



GASTRONOMÍA

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

AUTORES:

Farinango Guasumba Paola de los Angeles

Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier

TUTOR: Mgtr. Santiago Coronel

TÈCNICAS GASTRONÒMICAS APLICADAS AL
PLÀTANO NACIONAL

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

Yo, Farinango Guasumba Paola de los Angeles y Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Técnicas Gastronómicas Aplicadas al Plátano Verde Nacional” 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 20 días del mes de julio de 2026, firmo conforme:

Autor: Farinango Guasumba Paola de los Angeles

Firma:



Número de Cédula: 1720364791

Dirección: Llano Grande

Teléfono: 0979915519

Correo electrónico: pafarinangogu@uide.edu.ec

Autor: Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier

Firma:



Número de Cédula: 0925743809

Dirección: km 1 ½ Vía Samborondón

Teléfono: 0968932948

Correo electrónico: rirodriguezvi@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Nosotros, Farinango Guasumba Paola de los Angeles y Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier, 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.



.....

Farinango Guasumba Paola de los Angeles

Autor del proyecto de investigación



.....

Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier

Autor del proyecto de investigación

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

.....

Mgtr. Santiago Coronel

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Técnicas gastronómicas Aplicadas al plátano nacional” presentado por, Farinango Guasumba Paola de los Angeles y Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier 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, 07 de julio del 2026

.....

Mgtr. Santiago Coronel
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 07 de julio del 2026



.....

Farinango Guasumba Paola de los Angeles

CEDULA: 1720364791



.....

Rodríguez Viscaino Ricardo Xavier

CEDULA: 0925743809

DEDICATORIA

Para quienes se detuvieron leer y creen que la comida no solo nutre el cuerpo, sino que une almas.

Que tu esencia y tu personalidad nunca se pierdan en el camino de la vida, que continúes contando historias llenas de sabor y sabiduría con tu cocina a lo largo del vasto recorrido que emprendas. Vive con la intensidad necesaria para que te llenes de conocimientos, frustraciones y agradecimientos, porque en ello también reside el valor de la historia.

Haz aquello que verdaderamente desees confía en tu propio talento y recuerda que esta carrera no es de resistir si no de persistir y si descubres que no es lo correcto, recuerda que al final todos encontramos nuestro lugar.

-P.F.G.

DEDICATORIA

Dedico este logro a mi familia, quienes han sido mi mayor apoyo durante todo este camino. A pesar de los tropiezos, las dificultades y los momentos de incertidumbre que se presentaron a lo largo de mi formación profesional, siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo emocional, económico y anímico, impulsándome a seguir adelante cuando más lo necesitaba.

A mi hermano, por ser un pilar fundamental en mi vida, mi mano derecha y uno de mis mayores ejemplos a seguir. Gracias por cada consejo, por cada llamado de atención y por enseñarme, a través de tu ejemplo, el valor de la perseverancia, la responsabilidad y el esfuerzo.

A mi madre, por estar siempre pendiente de mí, por ayudarme a reconocer mis errores y enseñarme a crecer como persona cada día. Gracias por tu amor, dedicación y sinceridad, cualidades que han sido esenciales en mi formación personal y profesional.

A mi padre, quien ha sido una de las personas que más ha creído en mí y en esta profesión. Gracias por comprender los sacrificios que implica el mundo de la gastronomía y por motivarme constantemente con tus historias, anécdotas y ejemplos de superación. Tu confianza en mis capacidades me ha dado la fuerza para continuar incluso en los momentos más difíciles.

Este logro no es únicamente mío; también les pertenece a ustedes, porque cada sacrificio, consejo, palabra de aliento y muestra de cariño fueron fundamentales para llegar hasta aquí.

-R.R.V

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, doy gracias a Dios por la vida que me ha dado y por permitirme llegar hasta donde estoy a pesar de todas las pruebas y desafíos que he tenido, y agradecerme a mí misma por seguir adelante a pesar de las muchas veces que decidí rendirme y no sentirme lo suficiente. y aun así he salido adelante con la bendición de Dios.

Agradezco genuinamente a mi Mamita por ser quien más me ha apoyado en este camino que no ha sido fácil en muchos momentos, pero nunca se ha permitido rendirse ni que yo me rinda y me ha enseñado a ser más fuerte, más valiente y afrontar los desafíos.

A mi Mamita Grande quien fue la principal motora que me ha enseñado a amar este arte culinario y quien ha sido mi compañera en la cocina con quien hemos compartido historias, conocimientos y charlas sobre la comida y sus sabores al igual que sus consejos y su apoyo desde antes de iniciar en esta carrera.

Extiendo este agradecimiento a mis demás familiares que son mis Tíos y mis Primos que en cada paso del camino han sido un apoyo en todo momento de alguna manera y quienes han sido mis mayores probadores y críticos de las preparaciones que he realizado, y a los amigos que conocí en el trayecto y se quedaron para siempre gracias por su acompañamiento y amistad.

-P.F.G

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, quien ha sido mi guía, fortaleza y refugio durante todo este proceso. Gracias por brindarme la sabiduría, la perseverancia y la oportunidad de culminar esta importante etapa de mi vida profesional.

Expreso mi más sincero agradecimiento a los docentes que formaron parte de mi formación académica y que, con su conocimiento, experiencia y dedicación, contribuyeron significativamente a mi crecimiento como profesional gastronómico.

Al Chef Diego Albán, director de la carrera de Gastronomía, por enseñarme que la cocina va mucho más allá de la elaboración de platos. Gracias por mostrarme la importancia de la gestión, la organización y la operación que existe detrás de cada servicio y de cada establecimiento gastronómico.

Al magíster Andrea Santander, docente de Servicio y Enología, por enseñarme que la gastronomía es mucho más que ser chef. Gracias por transmitirme la importancia de amar lo que hacemos, comprender el valor del servicio y reconocer las emociones y experiencias que se generan en cada comensal a través de nuestro trabajo.

Al Magister. Francisco Mena, por enseñarme la importancia de los números y la gestión financiera dentro de los negocios de alimentos y bebidas. Entre consejos, experiencias y enseñanzas, me permitió comprender que detrás de cada emprendimiento gastronómico exitoso existe una sólida administración y una correcta toma de decisiones.

A todos los docentes que formaron parte de mi formación, gracias por compartir sus conocimientos, experiencias y valores, contribuyendo al profesional que soy hoy.

Finalmente, agradezco a la Universidad por brindarme las herramientas, los espacios y las oportunidades necesarias para desarrollar mis conocimientos y fortalecer mi pasión por la gastronomía. Cada aprendizaje adquirido durante estos años será parte fundamental de mi futuro profesional.

-R.R.V

ÍNDICE DE CONTENIDO

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	II
Declaración de originalidad	IV
Aprobación del tutor.....	VI
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	VII
DEDICATORIA.....	VIII
DEDICATORIA.....	IX
AGRADECIMIENTO	X
AGRADECIMIENTO	XI
DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	24
MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	30
MENÚ APROBADO EN INGLÉS.....	31
DISEÑO DEL MENÚ	32
RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	34
ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	73
Plátano Verde.....	73
Atún.....	80
Cacao.....	88
Cebolla Paiteña.....	99

Laurel.....	106
Cilantro	115
ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR	
CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	126
Capítulo I.....	128
1. Origen e Historia del Plátano Verde.....	128
1.2. Introducción en América	130
1.3. Introducción al Ecuador	131
Capitulo II.....	134
2. Taxonomía de la Musaceae	134
2.1. Nomenclatura de la Musaceae	135
2.3. Diferenciación de los nombres técnicos.....	136
2.4. Morfología de la platanera.....	137
2.4.1. Órganos Subterráneos.....	139
2.4.2. Órganos Superficiales.....	141
Capitulo III	146
3.1. Condiciones climáticas para el Cultivo.....	146
3.2. Condición y preparación del suelo	147
3.3. Siembra	147
3.6.2. Post Cosecha	155

3.3. Variedades y Características del Plátano	155
Capítulo IV	157
4. Patrimonio gastronómico	157
4.1. Patrimonio Alimentario y Cultural del Plátano Verde	157
4.2. Símbolo tradicional y legado histórico del plátano verde en ecuador.....	158
4.3. El plátano como producto identitario	159
4.4. Valor Cultural del Plátano Verde.	160
Capítulo V	161
5. Identidad gastronómica del Plátano Verde en el Ecuador.....	161
5.1. El plátano verde en las comunidades en el Ecuador.....	161
5.3. Simbolismo y tradiciones.....	163
Capítulo VI	165
6. El plátano verde en el mercado económico.....	165
6.1. Panorama Internacional.....	165
6.2. Competencias del mercado.....	168
6.3. Panorama Nacional.....	168
6.4. Actualidad.....	170
Capítulo VII.....	172
7. Valor Nutricional y restricciones dietéticas.....	172
7.1. Versatilidad gastronómica del producto.....	176

7.2. El plátano verde como monoproduetos en la gastronomía	176
PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	177
CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	182
DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	183
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	185
ANEXOS.....	188
BIBLIOGRAFÍAS	201

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1.....	76
TABLA 2.....	83
TABLA 3.....	84
TABLA 4.....	85
TABLA 5.....	93
TABLA 6.....	102
TABLA 7.....	110
TABLA 8.....	118
TABLA 9.....	130
TABLA 10.....	160
TABLA 11.....	162
TABLA 12.....	178
TABLA 13.....	180

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1	34
FIGURA 2	35
FIGURA 3	36
FIGURA 4	37
FIGURA 5	38
FIGURA 6	39
FIGURA 7	39
FIGURA 8	41
FIGURA 9	42
FIGURA 10	43
FIGURA 11	44
FIGURA 12	45
FIGURA 13	46
FIGURA 14	47
FIGURA 15	48
FIGURA 16	49
FIGURA 17	50
FIGURA 18	51
FIGURA 19	52
FIGURA 20	53
FIGURA 21	54

FIGURA 22	55
FIGURA 23	56
FIGURA 24	57
FIGURA 25	58
FIGURA 26	59
FIGURA 27	60
FIGURA 28	61
FIGURA 29	62
FIGURA 30	63
FIGURA 31	64
FIGURA 32	65
FIGURA 33	66
FIGURA 34	67
FIGURA 35	67
FIGURA 36	69
FIGURA 37	70
FIGURA 38	71
FIGURA 39	72
FIGURA 40	182

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1	25
ILUSTRACIÓN 2	32
ILUSTRACIÓN 3	73
ILUSTRACIÓN 4	79
ILUSTRACIÓN 5	80
ILUSTRACIÓN 6	81
ILUSTRACIÓN 7	87
ILUSTRACIÓN 8	88
ILUSTRACIÓN 9	98
ILUSTRACIÓN 10	99
ILUSTRACIÓN 11	105
ILUSTRACIÓN 12	106
ILUSTRACIÓN 13	114
ILUSTRACIÓN 14	116
ILUSTRACIÓN 15	117
ILUSTRACIÓN 16	125
ILUSTRACIÓN 17	128
ILUSTRACIÓN 18	133
ILUSTRACIÓN 19	137
ILUSTRACIÓN 20	139
ILUSTRACIÓN 21	140
ILUSTRACIÓN 22	141
ILUSTRACIÓN 23	142

ILUSTRACIÓN 24	144
ILUSTRACIÓN 25	144
ILUSTRACIÓN 26	145
ILUSTRACIÓN 27	148
ILUSTRACIÓN 28	149
ILUSTRACIÓN 29	150
ILUSTRACIÓN 30	151
ILUSTRACIÓN 31	166
ILUSTRACIÓN 32	169
ILUSTRACIÓN 33	174
ILUSTRACIÓN 34	174
ILUSTRACIÓN 35	175
ILUSTRACIÓN 36	175
ILUSTRACIÓN 37	183
ILUSTRACIÓN 38	184
ILUSTRACIÓN 39	184

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	188
ANEXO 2	189
ANEXO 3	190
ANEXO 4	191
ANEXO 5	192
ANEXO 6	193
ANEXO 7	193
ANEXO 8	194
ANEXO 9	195
ANEXO 10	196
ANEXO 11	197
ANEXO 12	198
ANEXO 13	199
ANEXO 14	200

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

El presente trabajo de titulación explora la versatilidad gastronómica del plátano verde nacional (*Musa paradisiaca*) mediante la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas en un menú de degustación de ocho tiempos bajo el concepto de monoproductos.

El objetivo central fue demostrar que un ingrediente arraigado en la identidad culinaria ecuatoriana puede trascender sus preparaciones tradicionales y sostenerse como eje de una propuesta de alta cocina. Para ello, se aplican técnicas que van desde el asado, el blanqueado y la fermentación, hasta la elaboración de espumas, crocantes, papeles y deshidrataciones, evidenciando las múltiples dimensiones sensoriales del producto.

El trabajo integra un análisis histórico, botánico, agronómico, nutricional y cultural del plátano verde, destacando su alto contenido de almidón resistente, su bajo índice glucémico y sus propiedades prebióticas, factores que lo posicionan también dentro de la cocina funcional y saludable. Los resultados confirman que el concepto de especialización en un único ingrediente, referenciado en la trayectoria de chefs como Pierre Gagnaire, Massimo Bottura y Edgar Núñez, permite construir una identidad gastronómica sólida, optimizar la operación y generar una experiencia culinaria coherente e inclusiva.

Esta investigación aporta un precedente académico relevante para el fortalecimiento de la gastronomía ecuatoriana contemporánea y abre líneas de exploración hacia la valorización de productos identificados nacionales.

Palabras clave: plátano verde, técnicas gastronómicas, monoproducto, patrimonio gastronómico, cocina ecuatoriana, menú de degustación, gastronomía funcional.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

This thesis explores the culinary versatility of the Ecuadorian green plantain (*Musa paradisiaca*) by applying contemporary culinary techniques to an eight-course tasting menu based on the concept of single-ingredient dishes.

The central objective was to demonstrate that an ingredient deeply rooted in Ecuadorian culinary identity can transcend its traditional preparations and serve as the cornerstone of a haute cuisine concept. To this end, techniques ranging from roasting, blanching, and fermentation to the creation of foams, crunches, papers, and dehydrated textures were applied, highlighting the product's multiple sensory dimensions.

The project incorporates a historical, botanical, agronomic, nutritional, and cultural analysis of the green plantain, highlighting its high resistant starch content, low glycemic index, and prebiotic properties—factors that also position it within the realm of functional and healthy cuisine. The results confirm that the concept of specialization in a single ingredient—as exemplified by chefs such as Pierre Gagnaire, Massimo Bottura, and Edgar Núñez—enables the creation of a solid gastronomic identity, optimizes operations, and generates a coherent and inclusive culinary experience.

This research provides a relevant academic precedent for strengthening contemporary Ecuadorian gastronomy and opens avenues for exploring ways to promote identified products.

Keywords: green plantain, culinary techniques, single-ingredient dish, culinary heritage, Ecuadorian cuisine, tasting menu, functional gastronomy.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

La inspiración del uso del plátano verde nacional se da debido a la necesidad de demostrar el uso de varias técnicas gastronómicas utilizadas y aprendidas durante la carrera a un solo producto y a la vez la importación de revalorizar un producto tradicional que ha sido ampliamente utilizado en las preparaciones cotidianas, enfocándonos en la presentación de técnicas más allá de frituras y cocciones bases, sino que también se aplicara a través de pruebas de deshidrataciones, papeles, espumas, crocantes, entre otras con el objetivo de evidenciar la versatilidad de este producto culinario por lo que se propone una construcción de experiencia culinarias a través de las técnicas manteniendo su esencia y dándole un valor gastronómico.

Técnicas

En base a Bunge podemos decir que la técnica dentro de la industria gastronómica se asocia a un conjunto de procedimientos como medio de obtención de un resultado positivo basándose en la aplicación de una práctica de conocimientos y destrezas *“Las técnicas son formas organizadas de acción que permiten transformar una materia o situación mediante la aplicación de conocimientos y habilidades específicas” (Mario Bunge, 2004).*

Gastronómicas

Los conceptos gastronómicas y gastronomía no solo se relaciona con la acción o el arte de cocinar una variedad de platos que se presentaran en una mesa, sino que esta abarca la relación del ser humano, la alimentación y su entorno cultural por lo que se desglosa y desenvuelve en varios entornos para genera una experiencia sensorial transformada y adaptada al tiempo que se vive para generar impactos e innovaciones.

Como los menciona Jean Anthelme Brillat-Savarin *“La gastronomía no solo abarca la preparación de alimentos, sino también su contexto cultural, su historia y su relación con la identidad de una sociedad.” (Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825/2009).*

Técnicas gastronómicas

En base a ambos conceptos presentados podemos decir que las técnicas gastronómicas serán un conjunto de procesos aplicados a los alimentos con la finalidad de poder transformar y modificar las propiedades físicas, químicas y sensorial de los productos para lograr obtener

preparaciones culinarias específicas en la parte investigativa se define en palabra de Harold McGee “Las técnicas culinarias permiten comprender y controlar las transformaciones de los alimentos durante su preparación, influyendo directamente en la textura, el sabor y la apariencia final” (Harold McGee, 2004).

ILUSTRACIÓN 1

Compilación de Técnicas Gastronómicas antiguas y actuales



Nota: La imagen representa todas las técnicas gastronómicas que existen a nivel global desde a aquellas que son las bases hasta las modernas y experimentales que son las que más se usan, generada por Google Gemini IA, Técnicas Gastronómicas, 2026

Técnicas aplicadas al producto para el desarrollo de cada uno de los platos y la finalización del menú propuesto se ha seleccionado un conjunto de técnicas específicas tradicionales hasta aquellas de vanguardia.

A continuación, se enlista y se define algunas de las técnicas aplicadas del plátano verde definiciones citadas del Libro Julia Child, 2018: El arte de la cocina francesa, McGee, 2007; entre otros autores:

Asado: Es un método de cocción por calor seco (concentración) donde el alimento se expone a una fuente de calor directa (brasas, parrilla) o indirecta (aire caliente en horno),

provocando la coagulación de proteínas superficiales y la retención de jugos. Asar consiste en aplicar un calor intenso desde el inicio para sellar el alimento... El resultado es un exterior dorado y un interior jugoso. (Wright, & Treuille, E. 2006).

- ✚ **Blanquear:** *Cocinar alimento brevemente en agua hirviendo para ablandar o reducir sabores fuertes. (Child J., 2018).*
- ✚ **Cocción:** *Se define como la operación culinaria que utiliza el calor para transformar las propiedades fisicoquímicas de los alimentos, haciéndolos comestibles, digeribles y organolépticamente agradables, la cocción es el acto de transformar o modificar los alimentos para su consumo mediante calor. Este proceso provoca cambios en el sabor, textura, olor e incluso composición nutricional. (McGee. 2007).*
- ✚ **Crocante:** *Atributo de textura de un alimento que se fractura de forma rápida y sonora al ser sometido a presión (masticación), generalmente logrado por la deshidratación superficial o fritura. (Myhrvold, N. 2011).*
- ✚ **Fermentación:** *La fermentación es la transformación de carbohidratos en alcohol o ácidos orgánicos bajo la acción de microorganismos. Proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico, transformando la textura y sabor del alimento mediante microorganismos (Adaptado de McGee, 2007).*
- ✚ **Freír:** *Cocción con aceite a una temperatura de en 160 °C en esto a 180 °C. Podemos identificar dos formas de con protección como utilizando el rebozado con diferentes harinas y o pastas para freír, como la temperatura; o sin protección, sumergiendo directamente el alimento en aceite para obtener una costra externa urgente como como pasa en con los chips. (Escuder, C., Sergio, M., & Nogués, V. n.d)*
- ✚ **Hervir:** *El estado de un líquido que está burbujeando activamente; incluye distinciones entre hervor lento, medio y rápido. (Child J., 2018).*

- ✚ **Horneado:** *Técnica de cocción por aire caliente en un recinto cerrado (horno), donde el calor se transmite principalmente por convección y radiación. El horneado se basa en la preparación del alimento dentro del horno... sometiéndolo al calor que se transmite por radiación y convección a una temperatura elevada. (Gisslen, W. 2018).*
- ✚ **Infusión:** *Técnica que consiste en extraer las sustancias solubles de un ingrediente (generalmente aromático) sumergiéndolo en un líquido caliente, pero por debajo del punto de ebullición. Maincent, M. (2015).*
- ✚ **Maceración:** *Transformación de la estructura proteica del alimento mediante la acción de ácidos (pH bajo), sales o enzimas, sin elevar la temperatura. Remojar alimentó en líquido para absorber sabor o mejorar la textura. (Child J., 2018).*
- ✚ **Prensado:** *Operación que consiste en aplicar presión física sobre un alimento para extraer líquidos, compactar su estructura o eliminar excesos de aire/grasa. (Ceserani, V., & Kinton, R. 2008)*

Se desarrolla la propuesta centrándose en la exploración de un solo ingrediente mediante la aplicación de múltiples técnicas por ello constamos con diversos reconocidos chefs de varios países que también han creado su cocina bajo el concepto de un solo producto, dentro de nuestra investigación hemos considerado a tres conocidos chefs de la industria alimentaria que se han enfocado directamente a desarrollar su carrera en un solo producto como:

Chef Pierre Gagnaire, “*quien demuestra como un producto se transforma en sabores, texturas y estructuras mediante ciertos procesos que modifican su composición principal siendo una cocina de deconstrucción*” (Pierre Gagnaire, 2018).

El Chef Massimo Bottura, “*que se enfoca en generar una narrativa culinaria a través de la reinterpretación de los productos tradicionales como el queso, el tomate o el pan mezclando la memoria con la técnica y así los presenta a una mesa de platos complejos y, por último.*” (Massimo Bottura, 2021).

Chef Edgar Núñez, *“que centra su cocina mexicana en el uso de vegetales cosechados de su propio huerto y combinándolo con técnicas para conseguir los sabores mexicanos originales sin perder la esencia y llevándola a posicionar en una cocina internacional.”* (Mendez,2022).

Para ello tenemos de referencia el manejo de un concepto de mono producto gastronómico en la actualidad desde la búsqueda de aportar innovaciones culinarias al mercado laboral gastronómico Rivera, 2024,

Mono producto

Referirnos a este concepto es dar a entender que el giro de negocio del establecimiento solo se centra en una oferta de un solo ingrediente, definido por estos 3 autores menciona que *“se especializan en un tipo de producto específico como carnes, mariscos, vegetarianos, pizzas sándwiches entre otras. (López Alonsa, Carabias Muñoz & Diaz Paniagua 2011, p.45)”*, esta tendencia nace en países latinoamericanos y asiáticos como una forma de mejorar y presentar versatilidad y excelencia de un plato dejando lo tradicional al igual que Rivera menciona en su artículo sobre este concepto va más allá de diversificación si no que en cambio menciona una estrategia de venta económica y eficiencia operativa.

