Elaboración propia con datos de Maroto & Baixauli (2022); Renobales & Sallés (2001).

Origen del ajo

Estudios moleculares explican que el origen del ajo se remonta a Asia occidental y central, siendo su pariente silvestre más cercano el Allium longicuspis (Renobales & Sallés, 2001); y que fue introducido en el Mediterráneo a través de las migraciones humanas y el comercio y que posteriormente fue hacia todo el mundo. El ajo es un cultígeno, es decir, es una planta que ha sido domesticada por el ser humano y, en este caso, depende del agricultor para su propagación (Renobales & Sallés, 2001).

El ajo es uno de los condimentos más antiguos utilizados por las distintas civilizaciones. En el artículo de la BBC News Mundo se menciona que Robin Cherry (2014) afirma que la receta más antigua del mundo, con 3.500 años, fue un guiso mesopotámico elaborado con ajo. Mientras

que la primera mención escrita de este elemento data del 1.550 a. C. en el Papiro de Ebers, un escrito egipcio acerca de la medicina donde se mencionan las propiedades curativas del ajo, destacando su capacidad para tratar parásitos y problemas tanto cardiacos como respiratorios (BBC News Mundo, 2025).

Adicionalmente, el ajo destacó en civilizaciones como es el caso de Grecia, donde los atletas olímpicos lo masticaban antes de competir (Geist, 2024), o en Roma, donde los soldados lo consumían con la creencia de que les daría fuerza y valor para el combate (BBC News Mundo, 2025). Por otra parte, en China, ha formado parte de la farmacopea tradicional por más de tres mil años e incluso en la Edad Media europea se implementó como un remedio contra la peste bubónica (Loría Gutiérrez et al., 2021).

El ajo fue introducido a América como parte del proceso de la colonización española en el siglo XVI, junto con la cebolla, el trigo y el arroz (Flores Bastidas, 2011). Precisamente en Ecuador, se ha consolidado como parte de la cocina criolla y andina, convirtiéndose en un pilar cultural de la identidad culinaria ecuatoriana (Flores Bastidas, 2011). Debido a sus propiedades aromáticas, se ha implementado como un componente base para refritos, sofritos, sopas, estofados y adobos de embutidos artesanales (Flores Bastidas, 2011).

En Ecuador, el ajo es cultivado principalmente en el callejón interandino (Gavilanes Salinas, 2013). Las provincias de mayor producción son Tungurahua, Chimborazo, Loja y Cotopaxi; destacando entre ellas Tungurahua y, más específicamente, los cantones de Quero y Mocha, a altitudes de entre 2.800 y 3.200 m s. n. m. (Gavilanes Salinas, 2013; InfoAgro.com, 2012)

Partes del ajo

Según Maroto Borrego (2002) y Renobales & Sallés (2001), la planta del ajo contiene:

- **Raíz:** Sus raíces blancas se encuentran ubicadas en la base del bulbo, formando un sistema radicular fasciculado, que permite la absorción del agua y los nutrientes de la tierra.
- **Tallo:** Nace desde la base del bulbo, generalmente siendo poco desarrollado. Y desde este punto emergen tanto las raíces, en la parte inferior, como las hojas envainadoras que posteriormente forman los dientes.
- **Hojas:** Son planas y acanaladas, con un color verde intenso y una longitud que puede alcanzar hasta los 50 cm. Estas hojas envainadoras son las que se convierten en túnicas del bulbo.
- **Bulbo:** Esta es la parte comestible del ajo; está conformada por 6 a 15 dientes agrupados por una cubierta externa seca llamada túnica papirácea.
- **Escapo floral:** Esto solo se encuentra en las variedades de cuello duro; en su desarrollo inicial tiende a adoptar la forma de un espiral, aunque, posteriormente, se endereza.
- **Flores:** Son blancas, pequeñas y agrupadas en umbela terminal.

Figura 22. *Partes del ajo*

Nota. EducaMadrid (s. f.).

Variedades de ajo

Según Maroto Borrego (2002) y Ford et al. (2023), existen dos grupos fundamentales de ajo, que varían según su tallo:

Ajo de cuello duro

Este posee un tallo rígido conocido como escapo floral en el centro del bulbo. Crece mejor en zonas con climas fríos e inviernos marcados. Esta sección abarca las variedades Roja, German Red, Valencia, Continental y Criollo andino (Ford et al., 2023). El ajo criollo, específicamente el cubierto por una capa de piel morado oscuro, es la variedad de mayor cultivo en México, Sudamérica y Ecuador.

Figura 23. *Ajo de cuello duro*

Nota. Rocati (2013)

Ajo de cuello blando

La mayor diferencia es que esta especie carece de escapo floral rígido y es el tipo más producido industrialmente, esto debido a que tiene una mayor vida útil. Las variedades más representativas son la California Early y Creole (Ford et al., 2023).

Figura 24. *Ajo de cuello blando*

Fuente. Rocati (2013)

Fases del ciclo vegetativo del ajo

Debido a que el ajo es una planta estéril, necesita de intervención humana para su propagación (Renobales & Sallés, 2001; Fritsch & Friesen, 2002); para ello, se siembra el diente con la punta hacia arriba a una profundidad de 3 a 6 cm, con distancias de 5 a 10 cm entre plantas (Gavilanes Salinas, 2013). En la Sierra interandina, la siembra se realiza entre septiembre y noviembre, ya que las lluvias de fin de año favorecen la germinación del cultivo (InfoAgro.com, 2012; Hernández Villaseñor, 2024).

El periodo vegetativo del ajo dura entre 4 y 7 meses, dependiendo de factores como la variedad y el clima (Hernández Villaseñor, 2024). Las variedades de cuello duro que son sembradas en otoño pueden requerir de hasta 8 meses hasta su cosecha, pero las sembradas en primavera únicamente de 4 a 4 meses y medio (InfoAgro.com, 2012).

Tan pronto las hojas están totalmente amarillas y secas, es momento para la cosecha, ya que esta señal indica que el bulbo completó su ciclo de maduración (Busquets, 2022). Es imprescindible que este cultivo se rote máximo cada tres años para evitar el agotamiento del suelo (InfoAgro.com, 2012).

Este cultivo requiere suelos sueltos y profundos; debido a ello, los suelos volcánicos de la Sierra ecuatoriana con alto contenido de materia orgánica son especialmente aptos para este tipo de cultivo que, en conjunto con sus temperaturas frescas, propicia un ambiente óptimo para el crecimiento del ajo (Gavilanes Salinas, 2013).

Tabla 7. *Fases del ciclo vegetativo del ajo*

Fase	Descripción	Duración aprox.
Germinación y emergencia	El diente emite raíces y el primer brote comienza a emerger del suelo.	7 a 20 días
Desarrollo vegetativo	Formación de hojas planas y desarrollo radicular activo.	30 a 60 días
Vernalización	La exposición al frío induce la formación del bulbo.	20 a 40 días
Bulbificación	Engrosamiento activo de los dientes y el escapo floral emerge.	30 a 60 días
Maduración y secado	Las hojas se amarillan y secan, mientras la piel del bulbo se consolida.	15 a 30 días
Total del ciclo	Desde siembra hasta cosecha.	120 a 240 días (4 a 8 meses)

Nota. Elaboración propia con datos de Hernández Villaseñor (2024), InfoAgro.com (2012) y Busquets (2022).

Valores nutricionales

Tabla 8. *Tabla nutricional del ajo*

Valores nutricionales para 100 g de ajo Los valores varían según variedad, altitud de cultivo y condiciones de almacenamiento. Energía total: 143 kcal			
Macronutrientes		Carbohidratos	28.2 g
		Azúcares simples	2.2 g
		Fibra dietética	2.7 g
		Proteínas	6.6 g
		Grasas totales	0.4 g
		Agua	63.1 g
Micronutrientes	**Minerales**	Potasio	401 mg
		Calcio	181 mg
		Fósforo	153 mg
		Magnesio	25 mg
	Vitaminas	Vitamina C	31.2 mg
		Vitamina B6	1.2 mg
		Vitamina B3	0.7 mg
		Tiamina	0.2 mg

Nota. Elaboración propia con datos de USDA FoodData Central (s. f.) y Nutrient Optimiser (s. f.).

TRUCHA (ONCORHYNCHUS MYKISS)

Tabla 9. *Taxonomía de la trucha*

Reino	Animal
Filo	*Chordata*
Clase	Osteichthyes
Subclase	Actinopterygii
Orden	Isospondyli
Suborden	Salmoneidei
Familia	Salmonidae
Género	Oncorhynchus
Especie	Mykiss

Nota. Información obtenida de Morales Lema (2019).

La trucha es un pez de agua dulce y, dependiendo de la especie, puede migrar al mar en su etapa de apareamiento (The Editors of Encyclopaedia Britannica, 2026). Esta especie es nativa de las costas del norte del Pacífico, desde Alaska hasta México. En general, habita aguas frías y cristalinas, con cauces de desniveles topográficos marcados, corrientes rápidas y saltos; por esto son comunes en ríos de montaña (Maiz Padrón et al., s. f.). Las especies que migran al mar pueden alcanzar los 10 kilos en 3 años; en cambio, una especie de agua dulce llega hasta los 4.5 kilos (Food and Agriculture Organization of the United Nations, s. f.). Se alimentan de insectos, minúsculos crustáceos, huevos y peces de otras especies. Un dato interesante es que no habitan aguas contaminadas; si un río se contamina, la trucha es la primera especie en irse.

La FAO describe a la trucha con un cuerpo fusiforme y alargado; posee de 60 a 66 vértebras y cuenta con 3 a 4 espinas dorsales. Es aerodinámico, lo que le permite nadar rápido en las corrientes rápidas de su hábitat. Posee aletas pectorales, ventrales, anal, dorsal y una pequeña aleta adiposa. En cuanto a su reproducción, es mediante desove (deposición de huevos); las hembras

producen hasta 2000 huevos por cada kilo de su peso. En estado silvestre, esto ocurre en primavera; por otro lado, en sistemas de cultivo no desovan naturalmente, por lo que se adquieren los huevos por desove artificial o mediante recolección de poblaciones silvestres (Food and Agriculture Organization of the United Nations, s. f.).