“Los Smart local de monoprodutos, en el sector de la gastronomía, son establecimientos o empresas que se especializan en la elaboración y venta de un sólo tipo de producto o plato. En lugar de ofrecer un menú diversificado con una amplia variedad de platos, estos negocios se centran en perfeccionar y destacar en la producción de un único producto.” (Rivera, 2024).

Esta estrategia de venta tiene varios objetivos, *“en primer lugar, permite a los negocios concentrar sus esfuerzos, recursos y conocimientos en perfeccionar la elaboración de un solo plato, lo que lleva a una mayor calidad y consistencia. Además, al especializarse en un producto específico, se pueden optimizar los procesos de producción, reducir costos y mejorar la eficiencia operativa”.* (Rosibell.2024).

La identidad culinaria del Ecuador a lo largo de los años se ha convertido en un representante máximo al igual que un símbolo de pertenencia destacando sabores, productos y los aspectos culturales del país, por ello la presente propuesta gastronómica se centrará en la aplicación de TÉCNICAS GASTRONÓMICAS APLICADAS AL PLÁTANO NACIONAL, siendo un producto de exportación a nivel nacional y extranjero que no es perteneciente del territorio

ecuatoriano debido a su introducción a Latinoamérica por medio de las embarcaciones de viajeros como por la conquista Española, sin embargo este producto sea gentrificado y adaptado en la Costa Ecuatoriana debido al aporte climático que estas regiones poseen y las cocinas de familias enteras de alta, media y baja de la sociedad.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

- Coctel de Bienvenida

Banana Mule a base de vodka, ginger ale, zumo de limón y almíbar de orito acompañado de un garnish maduro caramelizado.

- Amuse-bouche

Profiteroles rellenos de lacto-fermento de plátano maduro y tocino

- Pan con un untable

Pan Brioche de plátano y mantequilla de ajo y sal prieta

- Entrada

Mini corviche con un tartar de atún rojo, salsa acevichada de maní acompañado de un ají de tomate de árbol

-Sorbet

Sorbet de maracuyá

- Plato fuerte

Costilla de cerdo glaseadas en bbq de maduro con un pavé de plátano acompañado de una coleslaw y alioli de sal prieta

- Postre

Mousse de plátano asado acompañado de un helado de hoja de plátano, una tierra de bizcocho de vainilla y una salsa de caramelo salado

- Bajativo

Un café de especialidad por método V60

- Petit Four

Bombón de Chocolate negro del 65% relleno de una ganache de queso

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

- Welcome Cocktail

Banana Mule made with vodka, ginger ale, lemon juice, and banana syrup, garnished with a caramelized ripe banana.

- Amuse-bouche

Profiteroles filled with lacto-fermented ripe plantain and bacon

- Bread with a spread

Plantain brioche with garlic butter and coarse salt

- Appetizer

Mini corviche with bluefin tuna tartare, peanut ceviche sauce, and a tree tomato chili sauce

- Sorbet

Passion fruit sorbet

- Main Course

Pork ribs glazed with ripe plantain BBQ sauce, served with a plantain pavé, coleslaw, and black salt aioli

- Dessert

Roasted plantain mousse served with plantain leaf ice cream, vanilla sponge cake crumble, and a salted caramel sauce

- After-dinner drink

A specialty coffee brewed using the V60 method

- Petit Four

65% dark chocolate bonbon filled with a cheese ganache

DISEÑO DEL MENÚ

ILUSTRACIÓN 2

Diseño del Menú en Español que se va presentar



ILUSTRACIÓN 3

Diseño del Menú en Ingles



RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

FIGURA 1

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA PAN DE PLATANO CON MANTEQUILLA DE SALPUEBLA Y AJÍ				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción 40 gramo				FICHA No. VTA-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	mantequilla de salpuebla	15,00	gr	\$ 0,00933	\$ 0,1400	mantar	\$ 0,14	qr	15	qr
2	Pan de Platano	20,00	r	\$ 0,00350	\$ 0,0700	mantar	\$ 0,07	qr	20	qr
PROCESO DE PREPARACIÓN Verificar que el pan de plátano esté completamente frío. tomar una porción de 25 g de pan de plátano. Porcionar 15 g de mantequilla de salpuebla. Llevar la mantequilla a temperatura de servicio. Disponer el pan en el plato. Emplatado el pan con la mantequilla. Verificar presentación y para final. Servir inmediatamente.		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,21 EXTRAS SI \$ 0,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,22 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,22 COSTO POR GRAMO \$ 0,01				PUNTOS CRÍTICOS * Preciar total de cada ingrediente. Subtotal * % Extra Subtotal + Extra Carta Total Receta + No. porcionar. Carta por Porción + Para cada Receta.				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS				
ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango				REVISADO POR: Nombre y Apellido		FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26				

FIGURA 2

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
MASA DE PAN DE PLATANO				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES				X						
PESO CADA PORCIÓN				SUBRECETA						
FICHA No.				SUB-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	HARINA	125,00	gr	\$ 0,00219	\$ 0,27	Tamizar	\$ 2,19	Kg	1.000	gr
2	HUEVO	1,00	u	\$ 0,19417	\$ 0,19	Pesar o Batir	\$ 2,33	u	12	u
3	LEVADURA	1,25	gr	\$ 0,03429	\$ 0,04	Activar	\$ 1,20	gr	35	gr
4	PURÉ DE PLATANO	30,00	gr	\$ 0,00417	\$ 0,13	Procesar	\$ 0,25	gr	60	gr
5	LECHE	50,00	ml	\$ 0,00110	\$ 0,06	Temperar	\$ 1,10	L	1.000	ml
6	MANTEQUILLA	6,25	gr	\$ 0,01000	\$ 0,06	Pomada	\$ 2,50	gr	250	gr
7	SAL	1,75	gr	\$ 0,00053	\$ 0,001	Pesar	\$ 0,53	kg	1.000	gr
8	AZUCAR	3,75	gr	\$ 0,00100	\$ 0,00	Pesar	\$ 1,00	kg	1.000	gr
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Tamizar la harina.	SUBTOTAL RECETA \$ 0,76	Cocción del plátano
2. Activar la levadura con parte de la leche tibia.	EXTRAS 5% \$ 0,04	Temperatura del puré
3. Cocinar el plátano hasta obtener una textura suave.	COSTO TOTAL RECETA \$ 0,80	Activación de levadura
4. Elaborar el puré de plátano y dejar enfriar.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,07	Amasado
5. Mezclar harina, azúcar, sal y levadura.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0036	Fermentación
6. Incorporar el huevo.		Temperatura de fermentación
7. Agregar el puré de plátano.		Incorporación de mantequilla
8. Añadir la leche gradualmente.		Horneado
9. Amasar hasta obtener una masa homogénea.		Enfriamiento
10. Incorporar la mantequilla.		
11. Continuar amasando hasta desarrollar gluten.		
12. Dejar fermentar hasta duplicar volumen.		
13. Desgasificar la masa.		
14. Dividir y porcionar.		
15. Formar las piezas.		
16. Realizar segunda fermentación.		
17. Hornear hasta obtener color dorado.		
18. Enfriar sobre rejilla.		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
Preparación panadera elaborada a partir de una masa enriquecida con puré de plátano, que aporta humedad, suavidad y sabor característico. La fermentación de la levadura desarrolla la estructura y volumen del pan, mientras que la leche, el huevo y la mantequilla mejoran la textura, elasticidad y calidad sensorial del producto final.	Pesado
	Cocción húmeda
	Trituración
	Mezclado
	Amasado
	Fermentación biológica
	Porcionado
	Horneado

 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26
		FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26

Figura 4

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!				
NOMBRE RECETA AMOUSE - BOUSSE				TIPO RECETA x Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 20 gramo		FICHA No. VTA-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	profiterol	1,00	U	\$ 0,04000	\$ 0,04		\$ 0,04	U	1	U
2	lactofermento	25,00	gr	\$ 0,01500	\$ 0,38		\$ 0,15	gr	10	gr
3	Chicharron de plátano	1,00	U	\$ 0,03000	\$ 0,03		\$ 0,03	U	1	U
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
		SUBTOTAL RECETA		\$	0,45	1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta = No. porciones Costo por Porción = Precio cada Receta.				
		EXTRAS 5x		\$	0,02					
		COSTO TOTAL RECETA		\$	0,47					
		COSTO POR PORCIÓN		\$	0,47					
		COSTO POR GRAMO		\$	0,0234					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango		 REVISADO POR: Chef Ivanova Rolo		FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26						

FIGURA 5

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						#¡DESCONOCIDO!																													
Escuela de Gastronomía																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">chicharrón de plátano</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>50 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>1,0 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		chicharrón de plátano		NÚMERO PORCIONES	50 porción	PESO CADA PORCIÓN	1,0 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; color: red;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>SUB-003</td> </tr> </table>						TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-003	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="height: 100px;"></td> </tr> </table>						FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																																			
chicharrón de plátano																																			
NÚMERO PORCIONES	50 porción																																		
PESO CADA PORCIÓN	1,0 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	plátano verde cocinado	250,00	gr	\$ 0,00417	\$ 1,0417	cocinar en agua	\$ 0,25	gr	60	gr																									
2	sal	2,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,0010	pesado	\$ 0,52	A	1.000	gr																									
3	aceite	300,00	ml	\$ 0,00110	\$ 0,3300	temperatura de 180	\$ 1,10	Kg	1.000	ml																									
4	Agua	100,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,1000	pesar	\$ 1,00	L	1.000	ml																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>Cocinar el plátano verde hasta que esté suave.</td></tr> <tr><td>Escurrir y dejar enfriar.</td></tr> <tr><td>Licuar el plátano con la sal hasta obtener una pasta homogénea.</td></tr> <tr><td>Extender una capa fina sobre un silpat.</td></tr> <tr><td>Hornear o deshidratar hasta eliminar la humedad.</td></tr> <tr><td>Cortar en la forma deseada.</td></tr> <tr><td>Freír en aceite a 180 °C hasta obtener textura crujiente.</td></tr> <tr><td>Escurrir y reservar.</td></tr> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN		Cocinar el plátano verde hasta que esté suave.	Escurrir y dejar enfriar.	Licuar el plátano con la sal hasta obtener una pasta homogénea.	Extender una capa fina sobre un silpat.	Hornear o deshidratar hasta eliminar la humedad.	Cortar en la forma deseada.	Freír en aceite a 180 °C hasta obtener textura crujiente.	Escurrir y reservar.															
PROCESO DE PREPARACIÓN																																			
Cocinar el plátano verde hasta que esté suave.																																			
Escurrir y dejar enfriar.																																			
Licuar el plátano con la sal hasta obtener una pasta homogénea.																																			
Extender una capa fina sobre un silpat.																																			
Hornear o deshidratar hasta eliminar la humedad.																																			
Cortar en la forma deseada.																																			
Freír en aceite a 180 °C hasta obtener textura crujiente.																																			
Escurrir y reservar.																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,47</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,07</td> <td>Subtotal * N Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,55</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,03</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0309</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>											COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 1,47	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * N Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,55	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0309	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
COSTO MATERIA PRIMA																																			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,47	Σ Precios totales de cada ingrediente																																	
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * N Extras																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,55	Subtotal + Extras																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0309	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Elaboración obtenida mediante la cocción, trituración, deshidratación y fritura del plátano verde. El proceso permite desarrollar una textura crujiente y ligera, utilizada como elemento decorativo y de contraste en el montaje del plato.</td> </tr> </table>											ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		Elaboración obtenida mediante la cocción, trituración, deshidratación y fritura del plátano verde. El proceso permite desarrollar una textura crujiente y ligera, utilizada como elemento decorativo y de contraste en el montaje del plato.																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																			
Elaboración obtenida mediante la cocción, trituración, deshidratación y fritura del plátano verde. El proceso permite desarrollar una textura crujiente y ligera, utilizada como elemento decorativo y de contraste en el montaje del plato.																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>Cocción del plátano</td></tr> <tr><td>Espesor de la lámina</td></tr> <tr><td>Deshidratación</td></tr> <tr><td>Temperatura del aceite</td></tr> <tr><td>Tiempo de fritura</td></tr> </table>											PUNTOS CRÍTICOS		Cocción del plátano	Espesor de la lámina	Deshidratación	Temperatura del aceite	Tiempo de fritura																		
PUNTOS CRÍTICOS																																			
Cocción del plátano																																			
Espesor de la lámina																																			
Deshidratación																																			
Temperatura del aceite																																			
Tiempo de fritura																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>Deshidratación</td></tr> <tr><td>Fritura profunda</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>											MÉTODOS Y TÉCNICAS		Deshidratación	Fritura profunda																					
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																			
Deshidratación																																			
Fritura profunda																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">ELABORADO POR:</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  Ricardo Rodriguez y Paola Farinango </td> </tr> </table>						ELABORADO POR:		 Ricardo Rodriguez y Paola Farinango		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">REVISADO POR:</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  Francisco P. Roldán </td> </tr> </table>						REVISADO POR:		 Francisco P. Roldán		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">23-jun-26</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">7-jul-26</td> </tr> </table>						FECHA ELABORACIÓN		23-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		7-jul-26			
ELABORADO POR:																																			
 Ricardo Rodriguez y Paola Farinango																																			
REVISADO POR:																																			
 Francisco P. Roldán																																			
FECHA ELABORACIÓN																																			
23-jun-26																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN																																			
7-jul-26																																			

FIGURA 6

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡DESCONOCIDO!				
NOMBRE RECETA Lactofermento de maduro				TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 10 gramo		FICHA No. SUB-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Platano maduro	50,00	gr	\$ 0,00417	\$ 0,2083	laminas	\$ 0,25	gr	60	gr
2	sal	1,00	gr	\$ 0,00053	\$ 0,0005	pesado	\$ 0,53	Kg	1.000	gr
3	Queso crema Toni	100,00	gr	\$ 0,00700	\$ 0,7000	ponada	\$ 4,20	gr	600	gr
4	Queso mascarpone	50,00	gr	\$ 0,01445	\$ 0,7225	ponada	\$ 2,89	gr	200	gr
5	tocino	30,00	gr	\$ 0,01242	\$ 0,3726	tostado y picado	\$ 12,42	Kg	1.000	gr
6	cebollín	10,00	gr	\$ 0,01410	\$ 0,1410	cortado	\$ 1,41	gr	100	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN	
Cortar el plátano maduro en láminas.	
Pesar la sal.	
Mezclar el plátano con la sal (aprox. 2% del peso).	
Colocar en un empaque al vacío fermentar por 2 días	
Fermentar de 3 a 5 días a temperatura ambiente controlada.	
Verificar aroma ácido agradable y ausencia de mohos.	
Escurrir el plátano fermentado.	
Procesar o triturar el lactofermento.	
Llevar el queso crema y mascarpone a temperatura de trabajo.	
Incorporar el lactofermento a los quesos.	
Agregar el tocino previamente tostado y picado.	
Añadir el cebollín finamente cortado.	
Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.	
Refrigerar hasta el servicio.	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,14
EXTRAS 5%	\$ 0,11
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,25
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0150

PUNTOS CRÍTICOS	
2 % de sal del peso del maduro	
Tocino crocante	
Cremar los quesos	

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
Lactofermentación	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio
	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26
	FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26

FIGURA 8

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA		
ENTRADA						X	Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES				1 porción			Complementaria o Subsecundaria			
PESO CADA PORCIÓN				115 gramo		FICHA No.	VTA-003			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	corviche	70,00	gr	\$ 0,00329	\$ 0,23	Freír	\$ 0,23	gr	70	gr
2	atun	25,00	gr	\$ 0,02857	\$ 0,71	Cortar en tatar	\$ 8,57	gr	300	gr
3	salsa acevichada	10,00	gr	\$ 0,01200	\$ 0,12	Mezclar / reservar fría	\$ 0,12	gr	10	gr
4	ajonjolí negro	5,00	gr	\$ 0,01883	\$ 0,09	Tostar	\$ 1,13	gr	60	gr
5	cebollín	5,00	gr	\$ 0,04733	\$ 0,24	Cortar fino (juliana pequeña)	\$ 1,42	gr	30	gr
6	Hoja de Plátano	1,00	u	\$ 0,01500	\$ 0,02	Limpiar / calentar	\$ 0,02	gr	1	u
7	ají de tomate de árbol	1,00	u	\$ 0,70000	\$ 0,70	porcionar	\$ 0,70	u	1	u

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
Freír el corviche entero hasta lograr textura crocante	SUBTOTAL RECETA \$ 2,11	Debe estar bien frito y crocante antes de partir
Partir el corviche frito por la mitad	EXTRAS 5% \$ 0,11	Mantener cadenas de frío estrictas
Cortar el atún en tatar (picado fino en crudo)	COSTO TOTAL RECETA \$ 2,22	Uniforme y fino para buena textura
Mezclar el atún con salsa acevichada	COSTO POR PORCIÓN \$ 2,22	Balsace correcto de acidez y sal (salsa + soja)
Añadir ajonjolí negro, soja y aceite de sésamo al tatar	COSTO POR GRAMO \$ 0,0193	No exceder (evitar sabor dominante)
Colocar el tatar sobre el corviche como base		Toastado sin quemar
Decorar con cebollín fresco picado		Fresco y sin oxidación
Emplatarse sobre hoja de plátano		Evitar contaminación cruzada con pescado crudo

 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chel Ivanova Rocio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
--	---	--

FIGURA 9

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR										# DESCONOCIDO!	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA corviche				TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o				FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 8 porción				FICHA No. SUB-002							
PESO CADA PORCIÓN 70 gramo											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	cebolla	150,00	gr	\$ 0,00152	\$ 0,23	Cortar en brunoise	\$ 1,52	Kg	1,000	gr	
2	tomate	100,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,10	Cortar en brunoise	\$ 1,00	kg	1,000	gr	
3	pimiento	100,00	gr	\$ 0,00125	\$ 0,13	Cortar en brunoise	\$ 1,00	gr	800	gr	
4	pasta de mani	125,00	gr	\$ 0,00800	\$ 1,00	Pesar / reservar	\$ 2,00	gr	250	gr	
5	plátano verde	60,00	gr	\$ 0,00417	\$ 0,25	Rallar	\$ 0,25	gr	60	gr	
6	sal	5,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,00	Dosificar	\$ 0,52	Kg	1,000	gr	
7	comino	5,00	gr	\$ 0,01332	\$ 0,07	Dosificar	\$ 3,33	gr	250	gr	
PROCESO DE PREPARACIÓN Rallar el plátano verde crudo Realizar un refrito con cebolla, tomate y pimiento Sazonar el refrito con sal y comino Incorporar la pasta de mani al refrito para dar textura y sabor Mezclar al refrito con el plátano rallado Integrar hasta obtener una masa homogénea Ajustar sazón si es necesario				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,77 EXTRAS 5% \$ 0,09 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,86 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 COSTO POR GRAMO \$ 0,0033				PUNTOS CRÍTICOS El plátano debe rallarse fino para buena cohesión No debe quemarse (evitar amargar) Bien integrada para evitar grumos No debe quedar ni muy seca ni muy líquida Balance correcto de sal y comino Homogénea, sin separación de ingredientes			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El corviche se elabora mediante la integración de plátano verde rallado con un refrito de vegetales y pasta de mani, logrando una masa estructurada, húmeda y aromática. La técnica combina cocción por sofrito y amasado en frío, lo que aporta cohesión, sabor y textura característica del producto tradicional.				MÉTODOS Y TÉCNICAS Rallado Corte en brunoise Sofrito / refrito Emulsión / integración Cocción previa de base Amasado			
ELABORADO POR:  Ricardo Rodríguez y Paola Farinango				REVISADO POR:  Chef Ivánova Pineda				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-20 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-20			

FIGURA 10

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Salsa acevichada de mani				Básica o de Venta		#¡DESCONOCIDO!				
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X						
PESO CADA PORCIÓN		25 ml		FICHA No.		SUB-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	mayonesa	250,00	gr	\$ 0,00653	\$ 1,6313	Pesar	\$ 2,61	gr	400	gr
2	jengibre	25,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,1250	Rallar	\$ 0,50	gr	100	gr
3	apio	25,00	gr	\$ 0,00116	\$ 0,0289	Picar	\$ 1,04	gr	300	gr
4	aceite de sesamo	10,00	ml	\$ 0,03500	\$ 0,3500	Medir	\$ 7,00	gr	200	ml
5	salsa de soja	10,00	ml	\$ 0,00340	\$ 0,0340	Medir	\$ 0,68	gr	200	ml
6	pasta de mani	25,00	gr	\$ 0,00800	\$ 0,2000	Homogeneizar	\$ 2,00	gr	250	gr
7	sal	10,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,0052	Pesar	\$ 0,52	kg	1.000	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
Pesar todos los ingredientes.	SUBTOTAL RECETA \$ 2,37	Mantener higiene en vegetales
Lavar y desinfectar jengibre y apio.	EXTRAS 5% \$ 0,12	No sobrepasar la sal
Rallar el jengibre finamente.	COSTO TOTAL \$ 2,49	Evitar separación de la emulsión
Picar el apio en brunoise o corte fino.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,17	Controlar intensidad del jengibre
En una licuadora, colocar la mayonesa como base.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0937	Textura final debe ser homogénea
Incorporar la pasta de mani y mezclar hasta integrar.		Conservación en frío
Añadir salsa de soja y aceite de sesamo.		
Agregar jengibre rallado y apio picado.		
Sazonar con sal al gusto.		
Mezclar hasta obtener una salsa homogénea.		
Rectificar sabor y textura.		
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
	La salsa acevichada es una preparación fría en frío que combina jugo cítrico con aromáticos frescos, generando un aderezo ligero, fresco y equilibrado. Su función es aportar acidez, frescura y potenciar preparaciones como tartares, pescados y productos fritos.	Mantener higiene en vegetales
		No sobrepasar la sal
		Evitar separación de la emulsión
		Controlar intensidad del jengibre

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
---	---	---

FIGURA 11

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
aji de tomate de árbol				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		3 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate de árbol	8,00	unidad	\$ 0,24917	\$ 1,9950	Lavar, cocinar, pelar y retirar semillas	\$ 2,39	unidad	12	unidad
2	Aji rojo fresco	2,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,3000	Lavar y retirar semillas (opcional)	\$ 0,15	unidad	1	unidad
3	Cebolla pailleña	50,00	g	\$ 0,00120	\$ 0,0600	Pelar y picar finamente	\$ 1,20	kg	1.000	g
4	Cilantro	15,00	g	\$ 0,00250	\$ 0,0375	Lavar y picar finamente	\$ 0,50	gr	200	g
5	Jugo de limón	30,00	ml	\$ 0,00200	\$ 0,0600	Exprimir los limones	\$ 1,00	ml	500	ml
6	Sal	8,00	g	\$ 0,00052	\$ 0,0042	Medir	\$ 0,52	kg	1.000	g
7	Pimienta negra	2,00	g	\$ 0,01200	\$ 0,0240	Medir	\$ 12,00	kg	1.000	g
8	Agua	80,00	ml	\$ 0,00010	\$ 0,0080	Medir agua potable	\$ 1,00	litro	10.000	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
Seleccionar tomates de árbol maduros, aji fresco, cebolla, cilantro, limón y condimentos.		SUBTOTAL RECETA \$ 1,99				Precios totales de cada ingrediente				
Lavar y desinfectar todos los vegetales.		EXTRAS 5% \$ 0,10				Subtotal * % Extras				
Hervir los tomates de árbol durante aproximadamente 5 minutos.		COSTO TOTAL \$ 2,09				Subtotal + Extras				
Retirar la piel y las semillas de los tomates.		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,70				Costo Total Receta + No. porciones				
Picar la cebolla y el cilantro.		COSTO POR GRAMO \$ 0,0070				Costo por Porción + Peso cada Porción				
Exprimir el limón.		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
Colocar en la licensora la pulpa del tomate de árbol, el aji, la cebolla, el cilantro, el jugo de limón, la sal, la pimienta y el agua.						1. Sublesado o Cremado				
Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.						2. Amasado				
Rectificar el sabor y la consistencia.						3. Leudado				
Envasar en un recipiente limpio con tapa y conservar refrigerado hasta el momento del servicio.										
ELABORADO POR:		REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN				
Ricardo Rodríguez y Paola Farinango		Chef Ivanova Riofio				23-jun-26				
						FECHA ACTUALIZACIÓN				
						7-jul-26				

FIGURA 12

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!																																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																																										
Escuela de Gastronomía																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">SORBET DE MARACUYA</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">NÚMERO PORCIONES</td> <td>11 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td>20 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		SORBET DE MARACUYA		NÚMERO PORCIONES	11 porción	PESO CADA PORCIÓN	20 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">x</td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> <td>VTA-004</td> </tr> </table>						TIPO RECETA		x	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td>#¡DESCONOCIDO!</td> </tr> </table>		FOTO RECETA	#¡DESCONOCIDO!											
NOMBRE RECETA																																										
SORBET DE MARACUYA																																										
NÚMERO PORCIONES	11 porción																																									
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo																																									
TIPO RECETA																																										
x	Básica o de Venta																																									
Complementaria o Subreceta																																										
FICHA No.	VTA-004																																									
FOTO RECETA																																										
#¡DESCONOCIDO!																																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																
1	Maracuya	700,00	gr	\$ 0,00280	\$ 1,9600	Calentar	\$ 2,80	kg	1.000	gr																																
2	Agua	105,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,1050	Calentar	\$ 1,00	L	1.000	ml																																
3	Dextrosa	57,00	gr	\$ 0,00190	\$ 0,1083	Pesar y Diluir	\$ 0,95	gr	500	gr																																
4	Azúcar	130,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,1300	Diluir	\$ 1,00	Kg	1.000	gr																																
5	Estabilizador	8,00	gr	\$ 0,02350	\$ 0,1880	Pesar y Diluir	\$ 4,70	gr	200	gr																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Colocar todos los líquidos en olla</td></tr> <tr><td>2. Pesar todos los secos</td></tr> <tr><td>3. Llevar los líquidos a los 45°C</td></tr> <tr><td>4. Agregar los secos a punto de ebullición</td></tr> <tr><td>5. Bajar la temperatura a los -4°C</td></tr> <tr><td>6. Dejar reposar en silpack en abatidor</td></tr> <tr><td>7. Cucharear para romper cristales</td></tr> <tr><td>8. Mixear en una tarrina, congelar y servir</td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Colocar todos los líquidos en olla	2. Pesar todos los secos	3. Llevar los líquidos a los 45°C	4. Agregar los secos a punto de ebullición	5. Bajar la temperatura a los -4°C	6. Dejar reposar en silpack en abatidor	7. Cucharear para romper cristales	8. Mixear en una tarrina, congelar y servir	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,49</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,12</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,62</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,24</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0119</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>						COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 2,49	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,62	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0119	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Tiempos de reposo</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td>3. Control de cristales</td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	1. Tiempos de reposo	2. Manejo de temperaturas	3. Control de cristales
PROCESO DE PREPARACIÓN																																										
1. Colocar todos los líquidos en olla																																										
2. Pesar todos los secos																																										
3. Llevar los líquidos a los 45°C																																										
4. Agregar los secos a punto de ebullición																																										
5. Bajar la temperatura a los -4°C																																										
6. Dejar reposar en silpack en abatidor																																										
7. Cucharear para romper cristales																																										
8. Mixear en una tarrina, congelar y servir																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																										
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,49	2 Precios totales de cada ingrediente																																								
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras																																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,62	Subtotal + Extras																																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0119	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																								
PUNTOS CRÍTICOS																																										
1. Tiempos de reposo																																										
2. Manejo de temperaturas																																										
3. Control de cristales																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td>Limpiadpr de paladar por la retirar el sabor marisco del tiempo del menú anterior</td> </tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Limpiadpr de paladar por la retirar el sabor marisco del tiempo del menú anterior	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Calentar</td></tr> <tr><td>2. Mezclar</td></tr> <tr><td>3. Diluir</td></tr> <tr><td>4. Mixear</td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Calentar	2. Mezclar	3. Diluir	4. Mixear																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																										
Limpiadpr de paladar por la retirar el sabor marisco del tiempo del menú anterior																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																										
1. Calentar																																										
2. Mezclar																																										
3. Diluir																																										
4. Mixear																																										
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango						 REVISADO POR: Chef Ivanova Rolo						23-jun-26 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>7-jul-26</td> </tr> </table>		FECHA ACTUALIZACIÓN	7-jul-26																											
FECHA ACTUALIZACIÓN																																										
7-jul-26																																										

FIGURA 13

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						#¡ DESCONOCIDO!																								
NOMBRE RECETA PLATO FUERTE				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subvenciones		FOTO RECETA 																								
NÚMERO PORCIONES 1 porción				FICHA No. VTA-005																										
PESO CADA PORCIÓN 250 gramo																														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																				
1	BBQ de maduro	60,00	gr	\$ 0,01232	\$ 0,7394	Calentar	\$ 0,01	gr	1	gr																				
2	Pavé de plátano	45,00	gr	\$ 0,00748	\$ 0,3367	Dorar	\$ 0,01	gr	1	gr																				
3	Ensalada de col	20,00	gr	\$ 0,00295	\$ 0,0589	Aliñar	\$ 0,00	gr	1	gr																				
4	Aleoli de Sal-prieta	8,00	gr	\$ 0,00556	\$ 0,0445	Colocar en manga	\$ 0,01	gr	1	gr																				
5	Costilla	150,00	gr	\$ 0,02317	\$ 3,4761	Regenerar / glasear	\$ 0,02	gr	1	gr																				
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																								
Regenerar la costilla sous vide y glasear con BBQ de maduro. Dorar el pavé de plátano hasta obtener color uniforme. Aliñar la ensalada de col y reservar fría. Colocar el pavé de plátano como base del montaje. Disponer la costilla sobre o junto al pavé. Añadir la ensalada de col como guarnición. Aplicar puntos de alioli de sal prieta. Finalizar con BBQ de maduro y servir.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,66</td> <td style="font-size: small;">2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,23</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * 1/20 Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,89</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,89</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta : No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0196</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción : Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4,66	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * 1/20 Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,89	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,89	Costo Total Receta : No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0196	Costo por Porción : Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</td> </tr> <tr> <td>Regeneración</td> </tr> <tr> <td>Glaseado</td> </tr> <tr> <td>Dorado</td> </tr> <tr> <td>Emplatado</td> </tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS	Regeneración	Glaseado	Dorado	Emplatado
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,66	2 Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * 1/20 Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,89	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,89	Costo Total Receta : No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0196	Costo por Porción : Peso cada Porción																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																														
Regeneración																														
Glaseado																														
Dorado																														
Emplatado																														
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango		 REVISADO POR: Chef Ivanova Rofio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">23-jun-26</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-jul-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	23-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-jul-26																
FECHA ELABORACIÓN																														
23-jun-26																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																														
7-jul-26																														

FIGURA 14

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						# DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
bbq de maduro				Básica o de Venta Complementaria o Subventa						
NÚMERO PORCIONES		15	porción	X						
PESO CADA PORCIÓN		60	gramo	FICHA No.		SUB-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	salsa de tomate	250,00	gr	\$ 0,00498	\$ 1,244	Medir / reservar	\$ 1,33	gr	400	gr
2	salsa inglesa	20,00	ml	\$ 0,02333	\$ 0,467	Dosificar	\$ 3,50	ml	150	ml
3	humo líquido	2,00	ml	\$ 0,01280	\$ 0,026	Dosificar	\$ 2,24	ml	175	ml
4	azúcar morena	30,00	gr	\$ 0,00150	\$ 0,045	Pesar	\$ 1,50	kg	1.000	gr
5	sal	3,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,002	Dosificar	\$ 0,52	kg	1.000	gr
6	pimienta	2,00	gr	\$ 0,01658	\$ 0,033	Dosificar	\$ 1,93	gr	120	gr
7	ajo en polvo	3,00	gr	\$ 0,03000	\$ 0,090	Pesar	\$ 1,50	gr	50	gr
8	cebolla en polvo	5,00	gr	\$ 0,03600	\$ 0,180	Pesar	\$ 1,80	gr	50	gr
9	paprika	5,00	gr	\$ 0,05000	\$ 0,250	Pesar	\$ 2,50	gr	50	gr
10	vinagre platano	40,00	ml	\$ 0,02267	\$ 0,907	Medir	\$ 8,50	ml	375	ml
11	platano maduro	60,00	gr	\$ 0,00417	\$ 0,250	Azar	\$ 0,25	gr	60	gr
12	laurel	1,00	u	\$ 0,03571	\$ 0,036	Reservar	\$ 0,25	u	7	u

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
Colocar salsa de tomate en cocción a fuego medio	SUBTOTAL RECETA \$ 3,53	No debe quemarse ni cristalizar azúcar
Añadir azúcar morena hasta disolver	EXTRAS 5% \$ 0,18	Control del azúcar del plátano maduro
Incorporar salsa inglesa, vinagre y humo líquido	COSTO TOTAL RECETA \$ 3,70	No exceder el humo líquido
Agregar especias: paprika, ajo, cebolla en polvo, sal y pimienta	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,25	Debe ser espesa pero fluida
Añadir hoja de laurel para aromatizar	COSTO POR GRAMO \$ 0,0041	No sobrecargar (evitar amargar)
Cocinar hasta lograr reducción y textura espesa		Fuego medio constante
Incorporar el plátano maduro azada para dar cuerpo y dulzor		Equilibrio entre dulce, ácido y salado
Rectificar sazón y retirar laurel		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
La BBQ de maduro es una salsa de cocción lenta que combina reducción de tomate con especias, elementos ácidos y ahumados, incorporando plátano maduro para aportar dulzor natural y textura. El resultado es una salsa balanceada con perfil dulce-ahumado ideal para acompañamientos gastronómicos.	Reducción
	Cocción lenta
	Infusión
	Triturada
	Balaceo de sabores
	Emulsión ligera

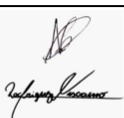
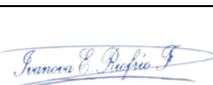
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
 Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	23-jun-26
		FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26

FIGURA 15

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						# DESCONOCIDO!					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
costillas sous vide				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		120 gramo		FICHA No.		SUB-002					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	costillas de cerdo	2.100	gr	\$ 0,00994	\$ 20,8800	Limpiar	\$ 20,88	Kg	2.100	gr	
2	Paprika	30	gr	\$ 0,04222	\$ 1,2667	Pesar	\$ 1,90	gr	45	gr	
3	Azúcar morena	25	gr	\$ 0,00240	\$ 0,0600	Pesar	\$ 1,20	gr	500	gr	
4	Sal	20	gr	\$ 0,00052	\$ 0,0104	Dosificar	\$ 0,52	kg	1.000	gr	
5	Pimienta negra	8	gr	\$ 0,01157	\$ 0,0926	Moler / dosificar	\$ 0,81	gr	70	gr	
6	Ajo en polvo	8	gr	\$ 0,01414	\$ 0,1131	Pesar	\$ 0,99	gr	70	gr	
7	Cebolla en polvo	5	gr	\$ 0,01414	\$ 0,0707	Pesar	\$ 0,99	gr	70	gr	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
Limpiar las costillas retirando exceso de grasa y membrana.				SUBTOTAL RECETA \$ 22,49 Precios totales de cada ingrediente				Retirar membrana y exceso de grasa			
Mezclar paprika, azúcar morena, sal, pimienta, ajo y cebolla en polvo para formar el rub.				EXTRAS 5% \$ 1,12 Subtotal * % Extras				Distribución uniforme del sazonado			
Cubrir uniformemente las costillas con el rub.				COSTO TOTAL RECETA \$ 23,62 Subtotal + Extras				Mantener temperatura y tiempo constantes			
Envasar al vacío las costillas sazonadas.				COSTO POR PORCIÓN \$ 1,57 Costo Total Receta + No. porciones				Dorar sin resecar la carne			
Cocinar sous vide a temperatura controlada hasta lograr ternura.				COSTO POR GRAMO \$ 0,0131 Costo por Porción + Peso cada Porción							
Retirar de la bolsa y secar la superficie.											
Sellar o caramelizar en horno, parrilla o sartén para desarrollar color y sabor.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
Porcionar y servir.				La técnica sous vide permite una cocción precisa y uniforme de las costillas, favoreciendo la transformación del colágeno en gelatina y obteniendo una textura tierna y jugosa. El rub aporta sabor y favorece el desarrollo de compuestos aromáticos durante el sellado final mediante la reacción de Maillard.				Sazonado en seco			
								Envasado al vacío			
								Cocción sous vide			
								Sellado final			
ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango				REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26			
								FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26			

FIGURA 16

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						# DESCONOCIDO!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR												
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
pave de platano			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		15 porción	X							Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN		45 gramo	FICHA No.							SUB-003		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	plátano verde	700,00	gr	\$ 0,00417	\$ 2,9167	Laminar	\$ 0,25	gr	60	gr
2	mantequilla	35,00	gr	\$ 0,00880	\$ 0,3080	Derretir	\$ 2,20	gr	250	gr
3	tomillo	5,00	gr	\$ 0,01414	\$ 0,0707	Deshojar	\$ 0,99	gr	70	gr
4	sal	5,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,0026	Dosificar	\$ 0,52	kg	1.000	gr
5	aceite	500,00	ml	\$ 0,00110	\$ 0,5500	Calentar	\$ 1,10	L	1.000	ml

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
Laminar finamente el plátano verde.	SUBTOTAL RECETA \$ 3,85 Σ Precios totales de cada ingrediente	Espesor de láminas
Mezclar mantequilla derretida, tomillo y sal.	EXTRAS 5% \$ 0,19 Subtotal * % Extras	Sazonado
Impregnar las láminas de plátano con la mezcla.	COSTO TOTAL RECETA \$ 4,04 Subtotal + Extras	Compactación
Disponer las capas en un molde de forma uniforme.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,27 Costo Total Receta ÷ No. porciones	Dorado final
Cocinar hasta obtener una textura tierna y compacta.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0060 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
Enfriar y prensar para dar estructura.		
Porcionar en rectángulos uniformes.		
Fritura profunda		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
El pavé de plátano utiliza capas uniformes de plátano verde cocidas y prensadas para generar una estructura compacta. La mantequilla aporta untuosidad, mientras que el tomillo complementa el perfil aromático, obteniendo una guarnición con textura firme y sabor equilibrado.	Laminado
	Impregnación
	Cocción y prensado
	Dorado final

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
--	---	--

FIGURA 17

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						#¡DESCONOCIDO!					
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA aleoli de salpiera				TIPO RECETA Básica o de Venta				FOTO 			
NÚMERO PORCIONES		15 porción		FICHA No.		SUB-005					
PESO CADA PORCIÓN		8 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	huevo	1,00	U	\$ 0,19417	\$ 0,1942	Separar	\$ 2,33	U	12	U	
2	aceite	200,00	ml	\$ 0,00110	\$ 0,2200	Medir	\$ 1,10	ml	1.000	ml	
3	ajo	10,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,0500	Picar	\$ 0,50	qr	100	qr	
4	Sal-prieta	10,00	gr	\$ 0,01500	\$ 0,1500	Pesar	\$ 3,00	qr	200	qr	
5	limon	5,00	ml	\$ 0,00152	\$ 0,0076	Exprimir	\$ 0,76	qr	500	ml	
6	pimiento	1,00	qr	\$ 0,01414	\$ 0,0141	Dosificar	\$ 0,99	qr	70	qr	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
Calentar el huevo, ajo y jugo de limón en el varo de licuada.				SUBTOTAL RECETA \$ 0,64 ☒ Preciar total de cada ingrediente				Emulsión			
Precisar hasta integrar los ingredientes.				EXTRA 5% \$ 0,03 Subtotal * % Extra				Temperatura			
Incorporar el aceite en forma de hilo hasta emulsionar.				COSTO TOTAL \$ 0,67 Subtotal + Extra				Textura			
Añadir sal prieta y pimienta.				COSTO TOTAL \$ 0,04 Carta Total Receta + Na. porcionar				Conservación			
Continuar procesando hasta obtener una textura homogénea.				COSTO TOTAL \$ 0,0056 Carta por Porción + Por cada Porción							
Rectificar sazón.								MÉTODOS Y TÉCNICAS			
Calentar en mangas recipientes para servir.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				Triturada			
Mantener refrigerada hasta su uso.				El alioli de sal prieta se obtiene mediante una emulsión estable de huevo y aceite, aromatizada con ajo, limón y sal prieta. Esta preparación aporta cremosidad, intensidad aromática y un perfil de sabor tradicional ecuatoriano, complementando carnes y guarniciones de manera equilibrada.				Emulsión			
								Sazonada			
								Refrigeración			
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango				 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26			

FIGURA 18

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO	
ensalada de col				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		15	X		Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo	FICHA No.		SUB-004		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Col blanca	120	gr	\$ 0,00080	\$ 0,10	Cortar en chifanado fino	\$ 0,80		1,000	qr
2	Zanahoria	60	gr	\$ 0,00100	\$ 0,06	Rallar	\$ 1,00		1,000	qr
3	Rábano	45	gr	\$ 0,00200	\$ 0,09	Laminar fina	\$ 2,00		1,000	qr
4	Perejil	15	gr	\$ 0,00100	\$ 0,02	Picar fina	\$ 0,10		100	qr
5	Aceite de oliva	25	ml	\$ 0,01133	\$ 0,28	Darificar	\$ 4,25		375	ml
6	vinagre de plátano	10	ml	\$ 0,02267	\$ 0,23	Medir	\$ 8,50		375	ml
7	sal	2	gr	\$ 0,00052	\$ 0,00	Darificar	\$ 0,52		1,000	qr
8	pulpa de maracuyá	10	ml	\$ 0,00300	\$ 0,03	Calor	\$ 3,00		1,000	ml
9	miel	5	gr	\$ 0,00800	\$ 0,04	Medir	\$ 4,00		500	qr

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
Cortar la col en chifanado fino.		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,84	Preclarificar de cada ingrediente	Cortar uniformar
Rallar la zanahoria y laminar el rábano.		EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extra	Vinagreta
Picar finamente el perejil.		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,88	Subtotal + Extra	Frescura de vegetal
Mixclar aceite de oliva, vinagre de plátano, pulpa de maracuyá y miel.		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta + Na. porcionar	Adorosa
Integrar la col, zanahoria y rábano.		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0029	Costo por Porción + Para cada Porción	
Incorporar la vinagreta y mezclar uniformemente.				MÉTODOS Y TÉCNICAS	
Finalizar con perejil fresco.				Chifanado y laminado	
Mantener refrigerado hasta el servicio.				Rallado	
				Vinagreta	
				Mezcla en frío	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	
La ensalada de col combina vegetales frescos de textura crocante con una vinagreta a base de maracuyá, miel y vinagre de plátano. La preparación aporta frescura, acidez y contraste de texturas, complementando adecuadamente platos de cocción prolongada y sabores intensos.	