La FAO señala que, una vez fecundados los huevos, su eclosión depende de la temperatura del agua; puede ser 21 días a 14,4 °C y 100 días a 3,9 °C. Después de esto son larvas con saco, llamadas alevines; cuando estos alcanzan los 8 cm, se traspasan a instalaciones de engorde al aire libre. Se engordan hasta alcanzar un promedio de 30-40 cm; esto se logra alrededor de 9 meses; sin embargo, se puede alargar hasta 20 meses para conseguir especies más grandes (Food and Agriculture Organization of the United Nations, s. f.).

En Ecuador se introdujo la trucha arcoíris en 1932; se introdujeron huevos embrionarios de trucha a la región interandina, esto con el objetivo de poblar los sistemas fluviales y fortalecer la actividad piscícola (Lescano Mosquera, 2016). En la Sierra se produce entre los 2000 y 4000 m s. n. m., esto porque la temperatura ideal del agua debe ser entre 14 y ˚C; caso contrario, el pez se estresa y muere. El CENIAC, en su primer censo, registró 213 criaderos a lo largo de la Sierra y en algunas provincias de la Amazonía: Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Imbabura, Loja, Napo, Pichincha, Sucumbíos y Tungurahua (Lescano Mosquera, 2016) . En el país se producen 982.3 toneladas al año, siendo Pichincha, la provincia con mayor producción, con 332.7 toneladas por año; le sigue Azuay con 190 toneladas. Esta provincia destaca por tener el 23% de criaderos de trucha (Morales Lema, 2019).

Variedades de trucha

Dentro de la trucha se incluyen varias especies que pertenecen a la familia Salmonidae. Se diferencian por su color, patrones en manchas y su capacidad de adaptación. En Ecuador, la especie más común es la trucha arcoíris y la que se usa en la comercialización; existen otras más.

Trucha arcoíris (Oncorhynchus mykiss)

Esta especie es propia de las costas del Pacífico Norte y es la trucha más conocida y cultivada en todo el mundo, esto debido a su capacidad de adaptación, rápido crecimiento y calidad de la carne, alta en proteínas y ácidos grasos omega 3, por lo que en 80 países ha sido introducida (Moreno, 2022). Mide entre 25 y 60 cm de longitud, pesando entre 0.5 y 2 kg; sin embargo, en lagos profundos alcanza los 5 kg. En cuanto a su color, su torso es de un tono azul a verde oliva, sobre una franja rosada que traspasa el lateral de su cuerpo; debajo de esta es de color plateado. Finalmente, presenta puntos negros; su color también depende de la exposición al sol, siendo más clara cuando la exposición es alta (Morales Lema, 2019).

Figura 25. *Trucha arcoíris.*

Nota. Conxemar (s. f.).

Trucha marrón (Salmo trutta)

Esta especie de trucha proviene de los lagos de Europa, Asia occidental y el norte de África. Se puede adaptar desde ríos de montaña hasta lagos profundos. Es un depredador activo, por lo que presenta comportamientos territoriales y agresivos. Su cuerpo es robusto, mide entre 30 y 70 cm y pesa entre 0.5 y 2.5 kg; sin embargo, existen registros de que algunos alcanzan el metro de longitud y llegan a pesar 10 kilos (Moreno, 2022). Su nombre se debe a su color marrón en el lomo, dorado a los lados y blanco en su vientre.

Figura 26. *Trucha marrón.*

Nota. Moreno, (2022).

Trucha de arroyo (Salvelinus fontinalis)

Es un pez nativo de América del Norte; está más emparentado con el género Salvelinos que con los Oncorhynchus. Habita aguas frías, de 8 a 14 °C; se encuentra en ríos con corrientes rápidas y arroyos limpios. En promedio, mide entre 25 y 40 cm, pesando de 200 a 800 g, aunque en lagos llega a pesar 2 kg. Presenta un color verde oliva en el dorso, puntos de tonalidades amarillas a rojas y su vientre es de un tono rojizo (Moreno, 2022).

Figura 27. *Trucha de arroyo*

Nota. Moreno (2022).

Valores nutricionales

Se considera un pescado semigraso; aporta proteínas de calidad que ayudan al desarrollo muscular y a la regeneración muscular. Es una fuente natural de omega 3, esencial para prevenir enfermedades cardiovasculares y controlar el colesterol. Aporta vitamina D y vitaminas del grupo B, en cuanto a minerales, aporta potasio, fósforo y selenio, los cuales refuerzan el sistema inmunológico (Liebherr, s. f.).

Tabla 10. *Valores nutricionales de la trucha.*

Valores nutricionales para 100 g de trucha 91 kcal			
Macronutrientes		Agua	72,84 g
		Proteína	15,7 g
		Carbohidratos	0 g
		Grasas	3 g
Micronutrientes	**Minerales**	Fósforo	208 mg
		Potasio	250 mg
		Magnesio	28 mg
		Calcio	26 mg
		Hierro	1 mg
		Selenio	25 mcg
	Vitaminas	B1 o tiamina	0,08 mg
		B2 o riboflavina	0,1 mg
		B3 o niacina	5,1 mcg
		B6 o piridoxina	0,43 mg
		B12 o cobalamina	5,2 mcg
		Vitamina A	14 mcg
		Vitamina D	2,1 mcg
		Vitamina E	1,5 mg

Nota. Elaboración propia con datos de Fundación EROSKI (s. f.).

CHAMBURO / CHIGUALCÁN

Tabla 11. *Taxonomía del chamburo (Vasconcellea pubescens)*

Reino	Plantae
Filo	*Tracheophyta*
Clase	*Magnoliopsida*
Orden	*Brassicales*
Familia	*Caricaceae*
Género	*Vasconellea*
Especie	*Pubescens*

Nota. Elaboración propia con datos de Fundación EROSKI (s. f.).

El chamburo, también conocido como chigualcán, chiluacán, papayuelo o siglagón en Ecuador; en Perú como papaya arequipeña; papayuela o chillacuán en Colombia; en Chile como papaya o papayuela; y finalmente, en Bolivia se le nombra huanarpu hembras. Es una planta originaria de los Andes ecuatorianos; su nombre científico es Vasonellea pubescens. Es común en Colombia y Ecuador de forma silvestre, pues se registra que estas zonas se domesticaron, aunque en el caso de Ecuador existen ciertas zonas productivas en Patate, Vilcabamba y Guaranda (Naranjo, 2010). Además, se cuenta con zonas de cultivo comerciales en Panamá, Perú, Chile y Argentina (Plantas del Ecuador, s. f.).

El árbol de chamburo puede alcanzar hasta los 10 m de altura, se distingue por tener pocas ramificaciones, algo que destaca es la forma perenne de sus hojas que son profundamente palmeadas y estrelladas, de 25 cm de largo y 45 cm de ancho (Vázquez Chacón, 2019). Otra particularidad es que la población de árboles de chamburo es trioecia, es decir, existen plantas macho, hembras y hermafroditas; esto es importante, pues poseen un sistema de polinización cruzada. Cada árbol puede producir entre 50 y 60 frutos al año.

La fruta que se obtiene es similar al babaco, pero de menor tamaño; llega a medir hasta 12 cm de longitud y 8 cm de ancho. Posee una forma oblonga y alargada; el fruto maduro es de color amarillo con una cáscara delgada pero resistente; la pulpa es de un tono amarillo claro y en su centro concentra las semillas. Posee vitaminas como la C, importante para el sistema inmunológico; además, es alta en minerales y papaína, por lo que ayuda a la digestión de proteínas, ya que las descompone (Castro Medina, 2025).

Figura 28. *Chamburo*

Nota. Tomado de Chamburo, por EMPROCOMPT Cía. Ltda., s. f.

El babaco es un híbrido derivado del chamburo (Vasonellea pubescens) y el toronche (Vasconcella stipulata H); se cree que su origen está en la provincia de Loja. Se produce en los valles de la Sierra ecuatoriana, especialmente en Pichincha, Imbabura, Tungurahua, Chimborazo, Azuay y Loja (Zambrano, 2004).

El chamburo es una planta andina; por lo tanto, requiere de climas fríos a templados, con temperaturas entre 14 y 18 °C. En cuanto a altitud, se produce entre los 2000 y 2700 m s. n. m. (Vázquez Chacón, 2019). Aunque tolera precipitaciones desde 500 mm hasta 2500, lo ideal es que esté en un rango de 800 a 1500 mm. Otro punto para considerar es el viento; deben ser protegidos de este; de otro modo, la fruta pierde su calidad (Vázquez Chacón, 2019).

Requiere de suelos fértiles; se debe sembrar en un vivero y realizar el trasplante en época de lluvia cuando las plántulas alcancen unos 30 cm. Se deben sembrar con una distancia de 1.5 m entre plantas. Se debe deshierbar, fertilizar y podar para que la planta se desarrolle óptimamente (Vázquez Chacón, 2019). El chamburo germina entre 2 y 6 semanas; en ese momento se trasplanta y a partir de los 18 meses empieza a producir frutos, los cuales se cosechan al adquirir un tono amarillo. Se pueden obtener entre 50 y 60 frutos (Rosalandia, s. f.).

Variedades de chamburo

Babaco

Como ya se mencionó, se trata de un híbrido entre el chamburo y el toronche. Llega a alcanzar 2.5 m de alto, mientras su fruto llega a medir de 30 a 40 cm; al cortarlo horizontalmente, presenta forma de estrella con 5 puntas. Puede crecer sobre los 2000 msnm, siendo altamente resistente al frío. Se clasifica como una baya sin semilla que no necesita de polinización para desarrollarse (Montenegro, 2009). Es común su venta en Ecuador; se usa para hacer jugo, mermeladas y forma parte de preparaciones importantes como la colada morada o el champús.

Figura 29. *Babaco*

Nota. Tomado de Babaco, por EcuRed, s. f.

Toronche

La vasconcella stipulata es una fruta nativa de Ecuador y Perú; es un híbrido natural. El árbol llega a una altura de 2.5 m, mientras que el fruto alcanza los 15 cm, posee 5 lados, casi no tiene semillas, son frágiles a la manipulación, produce desde su primer año y generalmente se describe como una fruta jugosa. En cuanto a su comercio, está relegado al cultivo casero; se usa en conserva y para consumo fresco (ALLPA, s. f.).

FIGURA 30. *TORONCHE (VASCONCELLA STIPULATA)*

Nota. Tomado de Toronche Live Plant (Vasconcellea stipulata), por Veliyath Gardens, s. f.