 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivánova Ríos	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26
		FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26

FIGURA 19

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!																					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																											
Escuela de Gastronomía																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">POSTRE</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">175 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		POSTRE		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	175 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center; background-color: #FF00FF;">X</td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> <td style="text-align: center;">VTA-006</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-006	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>			FOTO RECETA		
NOMBRE RECETA																											
POSTRE																											
NÚMERO PORCIONES	1 porción																										
PESO CADA PORCIÓN	175 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	Mousses de Plátano	1,00	U	\$ 0,16000	\$ 0,1600	SUB-001	\$ 0,1600	gramo		1 U																	
2	Helado de Hoja de Plátano	1,00	U	\$ 0,35000	\$ 0,3500	SUB-004	\$ 0,35	gramo		1 gramo																	
3	Biscuit de Vainilla	1,00	U	\$ 0,17000	\$ 0,1700	SUB-005	\$ 0,17	gramo		1 U																	
4	Salsa de caramelo	1,00	U	\$ 0,04000	\$ 0,0400	SUB-006	\$ 0,04	gramo		1 U																	
5	Laca	1,00	U	\$ 0,10000	\$ 0,1000	SUB-002	\$ 0,10	gramo		1 gramo																	
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Enplatado mousses 2. Helado en Kenel 3. Hacer Tierra el biscuit 4. Decorar con la salsa 5. Pintar con la laca						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,82</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,04</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,86</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,86</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,005</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta : No. porciones</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 0,82	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,86	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,86	Subtotal + Extras	COSTO POR GRAMO	\$ 0,005	Costo Total Receta : No. porciones	COSTO por Porción + Peso cada Porción			1. Mantener en frío	
						SUBTOTAL RECETA	\$ 0,82	Precios totales de cada ingrediente																			
						EXTRAS 5%	\$ 0,04																				
						COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,86	Subtotal * % Extras																			
						COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,86	Subtotal + Extras																			
COSTO POR GRAMO	\$ 0,005	Costo Total Receta : No. porciones																									
COSTO por Porción + Peso cada Porción																											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
									1. Servir																		
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango  REVISADO POR: Chef Ivanova Piolito <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">23-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7-jul-26</td> </tr> </table>						FECHA ELABORACIÓN	23-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	7-jul-26																		
FECHA ELABORACIÓN																											
23-jun-26																											
FECHA ACTUALIZACIÓN																											
7-jul-26																											

FIGURA 20

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					#DESCONOCIDO!	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR						
Escuela de Gastronomía						
NOMBRE RECETA Mousses de Plátano			TIPO RECETA Básica n de Venta		FOTO RECETA	
NÚMERO PORCIONES			COMPONENTES			
PESO CADA PORCIÓN			SUB-001			
		15				
		100 gramo				

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Comp	Unidad Medida	Factura Compra	Unidad Medida
1	Plátano Madura	6,00	uni	\$ 0,07143	\$ 0,4286	Polada y Arada	\$ 0,50	Und	7	uni
2	Crema de Leche	360,00	ml	\$ 0,00342	\$ 1,2312	Batir punta letra	\$ 3,42	L	1,000	ml
3	Claras	4,00	uni	\$ 0,09500	\$ 0,3800	Batir punta nieve	\$ 2,85	Und	30	uni
4	Azúcar	80,00	qr	\$ 0,00100	\$ 0,0800	Mezclar	\$ 1,00	Kg	1,000	qr
5	Gelatina Sin Sabar	10,00	qr	\$ 0,00940	\$ 0,0940	Hidratar	\$ 2,35	qr	250	qr
6	Agua	50,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Fría	\$ 1,00	L	1,000	ml

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Hidratar la gelatina en agua		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,26	1. Hidratar	
2. Beate el plátano y licuar con un poco de crema de leche		EXTRA 5%	\$ 0,11	2. Pasa de Mier y Pasa Letra	
3. Batir las claras a nieve hasta punto nieve		COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,38	3. Incubar Nieve	
4. Mezclar las claras a nieve con el plátano licuado		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	4. No saber mas para un servir y poder servir	
5. Calcular la gelatina y mezclar con una parte de la mezcla		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0016		
6. Calcular la gelatina en la mezcla					
7. Mezclar de forma constante para no perder masa					
8. Calcular en el molde y enfriar a 4°C en alidador					
9. Desmoldar y servir					

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS TÉCNICOS	
El arado previa carameliza la azúcar natural de la fruta (reacción de Maillard), transformando el almidón en azúcar simple más complejo y reduciendo la humedad libre. Esta aporta una textura profunda que rampa la masa de la gelatina.		1. Escalar	
		2. Calcular	
		3. Batir	

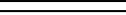
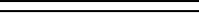
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivánova Riquelme	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
--	--	--

FIGURA 21

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR										
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA			FOTO RECETA		
Lacas de Pintar					Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES 25 porción					Complementaria o					
PESO CADA PORCIÓN 250 gramo					FICHA No. SUB-002					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de Cacao	100,00	gr	\$ 0,02400	\$ 2,4000	Derretir	\$ 12,00	ml	500	gr
2	Colorante Liposoluble	0,25	gr	\$ 0,15000	\$ 0,0375	Mixear	\$ 0,75	gr	5	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Derretir la manteca			SUBTOTAL RECETA \$ 2,44				Precios totales de cada ingrediente			
2. Colocar el colorante			EXTRAS 5% \$ 0,12				Subtotal * % Extras			
3. Mixear			COSTO TOTAL RECETA \$ 2,56				Subtotal + Extras			
4. Calentar a los 45°C			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10				Costo Total Receta + No. porciones			
5. Bajar a los 27°C			COSTO POR GRAMO \$ 0,0004				Costo por Porción + Peso cada Porción			
6. Subir a los 31°C			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
7. Colocar en las pistola y pintar										
			Aporta a una textura aterciopelada al postre				1. Mixear 2. Calentar 3. Derretir			
 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango			 REVISADO POR: Chef Ivánova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26			

FIGURA 23

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Helado de Hoja de Plátano			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES 15 porción			X Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN 30 gramo			FICHA No. SUB-004							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Infusión de Plátano	566,00	ml	\$ 0,00555	\$ 3,1395	SUB-003	\$ 3,14	ml	566	ml
2	Crema de Leche	150,00	ml	\$ 0,00342	\$ 0,5130	Calentar	\$ 3,42	L	1.000	ml
3	Leche en polvo deslactosada	33,00	gr	\$ 0,00916	\$ 0,3023	Mezclar	\$ 2,23	gr	250	gr
4	Azúcar	75,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0750	Mezclar	\$ 1,00	Kg	1.000	gr
5	Dextrosa	40,00	gr	\$ 0,00190	\$ 0,0760	Mezclar	\$ 0,35	gr	500	gr
6	Glucosa Atomizada	130,00	gr	\$ 0,00585	\$ 0,7605	Mezclar	\$ 1,17	gr	200	gr
7	Estabilizador	5,00	gr	\$ 0,02350	\$ 0,1175	Mezclar	\$ 4,70	gr	200	gr
8	Sal	1,00	gr	\$ 0,00052	\$ 0,0005	Mezclar	\$ 0,52	Kg	1.000	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Mezclar los ingredientes secos juntos	SUBTOTAL RECETA \$ 4,98 Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Temperatura a 45°C
2. Calentar los líquidos a 45°C	EXTRAS 5% \$ 0,25 Subtotal * % Extras	2. Temperatura 85°C
3. Agregar azúcar + los productos secos	COSTO TOTAL RECETA \$ 5,23 Subtotal + Extras	3. Temperatura -4°C
4. Dejar activar los aditivos hasta que hierva	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,35 Costo Total Receta + No. porciones	
5. Colocar la mezcla en lata y bajar a los -4°C	COSTO POR GRAMO \$ 0,0116 Costo por Porción + Peso cada Porción	
6. Dejar reposar		
7. Cuchear para romper cristales		
8. Dejar reposar otra vez		
9. Mixear para dejar entrar aire		
10. Dejar reposar y servir		
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
	Aporta un perfil herbáceo, astringente y fresco. Es el contrapeso técnico indispensable para cortar la densidad y el dulzor grasoso del plátano asado y el caramelo.	1. Mover y romper cristales
		2. Mixear

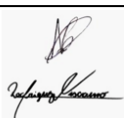
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Iván Iván Iván	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
---	---	---

FIGURA 24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Biscuit de Vainilla				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X						
PESO CADA PORCIÓN		25 gramo		FICHA No. SUB-005						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla	150,00	gr	\$ 0,00608	\$ 0,9120	Derretir	\$ 3,04	gr	500	gr
2	Azúcar	45,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0450	Pesado	\$ 1,00	Kg	1.000	gr
3	Yemas	6,00	uni	\$ 0,09500	\$ 0,5700	Batir	\$ 2,85	Und	30	Und
4	Claras	7,00	uni	\$ 0,09500	\$ 0,6650	Batir	\$ 2,85	Und	30	Und
5	Harina	180,00	gr	\$ 0,00119	\$ 0,2142	Cernida y pesada	\$ 1,19	Kg	1.000	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Batir las claras + azúcar		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,41	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Temperatura de Horno
2. Harina cernir y alisar de forma envolvente		EXTRA 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas
3. Agregar mantequilla		COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,53	Subtotal + Extras	3. Correcta técnica de aireados
4. Batir Yemas Punto Letra		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17	Costo Total Receta + No. porciones	
5. Agregar al merengue la harina + yemas		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0067	Costo por Porción + Peso cada Porción	
6. Colocar en un molde y hornear a 160° por 35min.		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
		Cumple la función técnica de soporte seco. Aporta el elemento crujiente (crunch) que activa la masticación, rompiendo la homogeneidad blanda del mousse y el helado. La vainilla redondea el sabor lácteo.		1. Envolvente	
	2. Derretir				
	3. Batir				

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN	
 Ricardo Rodriguez y Paola Farinango		 Chef Ivanova Riofio		23-jun-26	
				FECHA ACTUALIZACIÓN	
				7-jul-26	

FIGURA 26

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Bombon de Queso y praliné de maní				X	Básica o de Venta		
NÚMERO PORCIONES		15	porción	Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		15	gramo	FICHA No. VTA-007			

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate 65% RDC	250,00	gr	\$ 0,01125	\$ 2,8125	Templar	\$ 22,50	gr	2.000	gr
2	Ganache de queso	72,00	gr	\$ 0,02000	\$ 1,4400	Colocar en manga	\$ 0,02		1	gr
3	Praliné de maní	36,00	gr	\$ 0,00300	\$ 0,1080	Colocar en manga	\$ 0,00		1	gr
4	Chifle	15,00	gr	\$ 0,00390	\$ 0,0585	Triturar	\$ 1,17		300	gr
5	Laca decorativa	15,00	gr	\$ 0,00000	\$ 0,00002	Temperar	\$ 0,0004		250	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
Templar el chocolate 65% para moldeado.	SUBTOTAL RECETA \$ 4,42	Templado del chocolate
Aplicar la laca decorativa en el molde y dejar cristalizar.	EXTRAS 5% \$ 0,22	Laca decorativa
Colocar una capa de chocolate templado en el molde.	COSTO TOTAL RECETA \$ 4,64	Relleno
Incorporar el chifle triturado como base crocante.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,31	Cristalización
Añadir el praliné de maní en el interior.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0206	
Agregar el ganache de queso como relleno principal.		
Sellar el bombón con más chocolate templado.		
Dejar cristalizar completamente antes del desmolde.		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
El bombón combina chocolate de alta pureza con rellenos contrastantes de ganache de queso y praliné de maní, generando equilibrio entre dulce, salado y textura crocante. La incorporación de chifle aporta estructura, mientras que la laca decorativa mejora el acabado visual y la presentación final del producto	Cristalización controlada del chocolate
	Formación de piezas en policarbonato
	Distribución de ganache y praliné
	Cierre del bombón con chocolate

 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Ché Iván Rivera Riofrio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
---	---	---

FIGURA 27

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
PRALINE DE MANI				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		16 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo		FICHA No. SUB-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mani	50,00	gr	\$ 0,00400	\$ 0,2000	tostado	\$ 1,00	gr	250	gr
2	azúcar	25,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0250	caramelo	\$ 1,00	gr	1.000	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN Tostar mani Hacer un caramelo con el azúcar mezclar Dejar enfriar Procesar hasta hacer una crema				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,23 5% \$ 0,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,24 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,01 GRAMO \$ 0,0030				PUNTOS CRÍTICOS Temperatura del caramelo Tostado del mani		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El praliné de mani se obtiene mediante la caramelización del azúcar y su posterior integración con mani tostado. El procesamiento permite liberar los aceites naturales del fruto seco, formando una pasta homogénea, aromática y de textura cremosa. Esta preparación aporta sabor, estructura y complejidad a rellenos y productos de chocolatería.				MÉTODOS Y TÉCNICAS Caramelo praline		
 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango				 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26		

FIGURA 28

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Ganache				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo		FICHA No SUB-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco	100,00	gr	\$ 0,00925	\$ 0,9250	Derretido	\$ 18,50	Kg	2.000	gr
2	Crema de leche	45,00	ml	\$ 0,00674	\$ 0,3032	Pesado	\$ 1,59	ml	236	ml
3	Queso manaba	35,00	gr	\$ 0,00600	\$ 0,2100	Pesado	\$ 3,00	gr	500	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Derretir el chocolate blanco.				SUBTOTAL RECETA \$ 1,44				Precios totales de cada ingrediente		
Calentar la crema de leche sin llevar a ebullición.				EXTRA 5% \$ 0,07				Subtotal * % Extras		
Verter la crema caliente sobre el chocolate.				COSTO TOTAL RECETA \$ 1,51				Subtotal + Extras		
Mezclar hasta obtener una emulsión homogénea.				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10				Costo Total Receta + No. porciones		
Incorporar el queso manaba rallado o desmenuzado.				COSTO POR GRAMO #####				Costo por Porción + Peso cada Porción		
Procesar o mezclar hasta integrar completamente.				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Esta ganache combina chocolate blanco y queso manaba mediante una emulsión estable, obteniendo una textura cremosa y un perfil de sabor dulce-salado. El queso aporta identidad local y complejidad aromática, mientras que el chocolate blanco proporciona estructura y suavidad al relleno.				Temperatura de la crema		
Dejar cristalizar parcialmente.								Chocolote		
Colocar en manga para su utilización.								Emulsión		
								Cristalización		
								MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								Fusión		
								Calentamiento		
								Emulsión		
								Cristalización		

 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivánova Ríos	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
---	---	---

FIGURA 29

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
LACA VERDE Y AMARILLO			Básica o de Venta			#¡DESCONOCIDO!				
NÚMERO PORCIONES 25 porción			Complementaria o							
PESO CADA PORCIÓN 250 gramo			FICHA No SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de cacao	100,00	gr	\$ 0,02400	\$ 2,4000	Fundir	\$ 12,00	gr	500	gr
2	Colorante amarillo liposoluble	0,25	gr	\$ 0,15000	\$ 0,0375	Pesar	\$ 0,75	gr	5	gr
3	Colorante verde liposoluble	0,25	gr	\$ 0,15000	\$ 0,0375	Pesar	\$ 0,75	gr	5	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
Fundir la manteca de cacao a temperatura controlada.			SUBTOTAL RECETA \$ 2,48			Temperatura de la manteca				
Dividir la manteca de cacao en dos recipientes.			EXTRAS 5% \$ 0,12			Disolución del colorante				
Incorporar el colorante amarillo en una porción y mezclar hasta homogeneizar.			COSTO TOTAL RECETA \$ 2,60			Aplicación				
Incorporar el colorante verde en la otra porción y mezclar hasta homogeneizar.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10			Cristalización				
Verificar la intensidad de color y ajustar si es necesario.			COSTO POR GRAMO \$ 0,0004			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
Mantener las lacas a temperatura de trabajo.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Fusión				
Aplicar sobre moldes de policarbonato mediante salpicado o aerógrafo.			Las lacas de manteca de cacao coloreadas permiten decorar moldes de chocolate mediante la aplicación de pigmentos liposolubles. La manteca de cacao actúa como vehículo de color, proporcionando adherencia, brillo y acabado profesional en productos de chocolatería.			Coloración				
Cristalizar antes de continuar con el llenado del molde.						Homogeneización				
						Pulverización / salpicado				
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN				
Ricardo Rodríguez y Paola Farinango			Chef Ivanova Riofio			23-jun-26				
						FECHA ACTUALIZACIÓN				
						7-jul-26				

FIGURA 31

Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA			FOTO RECETA			
Vinos y Licores				x Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		6 gramo		FICHA No. VTA-009						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	ENIGMA	1,00	U	\$ 2,69850	\$ 2,70		\$ 2,70	U	1	U
2	BANANA MULE	1,00	U	\$ 1,27000	\$ 1,27		\$ 1,27	U	1	U
3	CERVEZA CLUB VERDE	1,00	U	\$ 0,20833	\$ 0,21		\$ 1,25	U	6	U
4	MOJITO	1,00	U	\$ 0,63515	\$ 0,64		\$ 0,64	U	1	U
5	LIMONADA IMPERIAL	1,00	U	\$ 0,17300	\$ 0,17		\$ 0,17	U	1	U
6	CHOCO BOMB	1,00	U	\$ 0,17616	\$ 0,18		\$ 0,18	U	1	U
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
		SUBTOTAL RECETA \$ 5,16				Precios totales de cada ingrediente				
		EXTRAS 5% \$ 0,26				Subtotal * % Extras				
		COSTO TOTAL RECETA \$ 5,42				Subtotal + Extras				
		COSTO POR PORCIÓN \$ 5,42				Costo Total Receta + No. porciones				
		COSTO POR GRAMO \$ 0,9032				Costo por Porción + Peso cada Receta				

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26
		FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26

FIGURA 32

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
vino blanco				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		12		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		1.500		FICHA No.						
		ML		VTA-001						
#	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	1.500,00	L	\$ 0,02056	\$ 30,8400		\$ 15,42	ml	750	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA \$ 30,84 1. Precios totales de cada ingrediente. EXTRAS 5% \$ 1,54 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 32,38 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 2,70 Costo Total Receta + No. porciones						

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paolo Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
--	---	---

FIGURA 33

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA COCKTEL DE BIENVENIDA (BANANA MULE)						TIPO RECETA X Básica o de Vesta Complementaria o		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 1 porción PESO CADA PORCIÓN 330 gramo						FICHA No. VTA-002				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vodka	60	ml	\$ 0,01147	\$ 0,6880	Frio	\$ 8,60	ml	750	ml
2	Jugo de limón	30	ml	\$ 0,00152	\$ 0,0456	Exprimir	\$ 0,76	ml	500	ml
3	Syrup de orito	45	ml	\$ 0,00156	\$ 0,0700	Al clima	\$ 0,07	ml	45	ml
4	Ginger ale	30	ml	\$ 0,00403	\$ 0,3625	Al clima	\$ 1,43	ml	355	ml
5	Hielo	120	gr	\$ 0,00033	\$ 0,0400	Frio	\$ 1,00	gr	3.000	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,21 EXTRAS 5% \$ 0,06 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,27 COSTO POR PORCIÓN \$ 1,27 COSTO POR GRAMO \$ 0,0038		PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Mezcla entre ácido y dulce para abrir el apetito de los comensales						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado				
 ELABORADO POR: Ricardo Rodríguez y Paola Farinango						 REVISADO POR: Chef Ivanora Riofio		FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#1 DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA		
Syrup de orito						Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		11 porción	X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		45 gramo	FICHA No.		SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	azucar	500,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$ 1,00	Kg	1.000	gr
2	agua	500,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$ 1,00	L	1.000	ml
3	orito	250,00	gr	\$ 0,00083	\$ 0,2083		\$ 0,50	gr	600	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
Almibar simple				SUBTOTAL RECETA \$ 1,21				almibar simple (partes iguales agua+azucar)		
infusionar con orito				EXTRAS 5% \$ 0,06						
				COSTO TOTAL RECETA \$ 1,27						
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,12						
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0026						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								Infusión		
 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paolo Farinango				 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Mojito				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		355 gramo		FICHA No. VTA-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limon	60,00	ml	\$ 0,00159	\$ 0,0954	Jugo y gajos	\$ 1,59	Kg	1.000	ml
2	Hierba Buena	10,00	gr	\$ 0,01560	\$ 0,1560	Machar	\$ 0,78	ml	50	gr
3	Azucar	15,00	gr	\$ 0,01000	\$ 0,1500	Mezclar	\$ 1,00	gr	100	gr
4	Agua con gas	150,00	ml	\$ 0,00109	\$ 0,1635	Servir	\$ 1,09	L	1.000	ml
5	Hielo	120,00	gr	\$ 0,00060	\$ 0,0720	Servir	\$ 1,80	Kg	3.000	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Colocar los gajos de limón + azúcar		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,64	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. No machacar la hierba mucho para no amargar
2. Extraer los jugos de limón		EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas
3. Colocar la hierba buena machacada		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,67	Subtotal + Extras	
4. Colocar hielo en el vaso		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Colocar el resto de líquidos y servir		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				1. Directo en vaso	
				2. Extracción de zumo	

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Pitolio	FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26
--	--	---

FIGURA 37

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
CHOCO BOM			X								
			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES			2 porción								
PESO CADA PORCIÓN			251 gramo			FICHA No.			VTA-005		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Bomba de Chocolate	1,00	uni	\$ 0,01053	\$ 0,0105	Tener en frío	\$ 1,98	uni	188	uni	
2	Leche	500,00	gr	\$ 0,00130	\$ 0,6500	Calentar	\$ 1,30	L	1.000	ml	

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Calentar la leche		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,66	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Temperatura de la Leche
2. Colocar la bomba en un vaso		EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	2. Temperatura del choco bomb
3. Servir		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,69	Subtotal + Extras	
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,35	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0014	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				1. Calentar	

 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango	 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio	FECHA ELABORACIÓN
		23-jun-26
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		7-jul-26

FIGURA 38

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										# DESCONOCIDO!														
NOMBRE RECETA Bomba de Chocolate				TIPO RECETA Básica o de Venta				FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 2 porción				FICHA SUB-006																				
PESO CADA PORCIÓN 170 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	Chocolate 65%	150,00	gr	\$ 0,01125	\$ 1,6875		\$ 22,50	gr	2.000	gr														
2	Cacao en Polvo	15,00	gr	\$ 0,00619	\$ 0,0928		\$ 0,99	gr	160	gr														
3	Melvisviscos	3,00	uni	\$ 0,01527	\$ 0,0458		\$ 2,29	uni	150	uni														
4	Grageas	2,00	gr	\$ 0,03000	\$ 0,0600		\$ 0,75	gr	25	gr														
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sablado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,89</td> <td rowspan="2" style="font-size: 0.8em;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,09</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,98</td> <td></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,99</td> <td></td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0058</td> <td></td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,89	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,09	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,98		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,99		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0058		1. Tiempo de levado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sablado o cremado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,89	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción																						
EXTRAS 5%	\$ 0,09																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,98																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,99																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0058																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
 ELABORADO POR: Ricardo Rodriguez y Paola Farinango				 REVISADO POR: Chef Ivanova Riofio				FECHA ELABORACIÓN 23-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 7-jul-26																

FIGURA 39

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			#¡DESCONOCIDO!					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 0,47	\$ 17,89	40%	\$ 45,00	\$ 6,75	\$ 4,50	\$ 56,25
VTA-002	PAN	\$ 0,22	\$ 17,89	37,3%	\$ 48,00	\$ 7,20	\$ 4,80	\$ 60,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 2,22	\$ 17,89	40,0%	\$ 44,72	\$ 6,71	\$ 4,47	\$ 55,90
VTA-004	SORBET	\$ 2,62						
VTA-005	PLATO FUERTE	\$ 4,89						
VTA-006	POSTRE	\$ 0,86						
VTA-007	PETIT FOUR	\$ 0,31						
VTA-008	CAFÉ	\$ 0,71						
VTA-009	VINOS Y LICORES	\$ 5,60						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 17,89						

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Plátano Verde

El plátano verde constituye uno de los productos agrícolas más importantes de las regiones tropicales del mundo y representa un pilar fundamental dentro de la gastronomía ecuatoriana. Su versatilidad culinaria, valor nutricional e importancia económica han permitido que este producto trascienda generaciones y continúe siendo protagonista tanto de preparaciones tradicionales como de propuestas gastronómicas contemporáneas.

Comprender la trazabilidad del plátano implica analizar su origen, domesticación, expansión mundial, llegada al continente americano, desarrollo en Ecuador, diversidad varietal, composición química e impacto cultural y económico. Este enfoque permite entender cómo un producto originario del sudeste asiático se convirtió en uno de los ingredientes más representativos de la identidad culinaria ecuatoriana.