Vasconcellea goudotiana

Conocido como papayuelo, originario de Colombia, puede alcanzar los 2.3 m de alto. La fruta tiene 5 ángulos poco pronunciados; son de color amarillo con tonos naranjas, rojos e inclusive púrpura; su sabor se compara al de una manzana verde (ALLPA, s. f.).

Figura 31. *Vasconcellea goudotiana*

Nota. Tomado de Vasconcellea goudotiana, por K. Fern, s. f., Useful Tropical Plants Database.

Valor nutricional

Vázquez Chacón (2023) indica que es una fruta alta en carotenoides luteína y zeaxantina, los cuales, junto a la vitamina A que aporta, previenen y reducen el riesgo de cataratas. Su contenido de papaína ayuda a digerir proteínas y grasas; gracias a esto previene problemas gastrointestinales. Además, posee propiedades antiinflamatorias.

Tabla 12. *Valor nutricional de 100 g de chamburo*

Valores nutricionales para 100 g de chamburo 18 kcal		
Macronutrientes	Agua	93.24 g
	Proteína	1 g
	Carbohidratos	3.9 g
	Grasas	0.3 g
	Calcio	36 mg
Minerales	Hierro	1.3 mg

	Magnesio	0 mg
	Fósforo	28 mg
	Hierro	1 mg

Nota. Adaptado de "*Nutritional and functional properties of Andean fruits…",* por los autores del artículo, 2025, PMC / National Library of Medicine

QUESO

Tabla 13. *Familia y clasificación de la vaca Holstein, raza principal en Salinas de Guaranda para la producción de quesos*

Reino	*Animalia*
Filo	*Chordata*
Clase	*Mammalia*
Orden	*Artiodactyla*
Familia	*Bovidae*
Género	*Bos*
Especie	*Bos taurus Linnaeus, 1758* (ganado bovino doméstico)
Razas principales en Salinas	Holstein (Friesian) y cruces con razas locales
Producto derivado	Queso (producto de la coagulación de la leche)

Nota. Elaboración propia con datos de Linnaeus, C. (1758).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, en el Codex Alimentarius (CODEX STAN 283-1978) expresan que (1973, Rev. 2013):

Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extraduro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante coagulación total o parcial de la proteína de la leche.

Breve historia del queso

El queso es considerado uno de los alimentos más antiguos de la humanidad; está compuesto por proteínas, grasas, agua, sales minerales y vitaminas. Se cree que su origen se

remonta al Neolítico, entre 10.000 y 12.000 años, cuando el ser humano comenzó a domesticar animales como la cabra y la oveja. Las investigaciones arqueológicas dictan que los primeros procesos de elaboración del queso se dieron en Mesopotamia, donde, en su intento por conservar, almacenar y transportar la leche, esta se colocaba en recipientes elaborados con cuero o con el estómago de dichos animales, lo cual aportaba enzimas naturales y provocaba una coagulación accidental (Marcillo Salazar, 2016).

Sin embargo, las primeras evidencias documentadas de su consumo se atribuyen a murales pintados en tumbas del Antiguo Egipto en el año 2300 a. C., lo cual a su vez repercutió en la formación de una industria quesera cuya expansión comenzó en Medio Oriente, pasando por Grecia y Roma, hasta alcanzar posteriormente toda Europa (Lejavitzer et al., 2022).

En el caso puntual de Ecuador, no existía una tradición quesera indígena anterior a la conquista española, ya que no se criaba ganado bovino; este fue introducido en el territorio por parte de los colonizadores españoles durante el siglo XVI. Lo que permitió que, a partir de esta época, las haciendas coloniales de la Sierra comenzaran a producir leche y, por ende, sus derivados.

El queso en Salinas de Guaranda

Para ese entonces, Salinas de Guaranda ya era considerada una de las zonas más pobres del Ecuador. Pero, en la década de 1970, llegó el padre salesiano italiano Antonio Polo, junto con voluntarios de la organización italiana Mato Grosso, con el objetivo de brindar apoyo a la comunidad (Salinerito, 2024). Tiempo después llegó el técnico suizo José Dubach, el cual enseñó a la comunidad, técnicas europeas para la elaboración del queso, brindando asesoría a los productores desde el cuidado del ganado hasta los procesos de maduración (Borja & Polo, 2024).

El 16 de junio de 1978 se elaboran los primeros quesos artesanales en Salinas a tan solo un mes de la instalación de la primera quesería comunitaria, y en esas fechas se abre un local de venta

en Quito, bajo el nombre “Tienda Queseras de Bolívar”, que sienta las bases para lo que actualmente se conoce como el “Salinerito”. En 1979, se funda la Cooperativa de Producción Agropecuaria El Salinerito (PRODUCOOP), basada en un modelo cooperativo de economía solidaria. Actualmente, El Salinerito trabaja con más de 1.200 pequeños productores, procesando 30.000 litros de leche por día y generando aproximadamente 3.000 kg diarios de quesos artesanales (Salinerito, 2024); cuentan con una planta de procesamiento que se inauguró en su 40.º aniversario y que posee certificación ISO 9000 (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2019).

Los quesos producidos en Salinas se comercializan tanto en tiendas locales como en supermercados, e incluso algunos se han llegado a exportar a Estados Unidos, Europa (principalmente Italia, España, Suiza y Alemania) e incluso hasta Japón; adicionalmente, en 2018, se reportó que la comunidad generó 2.5 millones de dólares producto de dichas exportaciones (El Vocero, 2019).

Variedades de quesos de El Salinerito

Sus quesos se elaboran con leche bovina proveniente de la raza Holstein y de sus cruces con razas locales. En la actualidad, el Salinerito produce más de 22 variedades de queso frescos, maduros, semimaduros y con especias; varios de estos han recibido numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional (Salinerito, 2024).

Queso fresco

Este queso es la variedad más simple y antigua; se conoce que diversas culturas, mediterráneas, europeas y de Oriente Medio, ya lo elaboraban desde el Neolítico. En España y sus colonias, esta era la primera variedad producida tras la llegada del ganado bovino. En Ecuador, es el producto lácteo de mayor consumo.

El queso fresco es un queso con un contenido de humedad superior al 55%, que no ha sido sometido a un proceso de maduración y cuya vida útil es corta (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2012). Para elaborarlo, se pasteuriza la leche a 72°C por 15 segundos, luego se enfría hasta llegar a 32-26°C, momento en el cual se adiciona el cultivo láctico mesófilo con cloruro de calcio y cuajo enzimático; el proceso de coagulación tarda entre 30 y 45 minutos, para posteriormente la cuajada ser cortada, desuerada, moldeada y prensada. Para aportar el toque salino, se puede sumergir en una salmuera o se adiciona directamente la sal. Finalmente, se empaca y refrigera (Escuela Politécnica Nacional, 2015).

Figura 32. *Queso fresco artesanal del Salinerito.*

Nota. Salinerito / Corporación Gruppo Salinas (2022)

Tabla 14. *Características organolépticas del queso fresco*

Textura	Blanda, húmeda, fácil de desmoronar.
Color	Blanco uniforme
Sabor	Suave, ligeramente láctico y salado.
Corteza	Queso sin corteza
Tiempo de vida útil	7 a 15 días en refrigeración (4 °C)

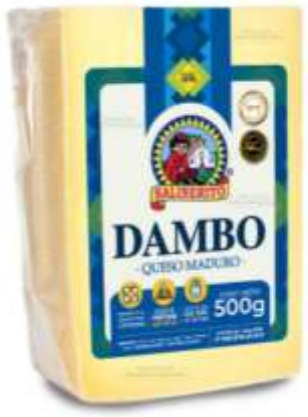
Nota. Elaboración propia con datos de EPN (2015)

Queso Dambo

Este queso de pasta dura de origen danés debe su nombre a la localidad de Dambo en Dinamarca. Aunque la versión latinoamericana presente algunas diferencias en cuanto a textura, contenido de humedad y tiempo de maduración (INNOTEC, 2014). El queso Dambo de El Salinerito también es localmente conocido como "queso tambo" y es uno de sus productos más emblemáticos (MAGAP, 2019).

Para su elaboración, se parte de añadir un cultivo mesófilo y cloruro de calcio a la leche pasteurizada, provocando una coagulación enzimática, para luego cortar la cuajada, la misma que se calienta y agita (Justitiano et al., 2025). Posterior a esto, se realiza el proceso característico de este queso, que es el lavado de la masa, en el cual se sustituye el suero por agua a 60-65 °C; para finalmente proceder con el moldeado, prensado, salado en salmuera y maduración a temperatura controlada (Academia Portal Lechero, 2014).

Figura 33. *Queso Dambo maduro del Salinerito.*



Nota. Salinerito / Corporación Gruppo Salinas (2022)

Tabla 15. *Características organolépticas del queso Dambo*

Textura	Semidura, elástica, de corte limpio, levemente cremosa.
Color	El tono varía de amarillo pálido a amarillo dorado uniforme.
Sabor	Suave, ligeramente dulce, con notas lácticas frescas.
Agujeros internos	Pequeños agujeros irregulares distribuidos uniformemente.
Corteza	Lisa, de color amarillo, en ciertos casos puede estar encerada.
Maduración	Mínimo 30 días; óptima entre 45 y 60 días.
Humedad	Mediana (45-50%), clasificado como semiduro.

Nota. Elaboración propia con datos de Academia Portal Lechero (2019) y MAGAP (2019)

Queso mozzarella

Este es un queso fresco de pasta hilada originalmente elaborado con leche de búfala al sur de Italia. El término "mozzarella" aparece por primera vez documentado en 1570, dentro del recetario del chef Bartolomeo Scappi. El nombre deriva del verbo en italiano "mozzare", que significa cortar o separar. La Mozzarella di Bufala Campana cuenta con una denominación de origen protegida (DOP) por parte de la Unión Europea (Sacco System, 2023).

En Salinas de Guaranda se elabora con leche entera de vaca pasteurizada, a la cual se añaden cultivos termófilos, que coagulan a los 32-35°C; después se corta la cuajada, se calienta la mezcla y se desuera. Posterior a ello, se procede con la acidificación de la pasta, hasta que el pH alcance los 5.0 – 5.2; luego se ejecuta el hilado, que consta de sumergir la masa en agua caliente (80-85°C), para amasarla y estirarla hasta conseguir una textura fibrosa y elástica; se moldea en bloques, se enfría en salmuera y es empacada con agua o suero (Patiño Montaño, 2014).

Figura 34. *Queso mozzarella artesanal del Salinerito.*

Nota. Salinerito / Corporación Gruppo Salinas (2022)

Tabla 16. *Características organolépticas del queso mozzarella*

Textura	Elástica, fibrosa, blanda y con estructura de hebras en paralelo.
Color	Blanco porcelana y ligeramente brillante.
Sabor	Suave, láctico, ligeramente ácido y salado.
Corteza	Sin corteza definida, pero mantiene una superficie lisa.
Maduración	Ninguna, se consume fresco.

Nota. Elaboración propia con datos de Sacco System (2023) y Patiño Montaño (2014).

Queso andino

El queso andino evidencia la adaptación de la tecnología y el conocimiento europeo con las condiciones andinas ecuatorianas, dando como resultado un queso semimaduro de pasta firme (Dubach, 1988). Lo que comenzó con técnicas queseras europeas introducidas durante el periodo de la Colonia ha evolucionado para convertirse en un producto latinoamericano, que actualmente es producido en Ecuador, Colombia, Perú y Bolivia (Universidad Politécnica Estatal del Carchi, 2021).

El proceso consta de la adición de Lactococcus lactis y cuajo a la leche pasteurizada; se corta la cuajada, dependiendo del caso se calienta la masa, se procede con el desuerado, moldeado,

prensado, salado en salmuera y la maduración, que se realiza en frío a 12-15 °C durante al menos 28 días, aunque lo óptimo es de 45 a 60 días, en los cuales se realizan volteos y cepillados periódicos de la corteza (Vera & Escobar, 2021).

Figura 35. *Mix gran selección de quesos andinos del Salinerito.*

Nota. Salinerito / Corporación Gruppo Salinas (2022)

Tabla 17. *Características organolépticas del queso andino*

Textura	Semidura a dura, firme, de corte limpio, y puede presentar pequeños agujeros internos.
Color	Amarillo pálido en el interior y con corteza de tonos dorados.
Sabor	Suave a moderado, con notas lácticas y ligeramente ácidas, el sabor se vuelve más intenso con la maduración.
Corteza	Lisa, ligeramente rugosa, de color dorado a café claro.
Maduración mínima	28 días (NTE INEN 2607, 2012)
Variedades del Salinerito	Andino madurado, andino fresco, al pesto, con orégano, con ají.

Nota. Elaboración propia con datos de Vera & Escobar (2021).

Queso parmesano

El parmesano o Parmigiano Reggiano es el queso italiano con denominación de origen protegida (DOP) más exportado del mundo (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2011). Sus orígenes datan del siglo XII, cuando monjes de la región norte de Italia, buscando maneras de conservar la abundante producción láctea de los monasterios, generaron un queso de larga maduración. En Salinas de Guaranda, se realiza una adaptación artesanal de dicho queso, en el cual se utiliza leche fresca, y si bien no se puede llamar Parmigiano Reggiano por la denominación de origen, su proceso de elaboración es bastante similar.

Se empieza mezclando leche entera de la ordeña de la tarde (parcialmente desnatada) con leche entera de la mañana; a dicha mezcla se le agrega suero de fermentación natural y se calienta a 33-35°C. Posterior a la coagulación, se rompe la cuajada y se cocina la masa a 55°C, se desuera y se moldea en grandes cilindros. Luego se coloca en una salmuera durante 20-25 días y se procede a madurar por al menos 12 meses, aunque el tiempo óptimo es de 24 a 36 meses. Sin embargo, en Salinas la versión artesanal tiene un periodo de maduración de 6 a 12 meses (Pérez Raffo, 2017).

Figura 36. *Queso parmesano rallado fino del Salinerito.*

Nota. Salinerito / Corporación Gruppo Salinas (2022)

Tabla 18. *Características organolépticas del queso parmesano*

Textura	Dura, granulosa, quebradiza (por ende, se fragmenta en lascas).
Color	Amarillo paja a dorado intenso, más oscuro según va madurando.
Sabor	Intenso, umami, con notas a frutos secos, mantequilla tostada y pimienta.
Corteza	Dura, gruesa, de color marrón dorado, grabada con el nombre.
Maduración (versión local)	Mínimo 6 meses hasta 12 meses.

Nota. Elaboración propia con datos de Pérez Raffo (2017).

Valor nutricional

El queso comparte gran parte de sus características nutricionales con la leche; por ende, es una fuente significativa de calcio, proteínas y vitaminas. Comprendiendo que, a mayor grado de maduración y menor cantidad de agua, existe una mayor concentración de nutrientes (García Casas, s. f.). A continuación, se presenta una tabla comparativa de los valores nutricionales de los quesos más emblemáticos producidos en El Salinerito.

Tabla 19. *Tabla nutricional comparativa de cinco tipos de quesos producidos por El Salinerito (queso fresco, dambo, mozzarella, andino y parmesano).*

Componente (100g)	**Queso Fresco**	**Queso Dambo**	**Queso Mozzarella**	**Queso Andino**	**Queso Parmesano**
Energía	280 kcal	340 kcal	280 kcal	370 kcal	431 kcal
Proteínas	18 g	22 g	22 g	25 g	38 g
Grasas totales	20 g	25 g	20 g	28 g	29 g
Carbohidratos	3 g	<1 g	3 g	<1 g	<1 g
Calcio	400 mg	680 mg	510 mg	720 mg	1184 mg

Sodio	600 mg	620 mg	373 mg	650 mg	1529 mg
Fósforo	220 mg	420 mg	354 mg	400 mg	694 mg
Vitamina B2	0.3 mg	0.3 mg	0.23 mg	0.35 mg	0.33 mg
Vitamina A	175 µg	250 µg	175 µg	270 µg	270 µg
Humedad	>55%	45-50%	50-55%	40-46%	<32%

Nota. Elaboración propia con datos de FAO & OMS (2015); EPN 2015; Sacco System 2023; García Casas (s. f.).

7. ENSAYO ACADÉMICO

Salinas de Guaranda o Salinas de Tomabelas es una de las parroquias de Guaranda; fue fundada en 1884. Su nombre hace referencia a las minas de sal que se encuentran allí, las cuales fueron parte crucial para el comercio, esto desde tiempos prehispánicos. Allí habitaba la comunidad Tomabela, quienes llegaron alrededor de 1750, huyendo de los latifundistas que se habían apropiado de sus tierras (Salinas de Guaranda, 2021); este pueblo tenía cacicazgos que delegaban el acceso a las minas. Sin embargo, en 1870 el territorio fue repartido entre terratenientes y hacendados, despojando a los indígenas de sus propiedades y haciendo que trabajen en las minas. Entre las familias que llegaron está la familia Córdovez, de origen colombiano, que compró los terrenos al presidente Juan José Flores (Salinas de Guaranda, 2021); estos explotaron a los habitantes, quienes debían extraer la sal a cambio de un pedazo de tierra para cultivar sus alimentos (Márquez, 2022).

En 1962, los habitantes empiezan a organizarse para controlar comunitariamente las minas, pero en 1967 forman la primera cooperativa de ahorro y crédito; desafortunadamente, no prosperaron en este intento (Salinas de Guaranda, 2020). Es el 16 de noviembre de 1972 que se constituyó legalmente la CoopSalinas (Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas Ltda., s.f.) con ayuda del sacerdote Antonio Polo.

El Telégrafo (2013) menciona que en 1970 llegó la misión salesiana Mato Grosso, una ONG italiana que tenía como objetivo erradicar la pobreza en América Latina, esto por pedido del entonces obispo, Cándido Rada. Gracias a esto, el padre Antonio Polo llegó a Salinas; él ocupó un papel trascendental en el desarrollo de la parroquia. Cuenta que en su primera visita la comunidad no contaba con luz ni agua potable; una de sus primeras tareas fue construir una casa comunal, así, 4 meses de voluntariado se convirtieron en su nueva vida (Márquez, 2022).

Gracias a su llegada y a su ayuda, el pueblo se organizó, adquirieron las tierras y formaron una cooperativa de ahorro y crédito. Por otra parte, se impulsaron mejoras en cuanto a vivienda, servicios básicos y la escolarización de los niños.

En cuanto al desarrollo productivo, se inició con la fabricación de quesos y se empezó un sistema de economía solidaria. Aunque ya tenían la idea, es finalmente en 1978 que llega José Dubach, un asesor de la Cooperación Técnica Suiza, que los capacitó sobre la elaboración de diferentes tipos de quesos con recetas europeas, adaptadas a las condiciones del lugar; le dio un valor agregado y diferenció el producto del resto. En este mismo año nace el Salinerito (Coni Lol, s.f.).

El Salinerito se constituyó como una marca que simboliza la identidad comunitaria. Actualmente, cuenta con alrededor de 22 variedades de quesos, entre frescos, maduros y semimaduros. Entre estos existe el queso andino, que posee varias presentaciones (andino maduro, de ají, de pesto, con orégano y el clásico fresco), quesos gourmet como el tilsit, dambo, gruyere y parmesano, siendo este último el que más tiempo de maduración lleva. Además del Salinerito, la comunidad cuenta con otras 23 queseras más pequeñas (El Telégrafo, 2013), cuyos productos se distribuyen en los puntos de venta del Salinerito a modo de apoyo comunitario.

Con el tiempo surgieron más microempresas (alrededor de 28), que fueron diversificando los productos. Se industrializó: la leche en yogures y quesos, la carne en embutidos, frutas en mermeladas, la lana en textiles; aparte, se fabrican chocolates y licores, como el emblemático pájaro azul. La industrialización fue clave y parte del lema que trajo el padre Polo y los voluntarios: “Toda materia prima debe tener un valor agregado para que el campesino reciba beneficio” (Salazar, 2025).

Lo que hace especial a esta comunidad es su sistema de economía social solidaria, que se estableció gracias al padre Antonio Polo. Este tipo de modelo pone como eje central a las personas y a la comunidad, en lugar del beneficio económico; de esta forma busca equidad, sostenibilidad, cooperación y desarrollo del entorno (BBVA, 2026). En el documental "El secreto de Guaranda" (2022) se expresa que el propósito de este modelo económico no es solo reducir la pobreza, sino superar las desigualdades sociales; los valores y principios siempre buscan el beneficio de la comunidad.