ILUSTRACIÓN 4



Nota. Plátano verde recién cosechado

Origen

El plátano pertenece al género *Musa*, perteneciente a la familia *Musaceae*. Diversas investigaciones arqueológicas, genéticas y botánicas señalan que su origen se encuentra en el sudeste asiático y Oceanía, específicamente en regiones correspondientes a Papúa Nueva Guinea, Indonesia, Malasia y Filipinas.

Los ancestros silvestres del plátano moderno fueron principalmente las especies *Musa acuminata* y *Musa balbisiana*. Estas especies producían frutos con abundantes semillas y escasa pulpa, características que limitaban su consumo. A través de miles de años de selección realizada por las poblaciones agrícolas de la región, se favorecieron plantas que producían frutos más grandes, con menor cantidad de semillas y mayor contenido de pulpa comestible.

Según Perrier et al. (2011), la domesticación de las musáceas constituye uno de los procesos agrícolas más antiguos de la humanidad, con evidencias que sugieren una antigüedad superior a los 7.000 años. Este proceso no ocurrió de manera aislada, sino que involucró múltiples eventos de hibridación y selección humana que dieron origen a la gran diversidad de variedades existentes en la actualidad.

Expansión hacia África y el resto del mundo

Las rutas comerciales marítimas permitieron la expansión gradual del cultivo desde el sudeste asiático hacia India y posteriormente hacia África Oriental. En este continente el plátano encontró condiciones climáticas favorables para su desarrollo, convirtiéndose rápidamente en un alimento básico para millones de personas.

Durante este proceso surgieron numerosas variedades destinadas principalmente a la cocción, conocidas internacionalmente como plantains. Estas variedades se caracterizan por presentar un mayor contenido de almidón y menor concentración de azúcares en comparación con las bananas de postre.

La importancia alimentaria alcanzada por el plátano en África fue tan significativa que actualmente continúa siendo una de las principales fuentes de energía dietética para numerosas comunidades tropicales.

Introducción del plátano en América

La llegada del plátano al continente americano ocurrió durante los procesos de exploración y colonización desarrollados por españoles y portugueses durante los siglos XV y XVI.

Diversos estudios históricos indican que las primeras plantas fueron transportadas desde África Occidental hacia las Islas Canarias y posteriormente introducidas en el Caribe. Desde allí el cultivo se expandió rápidamente por Centroamérica, Sudamérica y las regiones tropicales del continente gracias a su elevada productividad y facilidad de adaptación.

La capacidad del plátano para producir grandes cantidades de alimento durante todo el año contribuyó significativamente a su rápida incorporación dentro de los sistemas agrícolas americanos.

Historia del plátano en Ecuador

La introducción del plátano en el territorio ecuatoriano se produjo durante el período colonial. Las condiciones climáticas de la Costa ecuatoriana favorecieron rápidamente su establecimiento y expansión.

Con el paso de los siglos, el cultivo se consolidó principalmente en las provincias de Manabí, Guayas, Los Ríos, El Oro, Esmeraldas y Santo Domingo de los Tsáchilas, regiones que actualmente concentran gran parte de la producción nacional.

Más allá de su importancia agrícola, el plátano se convirtió en un componente fundamental de la identidad gastronómica ecuatoriana. Preparaciones tradicionales como el bolón de verde, el tigrillo, el corviche, los patacones, las tortillas de verde, la cazuela y el caldo de bolas evidencian la profunda integración de este producto dentro de la cultura alimentaria nacional.

Variedades

Aunque los términos plátano y banana suelen utilizarse indistintamente en algunos países, existen diferencias importantes desde el punto de vista botánico, químico y gastronómico. *“Ambos pertenecen al género Musa y tienen su origen en las especies silvestres Musa acuminata y Musa balbisiana; sin embargo, los procesos de domesticación y selección dieron lugar a variedades con características distintas.”* (Perrier et al., 2011).

La banana corresponde generalmente a variedades destinadas al consumo fresco, caracterizadas por un mayor contenido de azúcares, una textura suave y una pulpa dulce. *“Estas variedades pertenecen principalmente al grupo genómico AAA, dentro del cual se encuentra el banano Cavendish, ampliamente exportado por Ecuador.”* (Li et al., 2017).

Por otro lado, el plátano de cocción o *plantain* presenta un mayor contenido de almidón y una menor concentración de azúcares cuando se encuentra en estado verde. *“Estas características le permiten mantener una textura firme durante la cocción, convirtiéndolo en un ingrediente ideal para preparaciones tradicionales como bolones, patacones, tigrillos y corviches.”* (De Langhe et al., 2009).

Desde una perspectiva química, el plátano verde puede contener entre un 70 % y un 80 % de almidón en su materia seca, mientras que la banana posee una proporción menor. “*Durante la maduración, este almidón es transformado en azúcares simples mediante procesos enzimáticos, lo que explica el aumento de dulzor y la pérdida de firmeza del fruto.*” (Wang et al., 2013).

TABLA 1

Variedades del Plátano Verde

Nombre Común	Origen	Nombre Científico	Grupo	Descripción
Barraganete 	Ecuador (variedad local)	<i>Musa</i> spp.	AAA - Dominico	Es la variedad de mayor importancia comercial en Ecuador. Presenta frutos grandes, alargados y resistentes al transporte. Su elevado rendimiento agrícola la convierte en la variedad principal destinada a la exportación.
Dominico 	América Central/Caribe	<i>Musa</i> spp.	AAA - Dominico	Posee características organolépticas altamente apreciadas en la gastronomía tradicional. Su sabor y textura permiten obtener excelentes resultados en preparaciones como bolones, tigrillos y tortillas de verde.
Maqueño 	Ecuador (variedad local)	<i>Musa</i> spp.	AAA - Maqueño	Es ampliamente utilizado en preparaciones tradicionales debido a su textura suave y facilidad de procesamiento. Resulta ideal para masas, purés, corviches y cazuelas.

Nota. Recopilación de información de las variedades del producto

Clasificación genética y diversidad varietal

La diversidad de las musáceas modernas se origina a partir de la combinación genética de *Musa acuminata* y *Musa balbisiana*, la clasificación científica utiliza letras para representar el origen genético de cada variedad:

1. A: material genético proveniente de *Musa acuminata*.
2. B: material genético proveniente de *Musa balbisiana*

Los principales grupos genómicos son:

- AA: variedades destinadas principalmente al consumo fresco.
- AAA: bananos dulces comerciales.
- AAB: plátanos de cocción.
- ABB: variedades con alto contenido de almidón.

Las variedades utilizadas principalmente en la gastronomía ecuatoriana pertenecen a los grupos AAB y ABB debido a su textura firme y excelente comportamiento durante la cocción.

Composición química del plátano verde

Desde una perspectiva química, el plátano verde se caracteriza por presentar una elevada concentración de almidón, el cual puede representar entre el 70 % y 80 % de la materia seca del fruto.

Sus principales componentes son:

- Agua.
- Almidón.
- Fibra dietética.
- Potasio.
- Magnesio.
- Fósforo.
- Vitamina C.
- Vitamina B6.

- Compuestos fenólicos antioxidantes.

El almidón está compuesto principalmente por amilosa y amilopectina, moléculas responsables de gran parte de las propiedades tecnológicas y culinarias del producto.

Transformaciones fisicoquímicas durante la cocción

Cuando el plátano verde es sometido a calor en presencia de agua, ocurre la gelatinización del almidón, durante este proceso los gránulos absorben agua, se hinchan y modifican su estructura, generando texturas suaves y moldeables.

Este fenómeno permite la elaboración de productos tradicionales como bolones, tortillas, corviches y masas de verde.

Durante la maduración, las enzimas naturales del fruto transforman progresivamente el almidón en azúcares simples, provocando cambios en el color, textura y sabor.

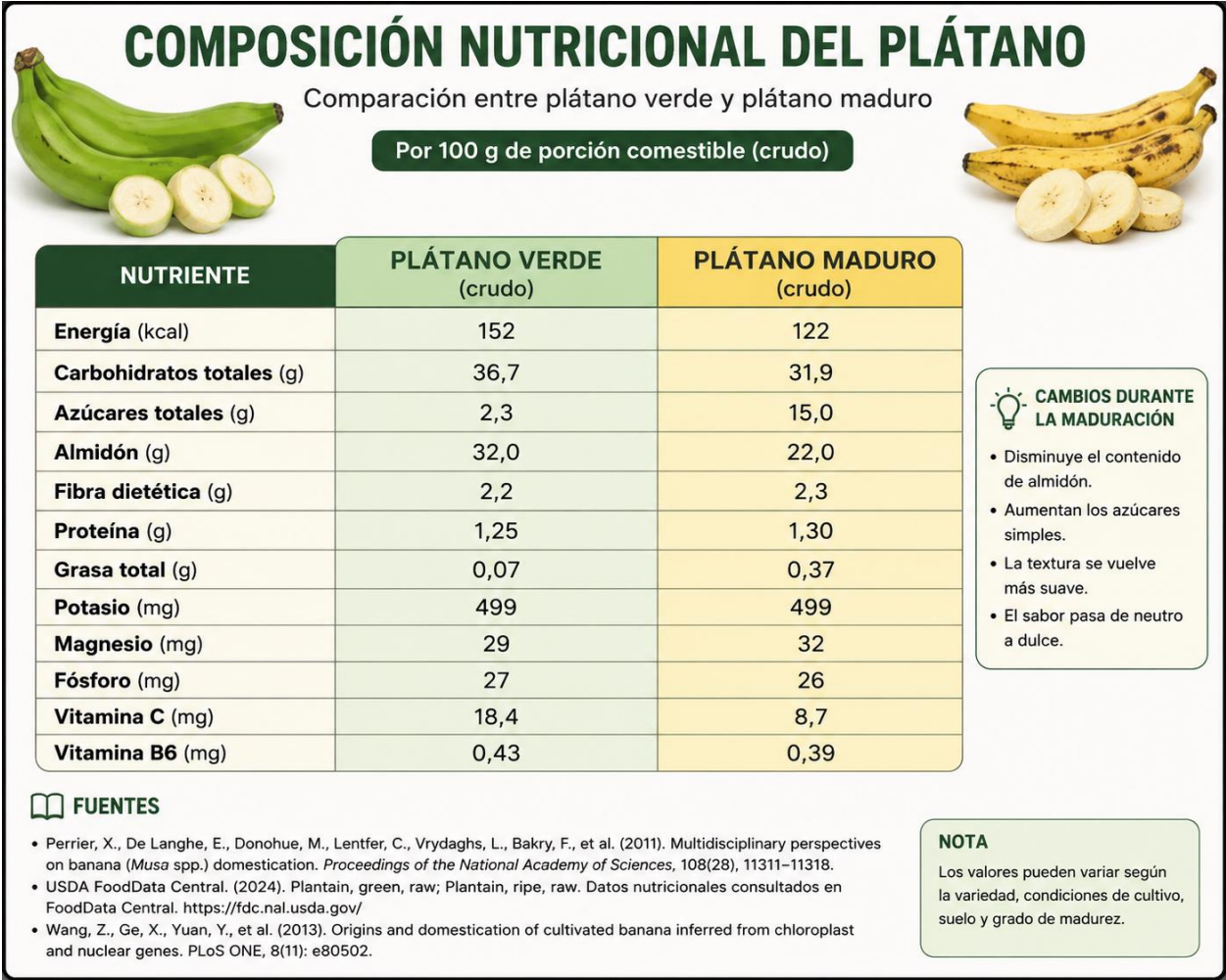
Asimismo, durante procesos como la fritura se desarrollan reacciones de Maillard responsables de la formación de compuestos aromáticos, colores dorados y sabores característicos presentes en productos como patacones y chifles.

Valor Nutricional

El plátano verde constituye una importante fuente de energía debido a su contenido de carbohidratos complejos. Además, destaca por su elevado contenido de almidón resistente, un componente que actúa como fibra funcional y favorece la salud intestinal.

Su aporte de minerales como potasio y magnesio contribuye al correcto funcionamiento muscular y nervioso, mientras que la presencia de vitaminas y antioxidantes complementa su valor nutricional.

ILUSTRACIÓN 5
Tabla Nutricional



Nota. Recopilación de información de los valores nutricionales de plátano y maduro. (Generado con IA,2026)

Atún

El atún es un pez pelágico altamente migratorio perteneciente a la familia Scombridae. Habita principalmente en aguas tropicales y subtropicales de los océanos Pacífico, Atlántico e Índico. Estas especies registran grandes distancias en busca de alimento, condiciones favorables de temperatura y áreas de reproducción. En el Pacífico Oriental, especialmente frente a las costas de Sudamérica, predominan las capturas de barrilete y atún aleta amarilla debido a su abundancia y valor comercial.

En Ecuador, la actividad atunera se concentra principalmente en las provincias de Manabí, Santa Elena y Guayas, siendo el puerto de Manta uno de los centros atuneros más importantes de América Latina. Ecuador aporta aproximadamente el 45 % de las capturas de atún del Pacífico Oriental y es uno de los principales exportadores mundiales de atún en conservación.

ILUSTRACIÓN 6



Nota. Referencia del producto antes de ser procesado

Descripción Anatómica

Las partes principales del atún son;

Lomo superior, que contiene la carne magra de color rojo intenso que se utiliza para sashimi, sushi, tataki.

Lomo inferior, tiene mayor filtración de grasas es más jugoso y se utiliza para la parrilla, ahumados y preparaciones gourmet.

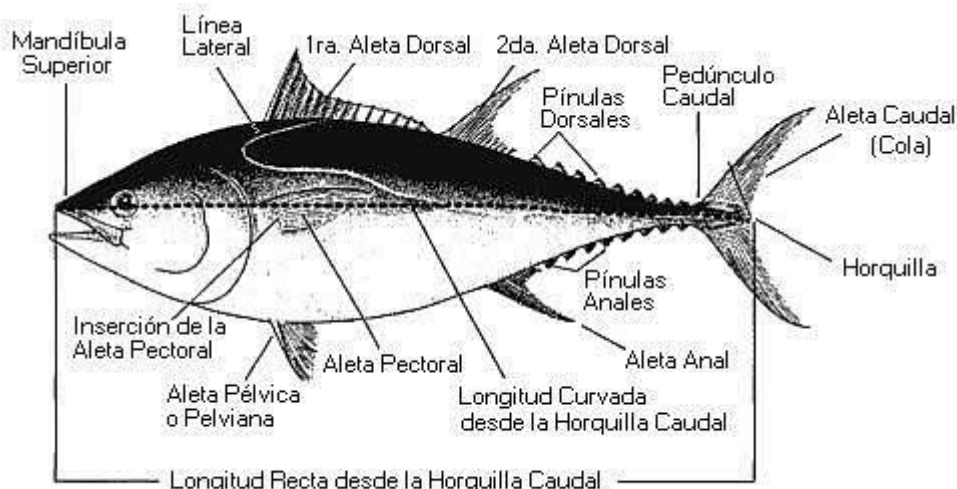
Ventresca (Toro), es la parte abdominal con mayor contenido graso, es la parte mas solicitada para consumo y se usa en un sushi y sashimi premium.

Carrilleras, ubicadas cerca de la mandíbula con una textura gelatinosa pero firme se usa en guisos y las cocciones lentas.

Reajuste Salarial, contiene una carne más firme y se usa para conservas, hamburguesas de pescado y las preparaciones que necesitan un procesamiento más concentrado.

Espinas y cabezas, son las partes menos cotizadas del atún para consumó, pero se les ha dado otro uso en la cocina como lo es para fondos, caldos y en casos extracciones de proteínas por su altos contenido de proteínas como colágenos saludables.

ILUSTRACIÓN 7 Morfología del atún



Nota. Diferencia de las partes del atún, (ZaharaDirect,2023)

Ciclo de Vida

La hembra suele poner entre 30 y 100 millones de huevos, llegando a su madurez sexual a los 5 años con un peso de 30kgs.

Nacimiento

Los huevos son liderados en aguas cálidas tropicales donde el proceso la fecundación externa.

Larvas

Las larvas emergen en 24h a 48h después de ser fecundados, pero dependerá de la temperatura del agua, de huevo mide 1.2mm, luego a larva de 3mm y postlarva de 6mm.

Juvenil

En este estado miden 25cm antes de cumplir el año y pesan de 6kgs a 5kgs y no miden mas de medio metro después de los 3 años pesan entre 15kgs a 25kgs y llegan al metro de longitud. Para los siguientes 10 años miden los 2 metros y pesan 100kgs y en sus 14años miden mas de los 2m y pesan los 300kgs.

Durante los primeros meses crecen rápidamente alimentándose de zooplancton, crustáceos y peces pequeños.

Adulto

Al alcanzar la madurez sexual (2 a 5 años según la especie), comienzan extensas migraciones oceánicas.

Reproducción

Las zonas de reproducción suelen ubicarse en aguas cálidas tropicales con temperaturas superiores a 24 °C.

Migraciones

Los atunes migran buscando:

- Alimento.
- Temperaturas favorables.
- Áreas de reproducción.

Pueden recorrer millas de kilómetros entre continentes donde su ciclo anual completo es de:

- **Invierno:** Se alimentan en el Atlántico Norte (aguas frías y con comida)
- **Primavera (marzo-mayo):** Emprenden el viaje migratorio aprovechando corrientes
- **Mayo-agosto:** Desovan en el Mediterráneo
- **Otoño:** Regresan al Atlántico cuando la temperatura baja

TABLA 2
Características de su recorrido

Aspecto	Descripción
Ruta migratoria	Desde aguas frías del Atlántico Norte (cerca de Azores/Irlanda) hacia el Mediterráneo.
Distancia	Aproximadamente 2.500 millas náuticas (~4.600 km)
Duración	Hasta 60 días de viaje continuo.
Temperatura ideal	Busca aguas de 21°C–26°C para reproducirse.
Comportamiento	Viaja sin comer y sin detenerse, guiado por instinto y corrientes marinas.
Punto crítico	Atraviesa el Estrecho de Gibraltar, donde se captura con la almadrabaguía.

Nota. Información del recorrido en migración

Muerte

La esperanza de vida depende de la especie:

- Barrilete: 8-12 años.
- Aleta amarilla: 7-10 años.
- Patudo: 12-16 años.
- Atún rojo: hasta 40 años.

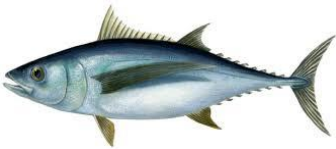
Variedades

En Ecuador existe una particularidad terminológica: el nombre "albacora" se utiliza comúnmente para referirse al atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*), aunque científicamente el verdadero albacora corresponde al atún blanco (*Thunnus alalunga*).

La albacora ecuatoriana o atún aleta amarilla posee carne rojiza, textura firme y sabor intenso, características que la convierten en una de las especies más apreciadas en gastronomía.

TABLA 3

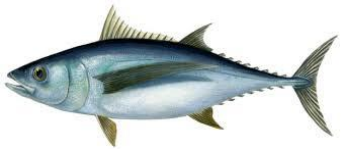
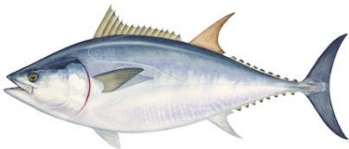
Variedades mas importantes y utilizadas en el Ecuador

Nombre común en Ecuador	Nombre científico	Importancia comercial
Albacora (Aleta Amarilla)	<i>Thunnus albacares</i> 	Principal especie gastronómica
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i> 	Principal materia prima para conservas
Patudo	<i>Thunnus obesus</i> 	Exportación y alta cocina
Atún Blanco	<i>Thunnus alalunga</i> 	Menor presencia comercial

Nota. Información las variedades del Atún.

TABLA 4

Variedades comerciales a nivel mundial

Nombre común	Nombre científico	Características principales	Uso principal
Barrilete (Skipjack)	<i>Katsuwonus pelamis</i> 	Menor tamaño, carne oscura	Conservas
Aleta Amarilla (Yellowfin)	<i>Thunnus albacares</i> 	Carne roja, firme y magra	Sushi, sashimi, parrilla
Patudo (Bigeye)	<i>Thunnus obesus</i> 	Mayor contenido graso	Alta gastronomía japonesa
Atún Blanco (Albacore)	<i>Thunnus alalunga</i> 	Carne clara y suave	Conservas premium
Atún Rojo del Atlántico	<i>Thunnus thynnus</i> 	Gran tamaño y alto contenido graso	Sushi de alta gama
Atún Rojo del Pacífico	<i>Thunnus orientalis</i> 	Muy apreciado comercialmente	Mercado japonés

Nota. Información de las variedades a nivel nacional del Atún.

Temporadas de Pesca

Las técnicas de pesca más utilizadas son la pesca de cerco y el palangre. La pesca de cerco utiliza grandes redes que rodean bancos de peces, mientras que el palangre consiste en largas líneas con anzuelos distribuidos en grandes extensiones marinas. Una vez capturado, el atún es almacenado en hielo o congelado a temperaturas muy bajas para conservar su frescura y calidad durante el transporte y procesamiento.

“Los mayores ó muy viejos, pueden llegar a medir más de 3 metros y pesar casi 800 Kgs. La talla mínima de captura de atunes, en el caladero del Golfo de Cádiz está determinada por su peso, el cual está fijado en 6,4 Kgs, equivalente a 70 centímetros, mínimo aceptado.” (Zaharadirect, 2023)

Ecuador es uno de los principales países atuneros de América Latina y posee una de las flotas pesqueras más importantes del océano Pacífico oriental. Las costas ecuatorianas, especialmente las provincias de Manabí, Santa Elena y Guayas, presentan condiciones favorables para la actividad pesquera debido a la influencia de corrientes marinas ricas en nutrientes. La flota atunera ecuatoriana captura normalmente entre 280.000 y 300.000 toneladas de atún al año, aunque en ciertos períodos las capturas han superado las 450.000 toneladas, posicionándose como uno de los mayores exportadores de atún en conserva a nivel mundial.

La migración del atún también está influenciada por fenómenos naturales y corrientes marinas, el fenómeno de El Niño–Oscilación del Sur altera la temperatura del océano Pacífico y modifica la distribución de nutrientes marinos. Durante eventos de El Niño, las aguas superficiales se vuelven más cálidas y algunas especies de atún migran hacia zonas más profundas o hacia otras regiones con mejores condiciones alimenticias. En contraste, durante La Niña las aguas son más frías y ricas en nutrientes, favoreciendo la presencia de peces pequeños y aumentando la concentración de atunes en ciertas áreas del Pacífico oriental.

La corriente de Humboldt transporta aguas frías y ricas en nutrientes desde el sur del continente, mientras que la corriente cálida de Panamá influye en la temperatura de las aguas ecuatorianas. Estas condiciones afectan directamente las temporadas de pesca, las rutas migratorias del atún y la productividad marina.