En la página web del Salinerito, indica que "El Gruppo Salinas constituye una instancia corporativa que representa los intereses comunes y específicos de la población salinera y de las distintas instituciones asociadas que lo componen". Esta marca es colectiva y representa un símbolo de identidad local, que surgió de la necesidad y creció del trabajo colectivo; es la prueba de que una economía solidaria puede generar productos de calidad, sin perder identidad.

Dentro de esta empresa, hay seis entidades miembros: Fundación Familia Salesiana (FFSS), Fundación de Organizaciones Campesinas de Salinas (FUNORSAL), Fundación Grupo Juvenil Salinas (FUGJS), Cooperativa de ahorro y crédito Salinas limitada (COACSAL), Cooperativa de producción agropecuaria "El Salinerito" (PRODUCOOP), Asociación de desarrollo social de artesanos Texsal Salinas (TEXSAL) (Gómez Ledesma & Morán Alcívar, 2022). Las cuales operan para cubrir un frente específico, con el objetivo de garantizar el bienestar y el desarrollo comunitario.

La empresa no solo vende sus propios productos, esta funciona como un canal de comercialización colectiva, es decir, promueve y visibiliza los productos de toda la red parroquial. Otros productos que ofrecen fuera de su línea láctea son los confites que incluyen, bombones, turrones y más; oferta una amplia gama de embutidos; posee una línea de hongos secos y una gama

de licores. Fuera del área alimentaria, tiene productos de cuidado personal como cremas; incluso posee textiles de calidad, chompas, ponchos, bufandas, entre otros.

Otro aspecto que destaca de este singular lugar son sus pisos climáticos; incluyen el páramo y el subtrópico. Su rango de altura va desde los 800 hasta los 4800 m s. n. m. (Tour Salinerito, s.f.); gracias a esto posee diversidad de flora y fauna. En la zona alta, sus temperaturas van desde los 6 a los 12 ˚C; aquí se cría ganado vacuno para obtener leche, que es la materia prima de su principal producto, los quesos; también crían ganado ovino que abastece de lana a la industria textil de la zona; además, se cultivan variedades de papas, mortiño, habas y cereales como la quinua. Por otro lado, el subtrópico tiene una temperatura de 18 a 24 ˚C; aquí se producen frutas como el chamburo, mora y durazno, las cuales son transformadas en mermeladas y licores; incluso se llega a obtener caña de azúcar y cacao.

Salinas de Guaranda es un ejemplo de economía solidaria, además de ser un lugar acogedor y lleno de historia; por esto, en el año 2022 fue reconocido como el tercer "lugar mágico del Ecuador" (Tour Salinerito, 2024). El reconocimiento fue otorgado por el Ministerio de Turismo a destinos que, además de belleza, poseen valor cultural, histórico e identitario. Salinas destaca por su historia, tradiciones ancestrales, gastronomía y sitios atractivos; cuenta con un turismo comunitario que permite conocer las fábricas de sus productos como quesos, chocolates, textiles; las minas de sal y sitios naturales como la cascada del Búho.

Salinas posee algo más sobresaliente que su patrimonio material: sus saberes y técnicas. Estas pasan de generación en generación y forman parte de su identidad social y su modelo económico, como lo es la elaboración de diferentes tipos de quesos, la producción de chocolates, la elaboración de licores como el pájaro azul, la fabricación de textiles y la extracción de sal. La

preservación de estos conocimientos contribuye a la creación de emprendimientos y, por lo tanto, al desarrollo de la comunidad.

El tema de este proyecto, “Experiencia gastronómica con productos locales de Salinas de Guaranda”, pretende ser una expresión de la identidad cultural de este pueblo. Cada producto no es solo un alimento de calidad; es resultado de más de cinco décadas de historia, esfuerzo colectivo, saberes transmitidos y un modelo económico solidario. Esta propuesta busca crear conciencia y homenajear la historia de este territorio mediante la gastronomía.

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

Cóctel de bienvenida: Vuelo azul

Esferificaciones de destilado ancestral Pájaro Azul, armonizado con chamburo, delicadamente equilibrado con jarabe de panela y canela y aromatizado con taraxaco.

El cóctel lleva pájaro azul, un licor que representa identidad histórica y cultural. Su nombre proviene de ese tono azulado aportado por el anís estrellado y de que entre sus ingredientes lleva carne de gallina. Se consume sobre todo en fiestas como el carnaval, y se cree que posee propiedades medicinales. Por otro lado, el chamburo es un fruto característico de la zona; aporta notas frescas y ácidas, mientras que el jarabe de panela complementa todo con dulzor y notas cálidas por la panela.

Al ser un licor espirituoso, posee un sabor fuerte con un toque picante; con la mezcla del resto de ingredientes, se crea una armonía de sabores que prepara al paladar para el menú.

Bajativo a elección:

Elixir de cacao

Chocolate caliente, aromatizado con ishpingo y canela, endulzado con panela.

El bajativo lleva chocolate a la taza que es 100% cacao, el cual está aromatizado con ishpingo; crea una transición del postre con notas cítricas y florales a sabores cálidos con toques especiados y tostados. El chocolate posee compuestos que favorecen a la digestión y brindan una sensación de saciedad, por lo que prepara al comensal para el cierre con los bombones.

Cítrico de cacao

Té con nibs de cacao, endulzado con miel de mucílago de cacao y aromatizado con limón mandarina.

Esta opción es más ligera que la taza de chocolate; así mismo, equilibra las notas cítricas del postre sin saturar el paladar. Este bajativo ofrece sutileza y, además, impulsa un uso diferente del cacao en una infusión aromática con toques tostados y especiados.

Maridaje

Enigma Chardonnay 2022- Bodega Dos Hemisferios

En este caso, el vino no es un simple acompañante; este forma parte de la preparación de la salsa beurre blanc. Por ende, los sabores que se degustan en el paladar son iguales en el plato y en la copa, creando una experiencia continua y armónica. Este vino posee una acidez intensa pero equilibrada; entre las notas se destaca la lima y la naranja, lo que complementa la limón mandarina de la salsa. Mientras que las notas a vainilla y amaderadas combinan con el crujiente de la piel y el meloso de quinua.

Figura 37. *Ficha de cata del vino blanco Enigma – Bodega Dos Hemisferios*

UIDE Escuela de Gastronomía

Ficha de cata #1	**Fecha:**	07/06/2026
Nombre del vino/Casa:	Enigma Bodega Dos Hemisferios	
Terroir:	Ecuador – Balao, Guayas	
Cepa:	Chardonnay 100%	
Añada:	2022 (2 cosechas en un mismo año)	
Precio:	$22,50	

Notas de cata						
Visual						
Limpidez	**Turbio**	**Cristalino**	**Impurezas**	**Efervescencia**		
Colores tintos	**Teja**	**Granate**	**Rubí**	**Violáceo**	**Púrpura**	
Colores blancos	**Verdoso**	**Pálido**	**Claro**	**Dorado**	**Ámbar**	
Colores rosados	**Piel de cebolla**	**Rosa Claro**	**Salmón**	**Rosa Franco**	**Rosa Frambuesa**	
Lágrimas	**Delgadas**	**Gruesas**	**Rápidas**	**Lentas**	**Definidas**	**No definidas**

Olfato	
Sin despertar	- Notas de frutas blancas como manzana verde y cítricos. - Fruta tropical con notas de mango verde y un toque de durazno. - Fondo suavemente especiado, como a pimienta blanca muy tenue. - Sensación dulce y cremosa que anticipa el paso por roble.
Despierto	- Alta intensidad aromática, aromas a piña madura, coco y durazno. - Notas de crianza a vainilla y tostado suave aportados por el roble francés. - Notas a miel y flores blancas. - Fondo mineral elegante, fresco y persistente.
Gusto	
Primer Ataque	- Entrada fresca y vibrante con acidez pronunciada pero equilibrada. - Sensación frutal inmediata: cítricos, lima y fruta tropical. - Permanencia intermedia en boca, ligero y elegante.
Segunda Ataque	- Muy ligero al pesarlo en la lengua, fino y de cuerpo delicado. - La fruta evoluciona hacia lima-limón y naranja madura. - La acidez se mantiene como hilo conductor, fresca y limpia.
Tercer Ataque	- Retrogusto largo y agradable con notas de vainilla y fruta madura. - Leve percepción alcohólica en la garganta. - Elegante, untuoso y con muy buen equilibrio entre fruta y madera.
Observaciones	- 12 % vol. Alcohólico. - 12 meses en barrica de roble (30% del vino) - Temperatura de servicio óptima: 14 – 16 °C. - Herradura dorada brillante y persistente. - Vino galardonado internacionalmente, referente del vino ecuatoriano. - Excelente para maridar mariscos, carnes blancas, postres y quesos.

Nota. Elaborado por las autoras en el formato de Enología UIDE.

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Estilo de servicio

El servicio será de tipo americano; este se distingue por llevar el plato directamente desde cocina al comensal ya emplatado. De este modo se tiene mayor control sobre la presentación, temperatura y porción del plato, garantizando la calidad. Por otra parte, el montaje será tipo U, con el objetivo de desarrollar interacción entre los invitados y crear una experiencia cercana. En el centro de la U se ubicará el jurado; este lugar permitirá que el personal de servicio tenga especial atención.

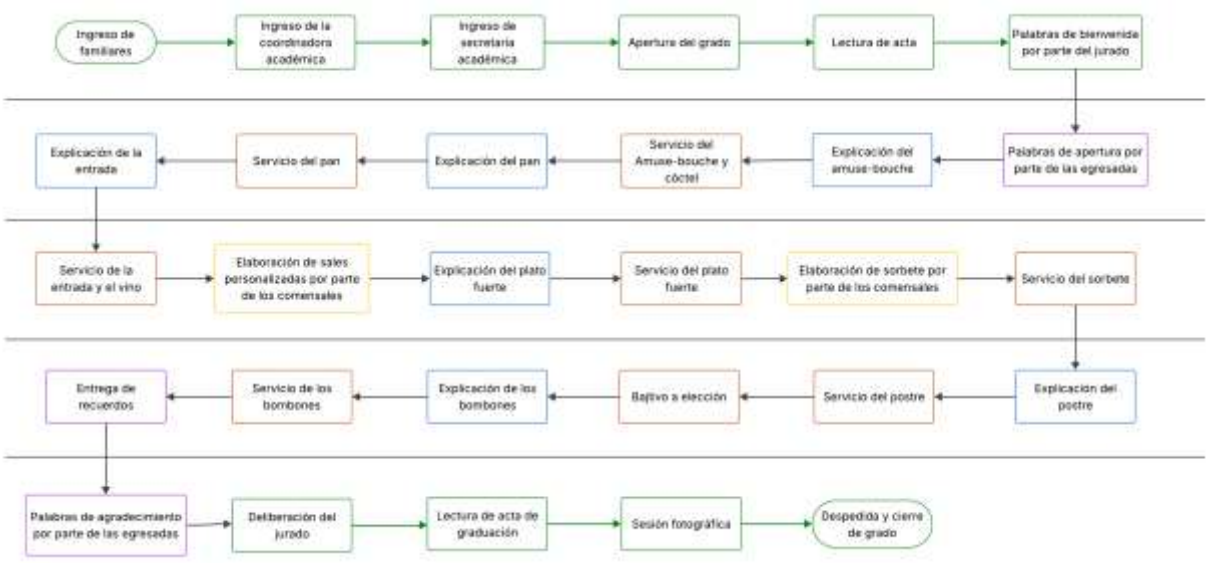
Figura 38. *Simulación de montaje en U en salón Entre Valles*

Nota. Elaborado las autoras en Gemini.

Flujograma de operación

Adicionalmente, los cubiertos serán entregados conforme se sirva cada tiempo, con el motivo de evitar equivocaciones de los comensales, al no saber qué cubierto usar. En el flujograma se puede visualizar que el servicio se desarrollará con un protocolo formal; cada plato contará con su respectiva explicación. Además, existen dos actividades que forman parte de la experiencia gastronómica, una antes del plato fuerte y la otra después de este; esta secuencia garantiza la atención fluida y organizada.

Figura 39. *Flujograma operativo del día del evento*



Nota. Elaborado por las autoras en Lucidchart.

Vestimenta del personal de servicio

Para la vestimenta del personal se han seleccionado prendas que representan la identidad cultural, pero que a la vez mantienen el protocolo formal de la ocasión y experiencia gastronómica. Por una parte, tenemos la pieza central, el chaleco en los hombres y el chal en las mujeres, ambos tejidos de lana con patrones en colores rojo y blanco; estas prendas evocan la producción textil artesanal de Salinas de Guaranda. El sombrero de paño es tradicional en la Sierra ecuatoriana; es un complemento a toda la vestimenta, crea coherencia estética y destaca visualmente. Tanto el chal en mujeres como el chaleco en el caso de los hombres, como el sombrero, convierten al personal en parte de la narrativa. Por otro lado, el pantalón y los zapatos negros ayudan a mantener la formalidad, garantizando una imagen profesional frente al jurado.

Figura 40. *Vestimenta para personal de servicio*

Nota. Elaborado por las autoras en Gemini.

10. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

Ambientación y decoración

La ambientación fue pensada para lograr que el comensal viva una experiencia en todo el sentido, no solo mediante la comida, sino también de manera visual y sensorial. Esto cumple una función en la narrativa dentro de la experiencia gastronómica y cultural de la propuesta del menú, desde el inicio hasta el cierre del servicio.

Mantelería y vajilla

La mantelería tendrá una paleta de color inspirada en la identidad textil y geográfica de la zona. Como color predominante tendremos un azul profundo; esto hace referencia al cielo que se puede apreciar en los Andes y también al frío que existe. Los tonos terrosos, ocre y verde oliva se inspiran en las minas de sal que poseen dicha gama de colores; también recuerdan la diversidad de pisos climáticos. El montaje será a base de un mantel azul; en el medio, un camino de mesa bordado con patrones tradicionales en colores rojo, ocre y verde. Para la vajilla se optó por un plato base de barro, conectando con la tradición ancestral; sobre este se colocarán los platos a lo largo del servicio, los cuales serán de un estilo contemporáneo minimalista. Esta combinación da una presentación elegante sin perder la identidad de lo tradicional.

Figura 41. *Guía de colores mantelería y vajilla*

Nota. Elaborado por las autoras en Open AI.

Galería fotográfica

En la barra se posicionará una galería de fotografías de distintos espacios de Salinas, sus paisajes, zonas de producción de quesos, textiles, confitería, la extracción artesanal de sal en las minas. Al ser un punto focal, introduce al público en la historia detrás de los productos y del menú, lo que crea una conexión con el territorio.

Bodegón de productos y pisos climáticos

En una escalera decorativa, se montará un bodegón que representa los pisos climáticos; su objetivo es ser un mapa visual y comestible del territorio, mostrando el origen de los productos utilizados en la preparación de los platos. Se combinarán frutas como el taxo y el chamburo, cultivos como la papa, zanahorias, junto con productos ya procesados como quesos, embutidos y

sal envuelta en paja; en pequeños sacos de yute se colocará la quinua para añadir textura a la exposición.

Figura 42. *Guía para el bodegón de productos y pisos climáticos.*

Nota. Elaborado por las autoras en Open AI.

Música

De fondo se reproducirá música andina instrumental; esto acompañará la experiencia, reforzando la atmósfera cultural del espacio y creando una experiencia inmersiva.

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. Salinas de Guaranda es la prueba de que la gastronomía puede ser una forma de resistencia, transformación social y progreso comunitario. Esto se evidencia con sus productos que forman parte de la identidad cultural, como la sal a la que se le agrega valor mezclándola con especias y hierbas, o la elaboración de diversos quesos que transmiten saberes y técnicas.
2. Los diferentes pisos climáticos, que van desde el páramo hasta el subtrópico, permiten la diversidad de productos como papa, chamburo, quinua, mora y trucha, creando una propuesta gastronómica muy singular.
3. El Salinerito sirve de ejemplo de cómo otorgar valor extra a los productos. Materias primas como la leche se transforman en diversos quesos, yogures, o frutas que se convierten en mermeladas y licores. Estos procesos han logrado el desarrollo comunitario.
4. El análisis de trazabilidad indica el valor y la importancia de cada producto. Principalmente en el caso del queso y la sal, que forman parte crucial de la historia y el desarrollo de esta parroquia.
5. El desarrollo de Salinas de Guaranda es el resultado de la organización de la comunidad y distintas figuras relevantes que aportaron para el crecimiento de la zona.
6. La propuesta de menú reinterpreta la cocina andina con técnicas de cocina contemporánea. Se presenta un homenaje a décadas de trabajo colectivo, transmisión de conocimientos y preservación del patrimonio.

Recomendaciones

1. Se recomienda incluir platos tradicionales como chigüiles o el dulce de zambo y estandarizar las recetas con el objetivo de preservar saberes y realizar investigaciones.
2. En futuras investigaciones, se recomienda que los autores realicen un mayor número de visitas de campo. Esto permite tener una visión más fiel de la cultura, la producción, el modelo económico comunitario y social que no se puede apreciar solo mediante fuentes bibliográficas.
3. Se recomienda realizar entrevistas a personas locales, productores de materias primas, queseros, chocolateros y otros miembros de las comunidades de Salinas. Para tener una perspectiva real y directa sobre los procesos productivos.
4. Se recomienda destinar mayor tiempo a la inmersión cultural, participando en dinámicas, ingresando directamente a las fábricas cuando están en funcionamiento. Con el objetivo de tener un acercamiento directo con las costumbres, tradiciones y cosmovisión.
5. Se recomienda que las instituciones académicas vinculadas a la carrera de Gastronomía cercanas establezcan una alianza con la Corporación Gruppo Salinas y las microempresas asociadas para que los estudiantes puedan realizar salidas técnicas, prácticas y proyectos de vinculación que contribuyan a su formación profesional.
6. Se recomienda incorporar productos subvalorados como el queso de chancho, licores de frutas o el haba tostada. Con el propósito de ampliar la gama de ingredientes que se conocen del territorio y fortalecer su identidad gastronómica.

12. ANEXOS

Ilustración 1. Visitas a Salinas de Guaranda

Ilustración 2. Prácticas del menú

Ilustración 3. Facturas de compras

SUPERMAXI

13. BIBLIOGRAFÍAS

Alcaldía de Guaranda. (s.f.). *Guaranda*. Guaranda Alcaldía. Recuperado el 5 de abril de 2026, de https://www.guaranda.gob.ec/newsiteCMT/el-canton/

ALLPA. (s.f.). *Las papayas de monte*. https://allpa.org/las-papayas-de-monte/

Academia Portal Lechero. (2014). *Elaboración de quesos de masa lavada (tipo Dambo)*. https://academiaportalechero.com/courses/elaboracion-de-quesos-madurados-tipo-gouda-y-dambo/

Aroca, F. X. G., Chicaiza, J. S. A., & Allauca, M. B. (2023). Manifestaciones alimentarias tradicionales de la cocina popular en Salinas de Guaranda como potencial destino turístico culinario. *SATHIRI, 18*(1), 179–199.