ILUSTRACIÓN 8

Tabla Nutricional



Nota. Información nutricional del Atún. (FastSecret, 2022)

El desembarque y procesamiento del atún se realiza principalmente en Puerto de Manta y Puerto Marítimo de Posorja, donde el producto es clasificado, pesado, procesado y distribuido tanto para exportación como para consumo nacional. La ciudad de Manta es considerada uno de los centros atuneros más importantes de América Latina debido a su infraestructura industrial y portuaria.

Dentro del consumo nacional, el atún es uno de los pescados más populares en Ecuador por su accesibilidad, valor nutricional y facilidad de conservación. El producto más consumido es el atún en conserva, elaborado principalmente con barrilete y aleta amarilla. El barrilete es ampliamente utilizado en la industria conservera debido a su abundancia y menor costo, mientras que la aleta amarilla posee mayor valor gastronómico y comercial.

A nivel culinario, las especies más utilizadas son el atún aleta amarilla y el patudo; la aleta amarilla destaca por su carne firme y color rojo brillante, siendo ideal para preparaciones como sushi, sashimi, tataki, ceviches y atún sellado. El patudo posee mayor contenido graso y una textura más suave, por lo que también es apreciado en cocina japonesa y alta gastronomía. Por otro lado, el barrilete suele destinarse principalmente a conservas y preparaciones industriales.

Cacao

Origen

A parece en la civilización Mayo como los primeros en consumir directamente la pepa de cacao que contenía un sabor más fuerte, exponiéndose a México con los Aztecas donde el consumo es mediante una bebida “xocoatl”, adicionándolo especias varias locales, cuyo nombre significa “alimento de dioses”

ILUSTRACIÓN 9



Nota. Representación visual. (Pinterest, 2026)

En año 1519 se descubre este cultivo por parte de nación Europa debido a su llegada a America quienes son invitados por el emperador Moctezuma II a degustar la bebida especialmente Hernán Cortès.

Sin embargo, estudios recientes mencionan que es parte de las regiones tropicales humedad de America en el artículo escrito por Zarrillo, S. en 2018, se creyó que el cacao había sido domesticado inicialmente en Mesoamérica; sin embargo, investigaciones arqueológicas y genéticas recientes demostraron que su origen más antiguo se encuentra en la Alta Amazonía sudamericana, específicamente en el actual territorio ecuatoriano.

Dentro de la geografía de Ecuador se origina que nace en la cuenca amazónica tropical debido a las condiciones de humedad, temperatura y biodiversas para el correcto desarrollo de la planta, para luego expandirse a Colombia, Centroamérica y México por rutas comerciales.

“A nivel regional, Ecuador ocupa un papel fundamental en la historia del cacao debido a los hallazgos arqueológicos realizados en Santa Ana-La Florida, provincia de Zamora Chinchipe. En este sitio se encontraron restos de almidón, ADN y residuos químicos de cacao con una

antigüedad aproximada de 5.300 años, considerados actualmente como la evidencia más antigua de domesticación y uso del cacao en el mundo.” (Zarrillo, S. 2018)

“A nivel micro, las comunidades Mayo-Chinchipe-Marañón fueron probablemente las primeras en utilizar el cacao con fines alimenticios, rituales y medicinales. Este proceso permitió el desarrollo progresivo de variedades locales adaptadas a las condiciones ecológicas ecuatorianas, especialmente el denominado cacao Nacional o “Arriba”, reconocido mundialmente por su aroma floral y frutal.” (Zarrillo, S. 2018)

Descripción Botánica

Tiene como nombre científico Theobroma Cacao que pertenecen a la familia Malvaceae se lo considera como un árbol perenne tropical que alcanza los 4-8 metros de altura dando frutos en mazorcas con un contenido de semillas o almendras de cacao que son cubiertas por un mucilago blanco.

“Su importancia botánica, agrícola y económica radica en sus semillas, conocidas como almendras de cacao, utilizadas en la elaboración de chocolate y otros derivados alimenticios.” (Enríquez, 1985).

Se caracteriza principalmente por:

Raíz

Tiene una raíz principal que es profunda y está compuesta por numerosas raíces superficiales y secundarias, *“este sistema permite la absorción eficiente de agua y nutrientes en suelos tropicales húmedos. Las raíces laterales suelen extenderse cerca de la superficie, razón por la cual el cultivo es sensible a la compactación y erosión del suelo.” (Enríquez, 1985).*

Tallo

Son troncos leñosos y llegan a medir de 4-8 metros de altura bajo plantaciones si esta se encuentra en estado silvestre supera los 10 metros de altura. *“Presenta crecimiento dimórfico, diferenciándose en un eje principal vertical y ramas laterales llamadas “jorquetas”, donde se desarrolla la copa del árbol.” (ICCO, 2023).*

Hojas

Sus hojas son simples, pero varían de tamaño a veces son enteras y de forma ovalada o elíptica que tienen texturas lisas y de color verde brillante cuando este ya haya madurado. *“Las*

hojas jóvenes presentan tonalidades rojizas o cobrizas debido a la presencia de antocianinas, compuestos que ayudan a proteger los tejidos tiernos de la radiación solar.” (Afoakwa, 2010)

Flores

Sus flores son pequeñas y hermafroditas generalmente son amarillas o presencia de color blanco rosáceo *“la polinización es realizada principalmente por pequeños insectos del género Forcipomyia.”* (Motamayor, 2008), desarrollándose directamente sobre el tronco y las ramas principales mediante la caluliflora.

Frutos

Sus frutos principales son las bayas que este dad y se les llama mazorca de forma ovalad, alargada y mide entre 15-30cm de longitud, su caso presenta diferentes colores y así se puede determinar las etapas por cuales pasa hasta llegar a su maduración o a veces depende de la variedad genérica siendo entre verde, amarillo, rojo o purpura.

“Cada mazorca contiene entre 20 y 50 semillas rodeadas por una pulpa mucilaginosa blanca.” (Enríquez, 1985).

Semillas

“Después de la fermentación y secado, las semillas desarrollan los precursores del aroma y sabor característicos del chocolate.” (Afoakwa, 2010).

Estas semillas se han convertido en partes importante de la economía y para la nata ya que forman los cotiledones que son ricos en grasa vegetal o el llamado “manteca de cacao” y sus compuestos principales que son fenólicos y alcaloides de la teobromina.

Agricultura

El cacao cultivado se encuentra distribuido casi en su totalidad en la región costanera, a diferentes estratos, que van de 0 hasta 400 m sobre el nivel del mar. Se identifican 3 zonas ecológicamente distintas (norte, central y sur) comprendidas entre las latitudes 1. Son y 40 S, las mismas que incluyen pequeñas áreas de las estribaciones de la cordillera Occidental. En las provincias de la región Oriental también se encuentra cacao y se lo podría considerar como zona oriental.

Principalmente los cultivos se centran en la región de la costa entre los principales productores dentro de Ecuador de este cultivo es Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos.

Condiciones Climáticas

Para que esta planta crezca se requiere tener un clima tropical húmedo con temperatura que superen los 30°C y haya precipitaciones de 1.500-2.500 mm/año, altitudes bajas de 5-400 m s.n.m. El cultivo se desarrolla principalmente en regiones tropicales húmedas cercanas a la línea ecuatorial, especialmente en América, África y Asia.

Para el suelo se busca que sea franco -arcillosa o franco arenoso con una profundidad de 1.5 metros para el desarrollo y un Ph de 6.0 y 6.5 con la mezcla de materia orgánica de un 3% para el cultivo.

Siembra

Este cultivo se debe hacer sembrar en hoyo con 40 cm de profundidad con distancias de 3 a 3.5 metros formando hileras triangulares o cuadrados, su siembra se da por la propagación de semillas, injertos o clones de la misma.

Las épocas preferentes para iniciar el sembrío es las épocas lluviosas que son invierno si se mantiene dentro de la producción de viveros es de 4-6 meses y después se retira la bolsa de plástico para así dejar que la raíz se expanda de mejor manera. *“En sistemas comerciales modernos se prefieren plantas injertadas debido a su mayor uniformidad y resistencia.”* (Díaz, G. 2025)

Las labores agrícolas incluyen:

- Control fitosanitario
- Poda de formación y mantenimiento
- Fertilización orgánica y mineral
- Manejo de sombra
- Riego en épocas secas

Las semillas geminadas en fundas deben primero alcanzar entre 30cm-40cm para ser trasplantada a un suelo, es recomendable retirar la funda y colocar directamente a la tierra en épocas de lluvia para un mejor desarrollo sin embargo durante el crecimiento se debe tener en cuenta ciertas características como;

La poda que nos ayudara a mejorar una aireación para disminuir enfermedades del cacao que son moniliasis escoba de bruja y mazorca negra

Existen varios tipos:

- Poda de formación
- Poda sanitaria
- Poda de mantenimiento

La fertilización para el desarrollo es importante y se deberá utilizar fertilizantes orgánicos como compost y estiércol.

Cosecha

La cosecha de este cultivo es de 4-6 meses para madurar una vez que la flor ya este fecundada, la recolección de los frutos es de forma manual y este cambiara de color dependiendo de la variante sembrada y cuando esta lista se golpea la mazorca y si esta suena hueca al ser golpeada esta lista para ser cosechada.

Postcosecha

Una vez pasado por estos procesos en donde hasta el aroma y sabor son desarrollados se procede a lo siguiente;

Apertura de mazorcas

Después de la cosecha, las mazorcas se abren manualmente para extraer las almendras cubiertas de mucílago.

Fermentación

La fermentación elimina el germen de la semilla y desarrolla compuestos precursores del aroma.

El proceso ocurre en tres etapas:

- Fermentación anaeróbica
- Fermentación láctica
- Fermentación acética

Durante este proceso intervienen levaduras y bacterias que transforman la pulpa azucarada. La fermentación dura entre 3 y 7 días dependiendo de la variedad y el tipo de chocolate deseado.

Secado

El secado reduce la humedad de aproximadamente 60 % hasta 7 %. Puede realizarse:

- Al sol
- Mediante secadores artificiales

El secado adecuado evita proliferación microbiana y mejora la conservación del cacao.

Variedades

“A nivel general, hay tres grupos: Criollo (fino aroma, bajo rendimiento), Forastero (robusto, alto rendimiento) y Trinitario (híbrido). En Ecuador destacan: Nacional (Arriba o Fino de Aroma, único mundial con aromas florales como jazmín, ~200.000 t/año), CCN-51 (híbrido Nacional-Trinitario-Forastero, muy productivo) y variedades amazónicas.” (CEFA, s/n)

TABLA 5

Clasificación de los tipos de cacao que existen a nivel internacional y nacional

Categoría / Origen	Nombre científico	Nombre común	Tipo botánico	Características principales
Amazonía de Sudamérica	<i>Theobroma cacao</i> L. var.	Cacao Criollo 	Criollo	Considerado el cacao más fino y aromático. Presenta sabores suaves, notas florales y frutales, baja acidez y poca amargura. Posee baja productividad y alta susceptibilidad a enfermedades (Enríquez,

				1985; Motamayor et al., 2002).
Cuenca Amazónica	<i>Theobroma cacao</i> L. var.	Cacao Forastero 	Forastero	Alta productividad y resistencia a plagas. Tiene sabor intenso a cacao, mayor amargor y menor complejidad aromática. Representa la mayor parte de la producción mundial (Motamayor et al., 2002).
Trinidad y Tobago	<i>Theobroma cacao</i> L. híbrido	Cacao Trinitario 	Híbrido (Criollo × Forastero)	Combina calidad aromática del Criollo con resistencia y productividad del Forastero. Posee perfiles sensoriales complejos y buena adaptación

				agrícola (ICCO, 2023).
Ecuador (Costa y Amazonía)	<i>Theobroma cacao L.</i>	Cacao Nacional o Arriba 	Nacional fino de aroma	Reconocido mundialmente por sus notas florales, frutales y herbales. Considerado cacao fino de aroma de alta calidad. Tiene menor rendimiento que clones industriales (ANECACAO, 2022).
Ecuador	<i>Theobroma cacao L.</i> clon CCN-51	CCN-51 	Clon híbrido	Alta productividad, resistencia a enfermedades y adaptación climática. Presenta sabor fuerte y ácido con menor complejidad aromática que el Nacional (Castro, 1965;

				Sánchez-Mora et al., 2014).
Perú y Ecuador amazónico	<i>Theobroma cacao L.</i>	Cacao Amazónico 	Forastero amazónico	Posee semillas grandes, buena adaptación a climas húmedos tropicales y perfiles aromáticos variables. Es importante como fuente genética de diversidad (Motamayor et al., 2008).
Venezuela	<i>Theobroma cacao L.</i>	Chuao 	Criollo venezolano	Cacao premium reconocido por aromas complejos, notas a nueces, frutas secas y baja acidez. Utilizado en chocolatería fina internacional (Afoakwa, 2010).
México	<i>Theobroma cacao L.</i>	Cacao Criollo Centroamericano	Criollo	Variedad ancestral

y Centroamérica			utilizada históricamente por culturas mayas y aztecas. Presenta almendras claras y sabores delicados (Coe & Coe, 2013).
--------------------	--	---	---

Nota: Recopilación de información de las variedades de Cacao. (Farinango, P. 2026)

Comercialización

El cacao es uno de los productos agrícolas de mayor importancia comercial en países tropicales. Ecuador destaca mundialmente por la producción de cacao fino de aroma o cacao Nacional, *“hace 100 años el Ecuador era el mayor productor de cacao del mundo, hoy en día ocupa el séptimo lugar en producción, pero continúa siendo uno de los líderes en el cultivo de cacao aromático, también conocido como fino y de aroma que corresponde a la variedad de Cacao Nacional”*. (Díaz, G. 2025)

En el repositorio de la INIAP, afirmar que la distribución actual del cacao es el producto de plantaciones iniciadas en el siglo XVII, a partir de áreas forestales denominadas “montaña”, a lo largo de las principales vías fluviales, que permitían su desplazamiento comercial.

La comercialización primaria se da con el grano seco sea por productores, intermediarios y cooperativas una vez que se realice la comercialización a nivel industrial se procede a una transformación en

- Chocolate
- Cocoa
- Manteca de cacao
- Confitería
- Productos cosméticos

Los principales países de exportación son hacia Europa, Asia y estados Unidos y por lo general se exporta con mayor valor económico al cacao premium por sus características organolépticas siendo exportaciones como;

- Grano seco
- Chocolate artesanal
- Coberturas
- Productos gourmet

Sin embargo, esto no se queda atrás con su aporte nutricional ya que es un producto que tienen beneficios para la salud con un alto contenido de bioactivos y nutrientes esenciales, se lo incluye en dietas siempre cuando este sea un cacao 100% puro para ser consumido y no contenga ingredientes agregados.

ILUSTRACIÓN 10

Tabla Nutricional

Base de datos de alimento y contador de calorías	
Xiomega	
Cacao en Trozos	

Info. Nutricional	
Tamaño de la Porción	
1 porción (30 g)	
	Por porción
Energía	695 kJ
	166 kcal
Proteína	3,00g
Carbohidratos	7,00g
Fibra	5,0g
Azúcar	0,00g
Grasa	14,00g
Grasa Saturada	8,000g
Grasa Trans	0,000g
Colesterol	0mg
Sodio	0mg

Resumen Nutricional:			
Cals	Grasa	Carbh	Prot
166	14g	7g	3g

Hay 166 calorías en 1 porción (30 g).
Desglose de Calorías: **76% grasa**, 17% carbh, 7% prot.

Más productos de Xiomega:

[Semilla de Chia](#)

[Linaza](#)

[Quinoa Inflada](#)

[Ver todos los Xiomega Productos](#)

Otros tipos de Cacao:

[Chocolate en Polvo \(sin Endulzante\)](#)

[Chocolate Caliente \(en Leche Entera\)](#)

[Chocolate y Azúcar \(con Leche Baja en Grasa\)](#)

[Chocolate en Leche](#)

***Nota:** Tabla de la información nutricional del cacao 100 para consumo dentro de dietas. (Fastsecret, 2024).*

Cebolla Paiteña

Origen

Originaria en Asia Central o Asia Occidental hace 5.000 años, domesticados en regiones como Irán, Pakistán y Mediterráneo para luego ser difundida a Egipto, Grecia y Roma, sin embargo, en Ecuador se da esta variedad denominada cebolla paiteña, que surge en la región Andina principalmente en Azuay- Paute para luego expandirse en provincias de Chimborazo (Riobamba, Chambo), Tungurahua y Pichincha.

ILUSTRACIÓN 11



Nota: Representación visual del cultivo, (Pinterest, 2026)

Aunque el nombre “paiteña” se relaciona más con el dialecto cultural de la ciudad de Perú –Paíta, pero en Ecuador esto no ocurre ya que este nombre es adquirido a la variedad que se dio en las siembras de las provincias andinas.

Descripción Botánica

Su nombre científico es *Allium cepa* L. Perteneciente a la familia Amaryllidaceae es una planta herbácea bienal se la cultiva anualmente y caracterizada por su bulbo de color rojo intenso a morado.

La morfología de esta planta se divide en los siguientes

- **Bulbo:** Por lo general es ovalado o esférico se forma por capas que son carnosas y con matices purpuras de color violáceo intenso

- **Raíces:** No cuenta d una raíz principal que tiene un sistema radicular y no suele ser profundo
- **Hojas:** Tiene forma de vaina y con una base carnosas es el principal en formar la estructura de bulbo mientras que la parte superior es cilíndrica y hueca.
- **Tallos:** En su primer crecimiento este tallo es plano, pero con el tiempo este crece y llega a alcanzar de 80-150cm de altura, pero es hueco con presencia de color verde sostendrá la flor.
- **Fruto y Semillas:** Sus semillas son pequeñas negras y angulosas

Agricultura

Siembra

El cultivo se considera como uno de los más recomendados por formar varios bulbos que proceden de un mismo cultivo para su siembra se realiza en “*las camas son de 80cm de ancho y se siembran 4 hileras a 20cm entre ellas y 10cm-14cm entre plantas y se deja un espacio de 8cm-10cm.*” (Suquilanda, 2003).

Las provincias de Loja, Azuay y Carchi se centran con mayor producción del cultivo ideal en el mes de noviembre con una duración de 180-270 días y su cosecha se da después de dos meses una vez que ya haya madurado la planta y presencie un 50%-80% con el cuello o el tallo blando y un follaje seco y en zonas templadas disminuye de 120 a 150 días.

En el sembrío se da en la época de septiembre con semilleros y ser trasplantados en octubre a camas por lo que su desarrollo se dará entre noviembre a febrero y su cosecha deriva en los meses de marzo y abril por lo que en la época de sembrío que inicie en septiembre no necesitar de apoyo de riegos, pero si se siembra en los meses de mayo a julio que son épocas secas se ayuda con un sistema de riego.

Este producto se lo distingue en 4 fases principales;

- **Crecimiento Herbáceo:** Empieza en la germinación con un tallo corto y una inserción de raíces y que durante este proceso se desarrolla el radicular o foliar.
- **Formación de Bulbos:** El sistema vegetativo aéreo no se desarrolla donde se acumula las sustancias de reserva y la base de las hojas interiores gruesas dan lugar al bulbo y requiere

un fotoperiodo largo, pero puede ser afectado por la temperatura durante el proceso y su fase se acorta.

- **Reposo Vegetativo:** La planta detiene su desarrollo y el bulbo ya madura
- **Reproducción Sexual:** Ocurre en el segundo año de su reproducción, *“el meristemo apical del disco desarrolla, gracias a las sustancias de reserva acumuladas, un tallo floral, localizándose en su parte terminal una inflorescencia en umbela”* (Infoagro, 2010).

“La cebolla (Allium cepa), de acuerdo con el volumen de su producción, ocupa el segundo lugar entre las hortalizas que se cultivan a nivel mundial. En la actualidad se siembran más de 3.7 millones de hectáreas en aproximadamente 175 países. A pesar de ello, no todos los países cubren sus necesidades e importan una parte de su consumo. Alrededor de 8% de la producción mundial se comercializa internacionalmente.” (Eguillor, 2010).

Condiciones Climáticas

La planta pasa su mejor desarrollo debe tener una temperatura de 10°C-18°C con una precipitación por cada ciclo de 600-800mm de agua, aunque también aguanta temperaturas superiores de 15°C hasta los 30°C, pero no son recomendables ya que pueden aumentar los procesos de maduración y reducen el tamaño del bulbo.

Suelos

Para ser cultivado se requiere suelos francos y arenosos o francos y limosos con alto contenido de materia orgánica y con un drenaje constante sin estancamientos ya que puede llegar a pudrir el cultivo y dar acidez al suelo si el pH de este cambia, el pH a mantener de este suelo es de 6.0 -6.8 y puede ser por acidez extremas.

Cosecha

Para conseguir una cosecha óptima se recomienda cuando entre en 60% y 80% del follaje está doblado o seco, para obtener el cultivo no es necesario tener una herramienta especial ya que se puede obtener arrancando la planta completa y se prefiere cosecharlo en los días secos y soleados para obtener mejores cultivos.

Postcosecha

Esta práctica podrá realizarse en caso de que el cultivo genera mucha humedad o cargué mucha tierra también se puede realizar en caso de prevención, el secado es bajo el sol directo y se cubre un poco con las propias hojas o bajo cobertizos donde haya una circulación de aire durante 2-4 semanas para evitar los hongos por humedad, cortando el follaje seco a 3cm del cuello del bulbo eliminado raíces.

En el correcto almacenamiento debe ser en bodegas frescas con humedad baja y ventilación.

Variedades

TABLA 6

Cuadro Comparativo de las variedades de cebolla paiteña que existen

Categoría / Origen	Nombre científico	Nombre común	Tipo botánico	Características principales
Originaria de Asia Central y Medio Oriente. Introducida y adaptada en América Latina; ampliamente cultivada en Ecuador, especialmente en la Sierra.	<i>Allium Cepa L.</i> 	Paiteña Roja	Bulbo Tunicado	Presenta coloración rojiza o morada intensa en las capas externas. Tiene sabor más fuerte y ligeramente picante en comparación con variedades blancas. Muy utilizada en encurtidos, curtidos, ensaladas y cocina tradicional ecuatoriana. Posee buena capacidad de almacenamiento y

				alto contenido de compuestos azufrados y antioxidantes como las antocianinas. Brewster, J. L. (2008).
Derivada de selecciones locales adaptadas a los valles interandinos del Ecuador	<i>Allium Cepa L. var. cepa</i> 	Paiteña Blanca	Bulbo Tunicado	Bulbo de color blanco-crema con sabor más suave y dulce. Textura jugosa y menor pungencia. Utilizada en sofritos, bases culinarias y preparaciones cocidas. Tiene menor concentración de pigmentos antioxidantes, pero conserva compuestos sulfurados característicos de las cebollas. INIAP. (2020).
Cultivada principalmente en provincias andinas como Chimborazo,	<i>Allium Cepa L.</i> 	Paiteña Criolla	Bulbo Tunicado	Variedad tradicional seleccionada por agricultores locales.