BBC News Mundo. (2025, 12 de noviembre). *La fascinante historia del ajo (y cuáles son sus propiedades medicinales)*. https://www.bbc.com/mundo/articles/c3rjvrpl88wo

BBVA. (2026, 12 de abril). *¿Qué es la economía solidaria y por qué se caracteriza?* https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-la-economia-solidaria-y-por-que-se-caracteriza/

Bonete, J. (s.f.). *Visita técnica a las fábricas de Salinas de Guaranda*. Scribd. Recuperado el 5 de abril de 2026, de https://es.scribd.com/document/382496583/Visita-Tecnica-a-Las-Fabricas-de-Salinas-de-Guaranda

Borja, P., & Polo, A. (2024). *La experiencia de desarrollo de Salinas de Guaranda, Ecuador*. LEISA: Revista de Agroecología. https://leisa-al.org/web/wp-content/uploads/vol21n2.pdf

Busquets, A. (2022). *Guía del cultivo del ajo*. Cultivers. https://cultivers.es/blog/guia-del-cultivo-del-ajo/

Castro Medina, R. O. (2025). *Desarrollo de productos gastronómicos a base del chamburo (Vasconcellea pubescens)* [Trabajo de titulación de pregrado, Universidad Regional Autónoma de Los Andes]. Repositorio Institucional UNIANDES. https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/19109/1/UA-GAS-EAC-001-2025.pdf

Ciudad Educadora. (s.f.). *Reducción del consumo de sal de mesa*. https://ciudadeducadora.edu.co/reduccion-del-consumo-de-sal-de-mesa/

Cocinista. (s.f.). *Flor de sal*. https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-del-mundo/flor-de-sal.html

Coni Lol. (s.f.). *SALINERITO* [PDF]. Scribd. https://es.scribd.com/document/613410021/Taller-1-Salinerito

Conxemar. (s.f.). *Trucha arco iris* [Imagen]. Conxemar. https://www.conxemar.com/es/especies/trucha-arco-iris/

Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas Ltda. (s.f.). *Nuestra cooperativa*. https://coopsalinas.fin.ec/nuestra-cooperativa/

Corporación Gruppo Salinas. (s.f.). *Salinerito: La cooperación como vía de desarrollo*. https://salinerito.com/

CuerpoMente. (s.f.). *Sal de manantial y sal marina: diferencias y propiedades*. https://www.cuerpomente.com/alimentacion/sal-manantial-marina_13387

Daries Ramón, N., Ferrer Rosell, B., Cristóbal Fransi, E., & Mariné Roig, E. (2018). *¿Postureo o disfrute de la experiencia gastronómica? Efectos de la reputación y la experiencia en la recomendación de los restaurantes de alto nivel.*

Díaz, Y. (2016). *Diseño preliminar de un secador para las salineras* [Documento de trabajo]. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/308169487_Diseno_preliminar_de_un_secador_para_las_salineras

Dubach, J. (1988). *ABC de las queserías rurales del Ecuador*. Proyecto Queserías Rurales del Ecuador.

EducaMadrid. (s.f.). *Ajo (Allium sativum).* Territorio Gaia – ARGOS. https://www.educa2.madrid.org/web/argos/territorio-gaia?p_p_id=36&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=4&p_p_col_count=5&p_r_p_185834411_nodeId=5214465&p_r_p_185834411_title=Ajo+%28allium+sativum%29

El Comercio. (2015, 22 de noviembre). *En la variedad de quesos está el gusto de Bolívar*. https://www.elcomercio.com/sabores/quesos-variedades-bolivar-guaranda-salinas/

El Telégrafo. (2013, 20 de abril). *De las aguas calmas de Venecia a los páramos de Ecuador*. https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/de-las-aguas-calmas-de-venecia-a-los-paramos-de-ecuador

El Vocero. (2019, 28 de mayo). *Salinas de Guaranda: Un recorrido para comer queso y estar cerca del cielo*. https://www.elvocero.com.ec/2019/05/28/salinas-de-guaranda/

Escuela Politécnica Nacional. (2015). *Proceso de elaboración de queso fresco* [Tesis de grado, Facultad de Ingeniería Química y Agroindustria]. Escuela Politécnica Nacional. https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/10471/1/CD-6193.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s.f.). *Rainbow trout (Oncorhynchus mykiss).* FAO. https://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/aquaculture/I1129m/file/es/es_rainbowtrout.htm

Ford, T. G., Bogash, S. M., Orzolek, M. D., Kime, L. F., & Harper, J. K. (2023). *Producción de ajo*. Penn State Extension, Universidad Estatal de Pensilvania. https://extension.psu.edu/produccion-de-ajo

Flores Bastidas, V. A. (2011). *La intervención del ajo natural en la cocina tradicional ecuatoriana* [Tesis de grado, Universidad Iberoamericana del Ecuador]. http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/89

France 24. (2019, 27 de noviembre). *En foco: Pakistán y la sal rosada del Himalaya*. https://www.france24.com/es/20191127-en-foco-pakistan-sal-rosada-himalaya

Fundación EROSKI. (s.f.). *Trucha: propiedades nutritivas*. Consumer. https://pescadosymariscos.consumer.es/trucha/propiedades-nutritivas

Garcés, I. (s.f.). *Halita (NaCl): Minerales industriales, todo lo que mires está compuesto de ello*. Departamento de Ingeniería Química y Procesamiento de Minerales, Universidad de Antofagasta. https://intranetua.uantof.cl/salares/fichas/halita.pdf

García Andrés, J. A. (2010). *Volumetría y espectroscopía para la determinación de potasio en sal comestible* [Trabajo fin de carrera]. Universidad de Zaragoza. https://zaguan.unizar.es/record/5199/files/TAZ-PFC-2010-229.pdf

García Casas, V. E. (s.f.). *Evaluación de lactosuero en quesos ecuatorianos* [Tesis doctoral]. Universidad de Granada / Universidad de Guayaquil. https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/92799/75359.pdf

Gavilanes Salinas, M. V. (2013). *Inducción a la producción de unibulbos con la aplicación de un complejo hormonal en plantas de ajo (Allium sativum L.) cv. nacional o criolla* [Trabajo de titulación, Universidad Técnica de Ambato]. https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/e68afdaa-ad72-47c2-ba96-cf48ad07bd4a/content

Geist, L. (2024, 25 de julio). *Garlic: Secret weapon of ancient Olympians*. University of Missouri Extension. https://extension.missouri.edu/news/garlic-secret-weapon-of-ancient-olympians

Gobierno del Ecuador. (2016, 19 de febrero). *Bolívar la provincia del Libertador*. Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado el 5 de abril de 2026, de https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/bolivar-la-provincia-del-libertador/

González Sánchez, D. J. (2020). *Sal y salud* [Trabajo de fin de grado, Universidad de La Laguna]. Repositorio Institucional de la Universidad de La Laguna. https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/20266/Sal%20y%20salud..pdf?sequence=1&isAllowed=y

Guerrero-Carrasco, M. J., & Rivas-Guerrero, P. M. (2018). La economía solidaria, como el "Factor C" de Salinas de Guaranda. *Polo del Conocimiento: Revista Científico-Profesional, 3*(8). https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/667

Hernández Haideur, M. D. C. (2025). *La dimensión cognitivo-emocional de la experiencia gastronómica de los visitantes de Segovia.*

Hernández Villaseñor, R. (2024). *Guía completa para el cultivo de ajo: tierra e hidroponía*. Hydro Environment – Innovación Agrícola. https://hydroenv.com.mx/id540/

Illescas, Y. (2025, 4 de noviembre). *Salinas de Guaranda se refuerza con el turismo de producción*. *Expreso*. Recuperado el 5 de abril de 2026, de https://www.expreso.ec/provincias/salinas-de-guaranda-se-refuerza-con-el-turismo-de-produccion-263250.html

InfoAgro. (2012). *El cultivo del ajo*. https://www.infoagro.com/hortalizas/ajo.htm

INNOTEC — Laboratorio Tecnológico del Uruguay. (2014). Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso Dambo uruguayo. *Revista INNOTEC, 9*, 24–30. https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/download/261/pdf_1/

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2012a). *NTE INEN 1528: Queso fresco — Requisitos*. INEN.

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2012b). *NTE INEN 2607: Queso andino madurado — Requisitos*. INEN.

Instituto Politécnico Nacional. (2025). *Estudio sobre el cloruro de sodio (NaCl): Cristalografía y cultivo de cristales* [Documento académico]. Studocu. https://www.studocu.com/es-mx/document/instituto-politecnico-nacional/ciencia-de-los-materiales/estudio-sobre-el-cloruro-de-sodio-nacl-cristalografia-y-cultivo-de-cristales/145388111

Juárez-Martínez, L., Paz-Pellat, F., & Velázquez-Machuca, M. A. (2024). La producción de sal en el sur de Puebla: Entre la sustentabilidad y la construcción de la gobernanza territorial. *Economía, Sociedad y Territorio, 24*(74), 115–148. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692024000100115

Justiniano Gallardo, N., Céspedes Jiménez, C. E., & Canavire Castillo, F. (2025). Proceso de optimización de producción del queso Dambo en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. *Revista*

Científica del Sistema de Estudios de Postgrado, 8(2), 57–77. https://doi.org/10.36958/sep.v8i2.341

La experiencia de desarrollo de Salinas de Guaranda, Ecuador - Leisa. (s.f.). *LEISA Revista de Agroecología*. Recuperado el 31 de marzo de 2026, de https://leisa-al.org/web/revista/volumen-21-numero-02/la-experiencia-de-desarrollo-de-salinas-de-guaranda-ecuador/

Lescano Mosquera, G. F. (2016). *Análisis económico de la producción y comercialización de trucha en la granja piscícola Valle Hermoso en el caserío Artezón, parroquia Pelileo Grande, cantón Pelileo, provincia de Tungurahua* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja]. Repositorio Institucional UNL. https://dspace.unl.edu.ec/server/api/core/bitstreams/58dd121e-773f-42e9-a54b-97035ef4e9e7/content

Lejavitzer, A., Cozzano, S., Fusté-Forné, F., & Sueiras, A. (2022). El queso colonia: tradición y transformación. Intersecciones bioquímicas, históricas, patrimoniales y gastroturísticas. *RIVAR (Santiago), 9*(27), 74–93. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-49942022000300074

Liebherr. (s.f.). *Trucha*. FreshMAG. https://www.liebherr.com/es-es/refrigeradores-congeladores/freshmag/alimentos-a-z/trucha-8262734

Linnaeus, C. (1758). *Systema Naturae per regna tria naturae, secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus, differentiis, synonymis, locis* (10.ª ed., Vol. 1). Holmiae: Laurentii Salvii. https://zenodo.org/records/3916389

Loría Gutiérrez, A., Blanco Barrantes, J., Porras Navarro, M., Ortega Monge, M. C., Cerdas Vargas, M. J., & Madrigal Redondo, A. L. (2021). Aspectos generales del *Allium sativum*:

Una revisión. *Ars Pharmaceutica (Internet), 62*(4), 471–481. https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S2340-98942021000400471

Maiz Padrón, A. R., Valero Lacruz, L., & Briceño Piñero, D. (s.f.). *Elementos prácticos para la cría de truchas en Venezuela*. Sitio Argentino de Producción Animal. https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_peces/piscicultura/137-truchas.pdf

Marcillo Salazar, Y. N. (2016). *Influencia de la acidez y temperatura del proceso de hilado del queso tipo "de hoja" sobre las propiedades físico químicas, sensoriales y microbiológicas* [Proyecto de investigación de pregrado, Universidad Técnica Estatal de Quevedo]. Repositorio Institucional UTEQ. https://repositorio.uteq.edu.ec/server/api/core/bitstreams/fa43b3e0-81c4-4fe8-98c4-dae084d47130/content

Maroto Borrego, J. V., & Baixauli Soria, C. (2002). *Horticultura herbácea especial: Cultivos hortícolas al aire libre: Ajo (Allium sativum).* Mundi-Prensa.