Tungurahua y Cotopaxi.				Presenta adaptación a climas templados y resistencia relativa a enfermedades. Bulbos de tamaño variable, aroma intenso y buena productividad en cultivos artesanales y de pequeña escala. INIAP. (2020).
Adaptación ecuatoriana de cebollas de día intermedio cultivadas en regiones andinas.	<i>Allium Cepa L.</i> 	Paiteña Morada	Bulbo Tunicado	Posee bulbos medianos a grandes de tonalidad morada brillante. Alta presencia de flavonoides y antocianinas. Su sabor equilibrado permite su uso tanto en preparaciones crudas como cocidas. Muy valorada gastronómicamente por aportar color y aroma. INIAP. (2020).

Nota: Recolección de información de los datos sobre las variedades y modificaciones de la cebolla paiteña. (Farinango P, 2026)

Comercialización

En base a dato de la FAO 2023 menciona, que los principales productores de cebolla es China 33%, India 10% y Estados Unidos con 6% siendo Latinoamérica que representa un 9% en su totalidad, pero entre ellas se destaca Argentina, Brasil, Colombia, Chile y México.

Siendo un representante de la estabilidad económica y pequeños ingresos para pequeños y grandes agricultores por lo que su estabilidad en el mercado dependerá de los factores de los factores climáticos, costo de producción y oferta estacional y se distribuye por canales comerciales siendo vendida por los intermediarios o por mercados mayoristas.

ILUSTRACIÓN 12

Tabla Nutricional

Base de datos de alimento y contador de calorías

100 G

Cebollas

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

Por porción

Energía	176 kJ
	42 kcal
Proteína	0,92g
Carbohidratos	10,11g
Fibra	1,4g
Azúcar	4,28g
Grasa	0,08g
Grasa Saturada	0,026g
Grasa Poliinsaturada	0,062g
Grasa Monoinsaturada	0,023g
Colesterol	0mg
Sodio	3mg
Potasio	144mg

Última actualización: 04 feb. 08 05:07

Origen: fatsecret Platform API

Resumen Nutricional:

Cals42

Grasa0,08g

Carbh10,11g

Prot0,92g

Hay 42 calorías en Cebollas (100 g).

Desglose de Calorías: 2% grasa, 90% carbh, 8% prot.

Tamaño común de las porciones:

Tamaño de la Porción	Calorías
1 tajada, delgada	4
1 cucharada, picado	4
1 rodaja, tamaño medio (0,3 cm de espesor)	6
1 rodaja, grande (0,6 cm de espesor)	16
10 anillos	25
1 pequeño	29
100 g	42
1 mediana (6,5 cm de diámetro)	46
1 taza, con rodajas	48
1 grande	63
1 taza, picadas	67

Nota: Valores Nutricionales del uso de la cebolla en 100gr. (FastSecret,2024)

Laurel

Origen

La planta del Laurel es proveniente del este Mediterráneo y de Asia Menor para luego ser extendida por las partes de Europa y America especialmente de Canarias y el Norte de África, conocida científicamente como *Laurus Nobilis* que proviene del latín y significa notable o celebre, es una planta aromática endémica utilizada comúnmente en la gastronomía y en la medicina por sus propiedades organolépticas debido a su aroma intensó y sabor ligeramente amargo.

ILUSTRACIÓN 13



Nota: Representación visual del cultivo y sus partes

En la antigua Grecia y en ciertas civilizaciones a esta planta se le asociaba directamente con el símbolo del triunfo nacida de una leyenda griega donde se comenta “*El relato como la ninfa Dafne (laurel en griego), hija del dios-río Pireo y que juró no casarse jamás, huyó a las montañas para escapar del acoso del dios Apolo. Ante la persistencia de este Dafne pidió ayuda a su padre que la transformó en laurel, como muestra una de las esculturas de Gian Lorenzo Bernini conservada en la Galería Borghese de Roma. Apolo desconsolado por perder a su amada, cortó algunas ramas que se colocó en forma de corona y convirtió al laurel en árbol sagrado. Por esta razón la corona de laurel es el símbolo con el que se representa al dios del Olimpo, asociándolo también a ganadores y poetas. En los Juegos Olímpicos celebrados en Atenas el laurel entregado a los vencedores los elevaba a la categoría de dioses.*” (Fundación Integral,2019)

Mientras que en otro lado del país dando pie al Imperio Romano se tenía otro concepto de este árbol *“En el Imperio Romano las hojas de laurel se empleaban para realizar las coronas triunfales de emperadores y generales victoriosos. La imagen de Julio César siempre aparece aureolada con esta hoja entrelazada.”* (Fundación Integra,2019).

Descripción Botánica

El laurel común (*Laurus nobilis*), utilizado frecuentemente en cocina, pertenece a la familia Lauraceae (lauráceas). *“Es un árbol o arbusto perennifolio nativo de la región mediterránea, conocido por sus hojas aromáticas de color verde oscuro, brillantes y lanceoladas, ampliamente utilizadas como condimento.”* (PubMed Central, 2020)

PubMed Central le da ciertas características para entender se desglosará mejor la terminología botánica de este árbol;

- **Familia:** Lauraceae (Lauráceas).
- **Nombre científico:** *Laurus nobilis* L.
- **Nombre común:** Laurel, laurel de cocina, laurel noble o lauro.
- **Características:** Es una planta dioica (flores masculinas y femeninas en pies separados), perenne, que alcanza entre 5 y 10 metros de altura.

Es importante tener en cuenta que este árbol contiene variedades que pueden llegar a ser comestibles como otros que se consideran no comestibles como por ejemplo el "laurel de flor" o adelfa (*Nerium oleander*), que pertenece a la familia Apocynaceae son tóxicos.

Ecuador Forestal desglosa cada uno de los partes del árbol para ser considerarlo como un producto de uso culinario y cuáles son las medidas aptas para la comercialización entre ellas el árbol debe tener una medida de 40m de altura, 20m de fuste y 100m de diámetro:

- **Tronco:** Recto y cilíndrico. La corteza no muy fisurada es café oscuro.
- **Copa:** Rala que proyecta poca sombra es angosta con tendencia a cilíndrica o a sub piramidal.

- **Raíz:** Baja angosta, en buenas condiciones edáficas desarrolla una raíz principal, profunda y fusiforme con aletones poco o medianamente restos de 40 m. de altura.
- **Hojas:** Simples alternas, helicoidales, sin estipulas, con pelos estrellados diminutos en ambas caras, elíptico-lanceoladas a oblongas, con acumen corto, de 5 a 20cm de largo por 2 a 5cm de ancho, enteras, dispuestas en espiral, ásperas verdes oscuras y opacas por arriba y verdes más claras por debajo.
- **Flores** en panículas terminales o axilares, blancas con olor dulce dispuestas en manojito vistoso, de 5 a 30 cm. de longitud. Las floraciones se han observado entre octubre a marzo y los frutos entre noviembre a abril. La recolección debe hacerse en la copa del árbol.
- **Fruto:** Secos, con cáliz y corola persistentes, nuececilla pequeña de color café, contiene una semilla blanca de 4 a 5 mm de longitud.

Agricultura

La plantación de este producto es recomendable entre otoño y primavera, creando huecos amplios y que el suelo tenga ciertas propiedades como un hummus, cal y un buen drenaje para poder plantarles y con cierta distancia entre plantas de 30cm-40cm, *“El cultivo inicia con semillas (20,000-30,000/kg, germinación 50-70%) en viveros con sustrato arenoso y materia orgánica, trasplantadas a 4x4 m en campo abierto (heliófita). La cosecha manual se realiza en primavera post-floración (octubre-marzo), cortando hojas maduras dejando 2-3 en el tallo para evitar marchitamiento, en estados de alta luminosidad.”* (BPA-POE,2021).

“Prefiere pleno sol o semisombra, suelos bien drenados (arenosos o con pendiente) y resiste sequía, pero no encharcamientos que pudren raíces. Riega moderado en verano, escaso en invierno; poda en primavera para formar y eliminar chupones.

En Ecuador, crece en sierra y costa, en jardín o maceta; abona orgánico en primavera-verano.” (Perrilla,2026)

El Laurel es un cultivo que se obtiene a través de la recolección de sus hojas, y se usan en mayoría sus hojas frescas o secas, por lo general la recolección de hojas se hace manual, pero para

su secado se mantiene con un proceso controlados con la finalidad de conservar mejor las propiedades aromáticas y prolongar la vida útil.

“Se cosecha hojas maduras manualmente en verano (alta luz) o invierno (hojas grandes), preferentemente mañanas para preservar aceites esenciales. Selecciona hojas sanas, evita inmaduras que marchitan; producción inicia a los 2-3 años, continua con podas.” (Perrilla,2026).

La FAO, 2017, estudia a las hierbas aromáticas y el manejo adecuado de las postcosechas con el que determinaban la calidad de estos productos por ello determinan que las etapas del secado son importantes debido a que influye en la concentración de aceites esenciales responsables de su aroma.

“El laurel se cultiva principalmente en climas templados de la costa ecuatoriana y zonas como Loja, Guayas, Manabí y Amazonía, en suelos franco-arenosos bien drenados (pH 4.5-6.5, precipitación 2000-4000 mm). Los productores son mayoritariamente pequeños agricultores familiares o asociaciones en sistemas agroforestales, con variedades como Laurus nobilis var. angustifolia (hojas estrechas) y var. áurea (hojas amarillentas).” (Ecuador Forestal. 2012).

Manejo de Postcosecha

Para este proceso el manejo del Laurel es importante debido a que son sometidas con un proceso de 3 fases importantes entre ellas

- Secada natural o industrial
- Clasificaciones
- Almacenamiento en condiciones secas y ventiladas

Uno de los factores que pueden afectar este proceso si no se controla es debido la presencia de la humedad por lo que se buscara es evitar los microorganismos como *“la cochinilla (excreta melaza que atrae hongo negrilla) con insecticidas o limpiadores; evita pudrición radicular mejorando drenaje y reduciendo riego. Otras: psila, bacterias por poda húmeda; usa trichoderma preventivo.”* (BPA-POE,2021), y la pérdida de compuestos aromáticas, para poder llegar a ser empacados y distribuirlos para su comercialización.

“Incluye preenfriamiento rápido, desinfección de herramientas (tijeras afiladas, guantes), y control de temperatura/humedad para prevenir necrosis, daños mecánicos y plagas como

Dictyla monotropidia. Se clasifican hojas frescas, eliminando desechos vegetales, con énfasis en higiene y cadena de frío.” (Perrilla,2021)

Variedades

Creación de una tabla comparativa donde se describe a cada una de las variedades de Laurel que existen a nivel global donde se desglosa cada uno de ellos con sus características y familias a las que estas pertenecen al igual que se puede ver la diferenciación entre ellas y cuales se usan para su consumo humano y aquellos que no son de consumo.

TABLA 7

Desglosé a nivel general de las variedades de Laurel

Categoría / Origen	Nombre científico	Nombre común	Tipo botánico	Características principales
Laurel mediterráneo	<i>Laurus nobilis</i> L. 	Laurel común, laurel de condimento	Especie principal del género <i>Laurus</i> ; familia Lauraceae; árbol perennifolio de 5–10 m, hojas aromáticas, simple, elíptico-lanceoladas, coriáceas, enteras; fruto drupáceo negro. Usado principalmente como condimento y planta ornamental.	– SIB (Sistema de Información sobre Biodiversidad, Argentina) sobre <i>Laurus nobilis</i> (introducido, origen mediterráneo). (Nacioanles,2017) – Arbolapp y fichas botánicas de <i>Laurus nobilis</i> en Europa. (Arboapp,2016)
Variedades cultivadas de <i>L. nobilis</i>*	<i>Laurus nobilis</i> f. <i>angustifolia</i>	Laurel de hojas estrechas	Forma cultivada de <i>L. nobilis</i> ; hojas más finas y alargadas, frecuente en jardinería y topiaria.	– Fichas de especies ornamentales que describen <i>L. nobilis</i> ‘Aurea’, f. <i>angustifolia</i> y ‘Undulata’ como cultivares con hojas

				estrechas u onduladas. (Rojas M.,2023)
Variedades cultivadas de <i>L. nobilis</i>*	<i>Laurus nobilis</i> 'Aurea' 	Laurel de hojas amarillas	Cultivar de hojas con color amarillo brillante, bordes ligeramente ondulados; uso ornamental por su colorido.	– Fichas de variedades de laurel para jardinería y parques ornamentales. (Rojas M.,2023)
Variedades cultivadas de <i>L. nobilis</i>*	<i>Laurus nobilis</i> 'Undulata' / 'Saratoga' 	Laurel de hojas onduladas	Cultivar con hojas más redondeadas y de color más claro; tamaño más reducido, adecuado para setos y condimentos.	– Descripciones de cultivares de <i>Laurus nobilis</i> en materiales de jardinería y paisajismo. (Rojas M.,2023)
Laurel canario	<i>Laurus novocanariensis</i> (o <i>L. azorica</i> en algunos tratamientos) 	Laurel canario, laurel de las Islas Canarias	Especie de la familia Lauraceae, endémica de Canarias y cercanas; árbol siempreverde hasta ~10–15 m; hojas muy aromáticas, usadas en condimentos y ornamental.	– Fichas de especies de lauráceas en Canarias y Azores. (Rodríguez D.,2022)

Laurel de las Azores	<i>Laurus azorica</i> Meissn 	Laurel de las Azores, loro	Especie endémica de las Azores; árbol siempreverde hasta ~18 m; hojas ovoides, grandes, de color verde brillante; fruto en drupa negra.	– Registros botánicos de <i>Laurus azorica</i> en la flora de las Azores. (Rojas M.,2023)
Laurel en el contexto de “laurel” vernáculo (no Lauraceae)	<i>Prunus laurocerasus</i> L. 	Laurel cerezo, laurel prunus	Pertenece a la familia Rosaceae, no a Lauraceae; arbusto o pequeño árbol de paisajismo, de hojas perennes, similares al laurel, pero tóxico.	– Textos de jardinería y toxicología vegetal sobre <i>Prunus laurocerasus</i> . (Rodríguez D.,2022)
“Laurel” en Ecuador (nombre vernáculo)	<i>Cinnamodendron eucalyptifolium</i> (también llamado “laurel”) 	Laurel (nombre común local)	Especie nativa de la Costa y Amazonía ecuatoriana, familia Hernandiaceae; árbol de 10–20 m; hojas simples, alternas, coriáceas, de aroma característico; usada en madera y medicina tradicional. bosques primarios y secundarios de Costa y Amazonía ecuatoriana; se distribuye desde México hasta Ecuador y Perú; se	– Ficha técnica de “Laurel” del Banco de Germoplasma basada en material de inventario y estudios de flora nacional. (Ecuador Forestal,2012)

			usa en madera, construcción y medicina tradicional	
Otros usos de “laurel” en Ecuador (nombre común ambiguo)	<i>Cordia alliodora</i> (Ruiz & Pav.) Oken 	Laurel (Cordia)	En inventarios de especies arbóreas y arbustivas en la Amazonía y región costera, se registra como “laurel” en fichas de inventarios forestales, a pesar de pertenecer a la familia Boraginaceae.	– Inventarios de especies arbóreas donde se menciona “laurel (<i>Cordia alliodora</i>)” en transectos de bosques tropicales en Ecuador. (Basantes Z,2015)

Nota. Variedades de Laurel con su descripción general. (Farinango, P. 2026)

Comercialización

El laurel es una especie nativa de los bosques primarios y secundarios de la Costa y Amazonia ecuatorianas, también se ha llegado a distribuir de México a Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil.

Una de las características interesantes de este árbol para los sistemas propuestos, es que presenta auto poda, aun en condiciones abiertas. Los árboles adultos pueden ser deciduos, aun en climas no estacionales, durante uno o dos meses después de la producción de la semilla, “*se comercializan hojas secas en kg (código arancelario 0910.99.10.00), con mercado global en Europa (Francia, Italia) y EE.UU., demandando trazabilidad al 100% (origen, polígonos, fechas). En Ecuador, el MAG promueve sistemas contra deforestación (EUDR), con exportadores usando lotes codificados.*” (Ministerio de Agricultura y Ganadería,2024)

Para su debida comercialización lo que se busca es garantizar la calidad del producto y consideran aspectos como:

- Ausencia de humedad

- Color Uniforme (verde oliva)
- Aroma intenso
- Ausencia de contaminantes

Adjuntando la información de sus componentes nutricionales del ingrediente:

ILUSTRACIÓN 14

Tabla de Valor Nutricional

Base de datos de alimento y contador de calorías

Hojas de Laurel

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

	Por porción	% IR*
Energía	1310 kJ 313 kcal	16%
Grasa	8,36g	12%
Grasa Saturada	2,28g	11%
Grasa Monoinsaturada	1,64g	
Grasa Poliinsaturada	2,29g	
Carbohidratos	74,97g	29%
Azúcar	-	
Fibra	26,3g	
Proteína	7,61g	15%
Sal	0,06g	1%
Colesterol	0mg	
Potasio	529mg	26%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Última actualización: 04 feb. 08 05:07

Origen: fatsecret Platform API

Resumen Nutricional:

Cals313

Grasa8,36g

Carbh74,97g

Prot7,61g

Hay 313 calorías en Hojas de Laurel (100 g).
Desglose de Calorías: 19% grasa, 74% carbh, 8% prot.

Tipos relacionados de Condimento:

Chile en Polvo

Pimienta Negra

Sal

Ajo en Polvo

Curry en Polvo

Ver Más Condimento Información Nutricional

Véase también:

Trozos de Pan de Trigo

Lechuga de Hoja Verde

Polvo de Hornear (Sulfato de Aluminio de Sodio, de Doble Efecto)

Aceite de Hígado de Bacalao

Pan de Harina de Avena

Nota. Tabla de la composición nutricional de las hojas de Laurel (Fatsecret,2024)

Cilantro

Origen

Esta especia herbácea se considera del Mediterráneo, el Sur de Europa y el Oriente Medio, se lo utiliza desde antiguas civilizaciones desde 5000 años ya que se encuentran en registros históricos por el levantamiento de información de textos antiguos de Egipto, Grecia e India usándolo por sus propiedades medicinales, *“su uso aparece en registros históricos egipcios de 1550 A.C., como planta medicinal y de condimento. Se han encontrado semillas en tumbas egipcias construida entre 900 y 1100 A.C. de acuerdo con los escritos de hace unos 2000 años, entre los romanos y judíos de hace 2000 años el cilantro era una hierba de uso común.”* (Morales J. 1995).

Sin embargo, existen otras historias en donde el cilantro se usa como razón medicinal y condimentos, armando así un legado cronológico histórico de las civilizaciones como lo retrata Morales en su artículo sobre el cultivo del Cilantro en 1995 tenemos;

El que fue cultivado en la antigua Grecia; las hojas se usaban como alimento y el robusto aceite esencial se aprovechaba para hacer perfumes.

A Roma llegaba el cilantro desde Egipto y se lo consideraba como uno de los mejores, y que ellos fueron los que introdujeron la especia al continente europeo en la era cristiana siendo Inglaterra como la tercera en obtener esta especia donde se usaba para disfrazar el olor de la carne putrefacta.

A pesar de ello el mismo autor retrata que existe un tratado de agricultura en China en el siglo V, donde se escribe sobre la agricultura y el cultivo de esta especia.

Para que luego desde Europa, en especial los británicos trajeron el cilantro a las colonias de Norteamérica entre 1670, y desde entonces ha sido popular en América al igual que introdujeron otras especias a diferentes países como el Caribe, Centro y Suramérica.

ILUSTRACIÓN 15



Nota: Cilantro representacion visual. (Pinterest,2026)

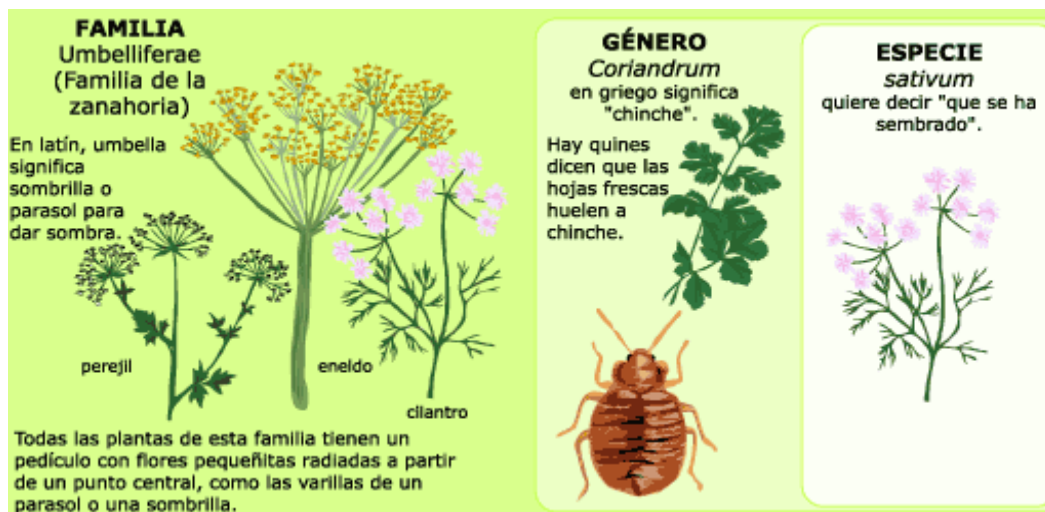
Descripción Botánica

El nombre científico de actual cilantro que se usa con mayor frecuencia es el *Coriandrum Sativum* L. de la palabra *Koris* dando el nombre de un insecto de olor fuerte debido a su aroma. Perteneciente a la familia *Apiaceae* conocida como *Umbeliferae*, de la misma familia del apio, perejil y zanahoria, “*es una especie herbácea anual, de crecimiento rápido y erecto, es la única especie del género Coriandrum (antes llamadas umbelíferas), que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.*” (Morales G. 1995).

“*El sistema radicular es delicado al inicio, pero una vez establecido, provee un buen anclaje y capacidad de extracción de agua y nutrientes para la planta. En general no se repone bien en el trasplante una vez que se establece.*” (Morales G. 1995).

ILUSTRACIÓN 16

Clasificación del Cilantro



Nota: Descripción grafica del cilantro y su composición botánica. (Dimitri LiPo, 2026)

Esta especie se reconoce fácilmente por sus hojas que son de color verde claro u oscuro, con una lámina plana, con peciolo verde o púrpura según su cultivo.