Martín, S. M. R. (1998). La sal y el salitre en los Andes septentrionales (pp. 173–180). Asociación Española de Americanistas.

Martínez, G. C. (1989). Generalidades acerca del salario. *Revista de la Facultad de Derecho y Ciencias Políticas*, (85), 39–49.

Márquez, C. (2022, 3 de octubre). *Salinas de Guaranda superó la pobreza con la asociatividad*. Youtopia Ecuador. https://youtopiaecuador.com/salinas-guaranda-supero-pobreza-asociatividad/

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2019). *El Salinerito cumplió 40 años de producción quesera* [Boletín institucional]. https://www.agricultura.gob.ec/el-salinerito-cumplio-40-anos-de-produccion-quesera/

Montenegro, F. R. (2009, 22 de enero). *Cultivo de babaco (Carica pentagona H.) bajo invernadero*. Engormix. https://www.engormix.com/agricultura/miscellaneous/cultivo-babaco-carica-pentagona_a27813/

Morales Lema, G. E. (2019). *Influencia de la temperatura del agua sobre el comportamiento biológico de la trucha arco iris (Oncorhynchus mykiss) producida en Atillo GAD-Guamote* [Trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional ESPOCH.

Moreno, J. (2022, 29 de agosto). *Tipos de truchas*. Ingeniero Agroindustrial. https://ingenieroagroindustrial.com/tipos-de-truchas/

Museo de Mineralogía de Hermosillo. (s.f.). *Halita*. https://museodemineriahermosillo.com/exhibiciones/halita/

Naranjo, E. (2012). *Análisis de la evolución histórico-cultural del proyecto de desarrollo comunitario en la parroquia Salinas de la provincia de Bolívar* [Tesis de maestría].

Naranjo, F. (2010). *Elaboración de mermelada y néctar a partir de la fruta andina chamburo, producida en la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar* [Tesis de pregrado, Universidad de las Américas]. Repositorio Institucional UDLA. https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/771/1/UDLA-EC-TIAG-2010-03.pdf

Novoa, C. (2019, 17 de enero). *Salinas de Guaranda cuenta su historia a través de la extracción de sal*. *El Telégrafo*. https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/guaranda-sal-turistas

Nutrient Optimiser. (s.f.). *Nutritional value of garlic (raw)*. https://nutrientoptimiser.com/nutritional-value-garlic-raw/

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación & Organización Mundial de la Salud. (2013). *Codex Alimentarius: CODEX STAN 283-1978 — Norma general para el queso* (Rev. 2013). FAO.

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2011). *El parmesano, rey de los quesos*. *Revista de la OMPI, 1*(2011). https://www.wipo.int/es/web/wipo-magazine/articles/parmesan-the-king-of-cheeses-37602

Patiño Montaño, S. J. (2014). *Adaptación tecnológica para la elaboración de queso mozzarella en el cantón Quilanga* [Trabajo de fin de titulación, Universidad Técnica Particular de Loja]. Repositorio Institucional UTPL. https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/10718/1/Patino%20Montano%20Susana%20Judith.pdf

Pérez Raffo, M. F. (2017). *Estudio de aglomeración y exudación en queso tipo parmesano rallado, elaborado en planta quesera* [Memoria para optar al título de Ingeniero en Alimentos, Universidad Austral de Chile]. Universidad Austral de Chile. http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2017/fap438e/doc/fap438e.pdf

Reyes Ayala, J. F. (2024). *Calidad de servicio de una empresa de servicio de alimentación y su relación con la satisfacción de los trabajadores de Chinalco, 2024.*

Renobales, G., & Sallés, J. (2001). *Allium sativum: Morfología y ecología*. En *Plantas de interés farmacéutico*. Universidad del País Vasco. https://www.ehu.eus/documents/1686888/3913390/70.+Allium+sativum.pdf

Ríos Rojas, K., & Villanueva, L. (2023). Calidad del servicio y percepción del valor en restaurantes turísticos. *Revista Amazónica de Investigación, 12*(2), 55–68.

Rocati, A. (2013, 4 de septiembre). *¿Qué es el ajo y qué tipos de ajo existen?* Verema. https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1112605-que-ajo-tipos-existen

Rodríguez López, M. E., Alcántara Pilar, J. M., & Rojas Lamorena, Á. J. (2020). *La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de establecimiento.*

Romero, F. B., Martínez, J. J., & López, A. H. (2015). Uso y abuso de la sal en la alimentación humana. *Nutrición Clínica en Medicina, 9*(3), 189–203. https://www.aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5030.pdf

Rosalandia. (s.f.). *Chamburo*. https://rosalandia.com/varios/chamburo

Ryu, K., & Han, H. (2010). Influence of the quality of food, service, and physical environment on customer satisfaction and behavioral intention in quick-casual restaurants: Moderating role of perceived price. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 34*(3), 310–329.

Sacco System. (2023). *Mozzarella: Aspecto, origen y valores nutricionales*. https://ingredients.saccosystem.com/es/mozzarella-aspecto-origen-y-valores-nutricionales/

Sal Roche. (s.f.). *¿Cuál es la sal de mar y cómo identificarla?* https://salroche.com/blogs/todo-sobre-la-sal/cual-es-sal-de-mar-como-identificarla

Salazar, A. (2025, 21 de diciembre). *Salinas de Guaranda: El legado del Padre Antonio Polo y el éxito de una empresa comunitaria*. Primicias. https://www.primicias.ec/sociedad/salinas-guaranda-legado-sacerdote-antonio-polo-turismo-empresa-comunitaria-salinerito-112175/

Salazar, E. (2010). Historia de la sal en el Ecuador precolombino y colonial. *Antropología: Cuadernos de Investigación*, (10). Pontificia Universidad Católica del Ecuador /

Arqueología Ecuatoriana. https://revistas.arqueo-ecuatoriana.ec/es/cuadernos-de-investigacion/cuadernos-de-investigacion-10/246-historia-de-la-sal-en-el-ecuador-precolombino-y-colonial

Salinas de Guaranda. (2021, 12 de agosto). *Historia de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas COOPSALINAS*. Blogspot. https://salinasdebolivar.blogspot.com/2021/08/historia-de-la-cooperativa-de-ahorro-y.html

Salinerito / Corporación Gruppo Salinas. (2022). *5 características de los quesos maduros del Salinerito*. https://salinerito.com

Salinerito / Corporación Gruppo Salinas. (2022). *Categorías: Quesos y lácteos*. https://www.salineritotqb.com/shop/category/categorias-quesos-lacteos-1

Salinerito / Corporación Gruppo Salinas. (2024). *Nosotros — Historia*. https://www.salineritotqb.com/nosotros

Sánchez Navas, A. (2023). *Halita (sal gema).* Museo Virtual de Mineralogía, UMA Divulga, Universidad de Málaga. https://www.umadivulga.uma.es/museo-virtual/mineralogia/halita-sal-gema/

SegurCaixa Adeslas. (s.f.). *Sal yodada: El aporte de yodo más valioso para nuestra salud*. https://www.segurcaixaadeslas.es/espacio-de-salud-y-bienestar/sal-yodada-el-aporte-de-yodo-mas-valioso-para-nuestra-salud

Sharif, Q. M., Hussain, M., & Hussain, M. T. (2007). Chemical evaluation of major salt deposits of Pakistan. *Journal of the Chemical Society of Pakistan, 29*(6), 570–571.

Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria. (2018, 5 de marzo). *Evidencias y controversias sobre la sal: Generalidades (I). Medicina General y de Familia*. https://mgyf.org/evidencias-y-controversias-sobre-la-sal-generalidades-i/

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (2026, 19 de febrero). *Trout*. Encyclopaedia Britannica. https://www.britannica.com/animal/trout

Tour Salinerito. (2024, 22 de noviembre). *Salinas de Guaranda: El tercer lugar mágico del Ecuador*. https://toursalinerito.com/salinas-de-guaranda-el-tercer-lugar-magico-del-ecuador/

Tour Salinerito. (s.f.). *Salinas de Guaranda: Turismo comunitario y desarrollo sostenible en los Andes*. https://toursalinerito.com/salinas-de-guaranda-turismo-comunitario-y-desarrollo-sostenible-en-los-andes/

Tripadvisor. (s.f.). *Esferas de sal de Salinas de Guaranda envueltas en paja de páramo*. https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g2642506-d15089246-i454775429-Minas_De_Sal_De_Salinas_De_Guaranda-Guaranda_Bolivar_Province.html

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. (s.f.). *FoodData Central: Garlic, raw (Allium sativum)*. https://fdc.nal.usda.gov/food-details/1104647/nutrients

Vázquez Chacón, J. Y. (2019, 25 de febrero). *Chigualcan: características, hábitat, usos y propiedades*. Lifeder. https://www.lifeder.com/chigualcan/

Veliyath Gardens. (s.f.). *Toronche (Vasconcellea stipulata)* [Fotografía]. https://veliyathgarden.com/products/toronche-live-plant-vasconcellea-stipulata-1

Vera Montoya, D., & Escobar Solano, N. (2021). Formulación y caracterización fisicoquímica y sensorial de un queso semimaduro saborizado tipo Andino Carchense. *SATHIRI: Revista de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi*. https://revistasdigitales.upec.edu.ec/index.php/sathiri/article/view/1121

Vila, T. (1975). Geología de los depósitos salinos andinos, provincia de Antofagasta, Chile. *Revista Geológica de Chile*, (2), 41–55. https://www.andeangeology.cl/index.php/revista1/article/view/V2n1-a05

Wu, T., Liu, G. J., Li, P., & Clar, C. (2002). Sal yodada para prevenir los trastornos por deficiencia de yodo. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, (3), CD003204. https://www.cochranelibrary.com/es/cdsr/doi/10.1002/14651858.CD003204/full/es

Zambrano, J. (2004). *Cultivo de babaco (Carica pentagona)*. Engormix. https://www.engormix.com/agricultura/miscellaneous/cultivo-babaco-carica-pentagona_a27813/