- ✚ **Primeras Hojas:** Son redondeadas con bordes dentados y sobresalientes.
- ✚ **Tallos:** Consta de varias ramificaciones con un tallo floral delgado, erecto y hueco con 40 a 80 cm de alto, es una planta andromonoica ya que en la misma umbela crecen flores masculinas y femeninas.
- ✚ **Flores:** El florecimiento se da entre 2-3 semanas y cuando el follaje se muere sus semillas maduran.
 - Las primeras flores son perfectas, pero mientras envejecen estas flores pasan a ser estaminadas es decir flores masculinas.
 - Flores Centrales que son las umbelas son más perfectas que la primera flor y son las primeras en florecer y pueden ser de color blancuzco, morado o rosado dependiendo de su especie.
- ✚ **Semillas:** Cuando las semillas maduran la planta se muere esto pasa de 1-4 meses según su cultivo y especie y llega a contener de 70-85 semillas en una umbela. El

tamaño de estas semillas llegan a ser de 3 a 5 mm de diámetro, redondas y con costillas o quillas verdes cuando son jóvenes y color marrón al madurar y se desprende la planta y pierde la viabilidad. Estas maduran en el orden que son producidas y se puede presenciar semillas maduras, semillas inmaduras y flores.

Variedades

Este producto tiene reconociendo entre 8 y 12 variedades comerciales de cilantro en el mundo, clasificadas según porte, tamaño de hoja, resistencia y sabor. Sin embargo, existen 2 tipos de especia el cilantro ancho y el cilantro la diferencia entre estas especies es la siguiente.

El cilantro Ancho de nombre científico *Eryngium Foetidum*, es común en Latinoamérica es originario especialmente de México-Veracruz, Panamá y Las Islas del Caribe y la otra parte también es de zonas tropicales de África y Asia.

Sin embargo, “*el cilantro (Coriandrum sativum L.) presenta diversas variaciones a nivel global y local, las cuales pueden clasificarse según su uso, características botánicas y adaptación a diferentes contextos agroecológicos. Estas variaciones no implican necesariamente diferencias taxonómicas, sino modificaciones en su uso, cultivo y percepción sensorial.*” (FAO, 2017).

TABLA 8

Desglose de Variedades Populares del Cilantro

Categoría/ Origen	Nombre Científico	Nombre Común	Tipo Botánico	Características Principales
Global (Base botánica)	Coriandrum sativum L. 	Cilantro / Coriandro	Planta herbácea anual (Apiaceae)	Planta aromática de ciclo corto, hojas frescas y semillas comestibles, ampliamente utilizada en gastronomía mundial. (Morales J. 1995).
Nativo del sur de Europa,	Coriandrum sativum	Santo	Hoja ancha, erecta	Follaje fuerte, verde atractivo, aroma intenso; crecimiento agresivo y

norte de África y Asia occidental				adaptable a diversas condiciones; madurez intermedia. Aunque su origen geográfico es antiguo y mediterráneo, hoy en día se cultiva y utiliza en todo el mundo, siendo esencial en la cocina mexicana, asiática y sudamericana. (Pineda, 2022).
Norte de África y Asia occidental	Coriandrum sativum 	Slow-Bolt / Long Standing	Crecimiento lento	Resistente al espigado (floración tardía), permite cosecha prolongada; altamente aromático y picante; ideal para estación fría. (Pineda, 2022).
Creado por Tozer en el Reino Unido	Coriandrum sativum 	Calypso	Hoja lisa	Crecimiento rápido, hoja suave y tierna; buena para producción comercial; resistente y de alto. (Tozerseeds,2024)
Ecuador	Coriandrum sativum 	Delfino	Hoja suave	Hojas tiernas y suaves, ideal para consumo fresco; variedad común en mercados. (Vera C. 2024)

Ecuador	Coriandrum sativum var. Local 	Sacha culantro / Chillangua	Hoja alargada robusta	Hojas largas (5-7 cm), aroma intenso a cilantro con notas terrosas; sabor resiste la cocción; usada en sofritos y caldos. (Vera C. 2024).
Pakistán y Asia Menor	Coriandrum sativum L. 	Cilantro de Ocio o Leisure (hoja)	Hoja fresca	El cilantro Leisure es una variedad de crecimiento rápido y maduración temprana. Es una opción popular entre los jardineros que buscan una cosecha rápida y los chefs que necesitan una fuente confiable de hierbas frescas. Sus hojas están finamente divididas y su sabor ofrece un equilibrio perfecto entre la frescura cítrica y los matices terrosos. Sabor fresco, cítrico y herbal; uso en crudo o finalización de platos. (York P. 2025).
Uso global (especia)	Coriandrum sativum L. 	Coriandro (semilla)	Semilla seca	Sabor cálido, especiado y ligeramente dulce; uso en cocciones y mezclas de especias. (York P. 2025).

Vietnamita	Coriandrum sativum L. 	Cilantro vietnamita (Rau Ram)	Cultivares	Aunque técnicamente no es un verdadero cilantro, el cilantro vietnamita es una hierba perenne con un sabor más picante y ligeramente a pimienta. De uso común en la cocina del sudeste asiático, esta variedad prospera en climas cálidos y húmedos y es un excelente sustituto del cilantro tradicional en platos tropicales. (Hageman, 2025).
Mediterráneo y el Oriente	Coriandrum sativum L. 	Confeti de cilantro	Planta herbácea anual de la familia Apiaceae (antes conocida como Umbelliferae)	Esta variedad única destaca por sus delicadas hojas, similares a las de un helecho. El sabor suave del cilantro confeti lo convierte en una excelente opción para quienes disfrutan de un toque herbal más delicado en sus platos. Su aspecto ornamental también añade un toque decorativo a los jardines de hierbas. (Hageman, 2025).
Regiones tropicales de América, especialmente	Eryngium foetidum 	Cilantro de monte, culantro, cilantro	Planta herbácea perenne (Apiaceae)	Aroma más intenso y penetrante; uso en cocina caribeña y amazónica (diferente especie).

la cuenca del Amazonas y el Caribe.		cimarrón, chicoria.		Crece a ras de suelo en forma de roseta. Sus hojas son rígidas y aserradas. Es famoso por no perder su sabor al ser hervido, a diferencia del cilantro de hoja fina. (Hageman, 2025) Hojas largas, correosas y lanceoladas con bordes espinosos/dentados. Aroma y sabor mucho más concentrado que el cilantro común; muy resistente al calor de la cocción. (Hageman, 2025)
-------------------------------------	--	---------------------	--	---

***Nota:** Variedades del cilantro donde se centrar en la clasificación desde su uso ya que todas nacen de una sola planta madre, pero a cada uno de le ha ido usando con el tiempo en diferentes áreas desde lo culinario hasta lo medicinal. (Farinango P. 2026)*

Agricultura

La siembra de esta especie no es difícil de conseguir ya que se puede presentar en huertos pequeños hasta grandes incluso los escolares llegando a crecer hasta 15-20cm, al ser una planta de climas cálidos y templados, se recomienda que su época de siembra sea en primavera y otoño para los diferentes países, en cambio para Ecuador la relatividad de la siembra no están exigente debido a que todo el año se goza de un clima favorecedor, pero si se busca mejores cultivos y una cosecha exitosa será recomendado en épocas con temperatura frescas siendo en principios de la primavera esto aplica para las principales variedades del cilantro.

A diferencia del cilantro ancho se deberá es preparar semilleros y trasplantarlos después de 30 días con cuidado y tener un constante riego para que sobreviva al trasplante, sin embargo,

también existe la posibilidad de sembrar de forma directa, pero se debe asegurar el terreno que conste con la suficiente humedad y espacio dentro de un área de 200cm.

Morales 1995 explica la forma correcta en la que se puede sembrar esta especie, las semillas son sembradas a chorrillo en hileras separadas de 20-30cm y se deja un espacio de 10-15cm entre canteros.

Si se habla a mayor escala como de forma comercial se deberá sembrar entre 2-3 hileras y se deja entre 10-15cm entre las plantas. Esto debe a que su germinación es bajo y se procura realizar pruebas antes de sembrar para que se pueda ajustar las cantidades de semilla a utilizar dentro la plantación y más si se trata de una comercialización a gran escala.

Si bien es importante tener en cuenta que el cómo se debe sembrar y en que épocas del año es mejor para tener una mejor producción también es necesario conocer en qué condiciones climáticas deben tenerse este cultivo para ello desarrollaremos por ítems lo más importante a considerar y separarlos para cada una de las especies que se consiguió identificar;

Cilantro. –

Necesita temperaturas cálidas para prosperar y que sean sobre los 20°C, hay caso en los que si el clima es bajo también crecerá, pero será lentamente, sobreviven a las heladas, pero con una reducción de su cultivo.

- **Luz:** Alta luminosidad o solo directo para que produzca una gran cantidad de masa foliar, sin embargo, se debe controlar ya que presenta una afloración prematura y reduce el follaje, pero no se considera malo si se busca producir semillas.
- **Agua:** Necesita de humedad para sobrevivir si existe sequía se reduce las hojas y las semillas ya que si se marchitan estas generan hongos como *Alternaria* y *Erysiphe*.
- **Suelo:** Aquellos que sean ricos en calcio y fértiles, con drenaje y calidad de retención de agua.

Cilantro Ancho. –

Este cultivo si prospera en climas cálidos y frescos y necesita temperaturas de 15°C -30°C combinando altas temperaturas y con luz directa para que su florecimiento sea rápido, pero no sobrevive a las heladas.

- **Luz:** Necesita una luz directa para obtener hojas cortas, verde claro y florecer rápidamente a aquellas que crecen bajo la sombra, ya que empiezan a florecer a los 50 días de nacer mientras que si hay sombra se demora unos 10 días más en aparecer su afloración reduciendo las hojas frescas y el peso de sus tallos.
- **Agua:** Al necesitar un suelo 80% húmedo la presencia de la sequía retrasa su crecimiento y genera una afloración prematura que no es lo óptimo para sus hojas y para la comercialización, y esto puede generar enfermedades fungosas y bacterianas por ende necesitara lugares lluviosos para crecer y florecer.
- **Suelo:** Prospera en todos los suelos pero que tengan buena retención de humedad y drenaje

Valor Nutricional

En el apartado nutricional esta especia aporta muchos nutrientes sanos para el ser humano que ayudan a convertirse en una hierba funcional debido al contenido de vitaminas, minerales y antioxidantes que son de beneficio, detallando en este subtema la composición para destacar cada uno de sus valores, para empezar la planta se la considera provechosa ya que se puede utilizar completa en diversas funciones desde los culnario, medicinal y terapeutico, *“generalmente se usan las hojas frescas y las semillas secas. Los frutos maduros secos se usan para condimentar y son indispensables en la cocina india, en preparaciones como el curry. En algunos países de Latinoamérica como México, Venezuela, Colombia, Perú, Chile y Cuba, las hojas se usan frescas, enteras o picadas, en forma similar a como en otros países se usa el perejil. Fresco se usa también en Portugal, India, Chipre, Grecia, Islas Canarias, en el sudeste asiático y China.”* (David, 2024).

Si se enfoca directamente en su composición nutricional se destaca con facilidad las vitaminas que son importantes para la visión, el sistema inmunológico y coagulación sanguínea, *“Las hojas frescas de cilantro son una excelente fuente de vitaminas A, C y K, esenciales para la visión, el sistema inmunológico y la coagulación de la sangre, respectivamente. Además,*

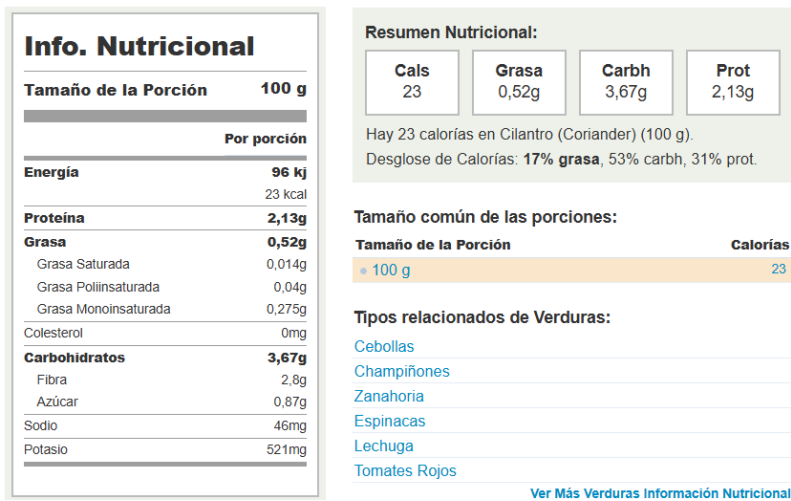
contienen pequeñas cantidades de vitaminas del complejo B, calcio, hierro, potasio y magnesio, contribuyendo a una dieta equilibrada y saludable. Es importante destacar que la vitamina K presente en las hojas frescas es particularmente alta, lo que las hace valiosas para la salud ósea y la prevención de enfermedades cardiovasculares.” (David, 2024)

Pero eso no es todo lo que compone su nutrición, por otro lado, tenemos el uso de las semillas que cuenta con perfiles de sabores y vitaminas diferentes como “Por otro lado, las semillas de cilantro, conocidas también como coriandro, poseen un perfil nutricional diferente. Son reconocidas por su contenido en fibra dietética, hierro, magnesio y manganeso. Además, las semillas son una buena fuente de ácidos grasos esenciales, como el linoleico (ácido omega 6), oleico (ácido omega 9) y palmítico, que contribuyen a la salud cardiovascular y al control del colesterol.” (David, 2024).

A continuación, se presentará una tabla donde se desglosa en ítems las cantidades exacta de cada vitamina y aminoácidos que esta especia posee;

ILUSTRACIÓN 17

Tabla de Valor Nutricional



Nota: Imagen referencial del aporte nutricional que aporta esta especia en 100gr consumidos. (FatSecret, 2026)

ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

Introducción

El plátano verde en el entorno ecuatoriano representa una identidad culinaria especialmente en la región costera del Ecuador, ya que su presencia en estos sectores trascendió y se convirtió en un producto funcional, siendo parte de una cocina domestica a un pilar económico y social del país, el cultivo de esta planta se consolida como el sustento fundamental para numerosas familias, y la creación de fuentes de empleo en las comunidades aledañas de las grandes plantaciones bananeras con una dinámica productiva y cultural arraigada en el territorio.

Desde un punto de vista nutricional, el plátano verde forma parte de una dieta diaria de amplios sectores del ecuador y no solo centrándose en la zona costera sino en la zona interandina y el oriente, por su contenido energético, vitaminas y minerales siendo un recurso alimentario estratégico, ya que no es un limitante por su valor biológico, sino que posee una relevante carga histórica y cultural.

Desde su introducción el contexto nacional presencia un proceso de adaptaciones, intercambios y resignificación de identidad, que se integra progresivamente como símbolo y referente dentro de la gastronomía costeña *“enfocado en la percepción histórica se conoce que el plátano no es originario del continente americano, sino que fue introducido durante los procesos de colonización, formando parte del intercambio de especies alimentarias que transformaron los sistemas agrícolas y alimentarios en América Latina”* (Crosby, 2003), continuando con su adaptación a los climas tropicales que jugo al favor de generar esta expansión y consolidación de esta zona, por lo que se registra la integración definitiva de las dietas locales debido a esto las comunidades costeñas fueron las primerizas en otorgarle un protagonismo central, al punto de ser considerado un componente esencial del patrimonio alimentario nacional.

La presencia del plátano verde en la cotidianidad se entrelaza con las vivencias, recuerdos y su versatilidad, vinculándose al valor cultural, costumbres, hábitos alimentarios y parte de una dinámica social propia de la población ecuatoriana, en este sentido formara parte del patrimonio alimentario, ya que su uso y consumo han sido transmitidos de generación en generación, formando parte de prácticas culturales que configuran la identidad gastronómica de un territorio (Contreras & Gracia, 2005).

Entendiendo esta parte del contexto el objetivo es investigar y analizar a profundidad la historia, el patrimonio y su valor nutricional dentro de la gastronomía, dejando en su consolidación como referente culinario en función de su versatilidad culinaria y accesibilidad con una capacidad de integrarse en varias presentaciones tanto tradicionales como actuales. A través de esta narrativa se pretende visibilizar los grandes relatos y significados que se construyen entorno al plátano verde, así como su proceso de metamorfosis por los que ha transitado desde una función únicamente alimentaria hasta su presente condición de símbolo cultural en una cocina de fine dining.

Capítulo I

1. Origen e Historia del Plátano Verde

La aparición de la planta del plátano que actualmente conocemos no es originaria del país ya que es la introducción debido a los viajes y la colonización europea que se vivía en la época para retomar y conocer su origen, nos trasladamos al Sudeste Asiático en Indonesia exactamente limitando con la isla de Papúa Nueva Guinea comenzando a cultivarse hace 7,000 años en base a los registros históricos. Siendo las comunidades del lugar que comenzaron a domesticar esta especie silvestre y quienes son los primeros precursores del plátano moderno siendo un cultivo de subsistencia para las poblaciones locales.

ILUSTRACIÓN 18

Mapa general de Indonesia y su límite con Papua Nueva Guinea



Nota. Mapa general de los límites entre Indonesia y Nueva Guinea. Papúa Nueva Guinea. (EcuRed, 2026)

Sin embargo, se tiene otro registro de su aparición en base a un libro de la planta y el fruto los autores Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S., 1991, mencionan que “Se ha considerado a la península malaya como probables centros de orígenes, tanto de *Musa balbisiana* como de *Musa Acuminata* cuyos cruzamientos dieron origen a todas las variedades comestibles conocidas en América.” (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S., 1991).

Estos frutos comestibles denominados del género de *Musa* se reconoce que son introducidos desde Asia por los pueblos invasores o comerciantes de la costa oriental de África

que limita con la Asia Menor y partes cálidas de la Cuenca mediterránea, a pesar de su desconocimiento un tanto no oficial, también se tiene los registros de otros lugares de cómo se generó su introducción a los primeros continentes de Asia en la era cristiana en esta amplia línea de investigación se encuentra que existe la probabilidad de que, *“los primeros introductores fueron emigrantes indonesios que arribaron al continente africano vía Madagascar, ha mediado del primer milenio después de cristo. Los segundos fueron probablemente los árabes, quienes además diseminaron la caña del azúcar y los cítricos, por todo el ámbito de su dominio, tanto en el África como en Asia Menor, proceso que tuvo lugar durante los siglos VIII a X de la era cristiana.”* (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S.,1991).

La existencia de este producto a nivel global se da por las primeras embarcaciones lo cual ha generado una variedad interminable del plátano verde en diferentes territorios de los países generando una línea amplia por Indonesia, portugueses, árabes y terminando en avistamientos del continente americano, muchos de estos reproduciéndose por los intercambios o el cruce entre espécimen creando una subespecie que sobrevivió y se adoptó a los climas y el territorio en el que habitaban.

Para ello se genera una línea de tiempo donde se describe su recorrido dentro de varios países, presenciada desde su expansión, se describe a continuación:

“El plátano (Musa spp.), originario del sudeste asiático (región Indo-Malay, 8000 a.C.), llegó al subcontinente indio hacia 3000 a.C. y a África Oriental (600 d.C.) vía rutas comerciales indio-malagasy, extendiéndose desde la costa este hacia los Grandes Lagos y Congo.” (DeLanghe et al., 2009).

“Tribus nómadas africanas consolidaron su cultivo interior antes del siglo XV, diversificando cientos de variedades que aportaban hasta 40% de calorías diarias en Uganda y Ruanda.” (INIBAP, 1992).

“Los portugueses (siglo XV) introdujeron clones específicos del grupo AAB (plátano verde macho) a África Occidental costera (Santo Tomé, Príncipe) y desde allí a las Islas Canarias (1402), pero no todas las variedades prosperaron debido a limitaciones edafoclimática.” (Albuquerque, 1550 apud DeZarate, 2015).

“Comerciantes árabes independientemente habían llevado Musa a Persia (s. VIII) y Al-Ándalus (s. X), cultivándose en Granada.” (Watson, 2008).

“La conexión América proviene de España continental —no Canarias exclusivamente—. Fraile Tomás de Berlanga introdujo clones AAB de altitud media desde Málaga a Panamá (1516), expandiéndose a Tierra Firme (1526) y Perú (1553).” (DeZarate, 2015).

TABLA 9

Cuadro básico resumido de la línea del tiempo del plátano verde

Período	Evento	Actor Principal	Ruta
600 d.C.	África Oriental	Tribus indio-malagasy	India → Madagascar → costa este
1402	Canarias	Portugueses	África Occidental → Tenerife
1000 d.C.	Al-Ándalus	Árabes	Persia → Granada/Málaga
1516	América	Tomás de Berlanga	España → Panamá

Nota. Resumen básico y sencillo del recorrido y expansión a nivel general del plátano verde. (Farinango P, 2026)

1.2. Introducción en América

En la historia de la platanera tenemos 2 versiones aquellas que afirman que esta fue introducida desde las Canarias y otras desde España en el año 1516, el cronista Oviedo sostiene que *“la introducción del plátano fue llevada desde la gran Canaria a Santo Domingo por Fray Tomas de Berlanga, sin embargo, también se llegó a decir que procedía de Almería, Granda. De todas maneras, sus afirmaciones no se basan en documento si en referencias orales. Según el mismo cronista en el año 1523 ya había plátanos en Santa María la Antigua del Darién, Acla, Panamá y Nata.” (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S.,1991).*

El artículo antes mencionado planta y el fruto tiene una investigación más completa y menciona ciertos años que son más representativos en su aparición como *“el año 1524 exactamente en Colombia departamento colombiano del Choco conocido actualmente en Santa María la antigua Darién y San Sebastián de Urabá ya eran conocidos desde el año 1526 a 1542*

y probablemente la platanera ya era conocido por la tribu del Atrato desde 1535, llegando así al río San Juan por medio de las de las Tribus Chocoes a través del Istmo de San Pablo o por la vía Buenaventura logrando llegar así hasta Cali Colombia, aunque ellos menciona que esta atribución de introducción se las dan a Pascual de Andagoya, su hijo Juan, Alonso de Peña o Sebastián de Belalcázar por ser los primero precursores de constar con semillas foráneas.” (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S.,1991).

A pesar de que lo historiadores reconocen estas historias como verdaderas también se topan con historias descritas por republicanos y coloniales quienes defiende a este producto que forma parte del indigenismo americano sustentando a través de la antropología con apoyo de fósiles de plátanos en el Museo Colombiano siendo los primeros en registrar dentro del continente Americano Sur sub denominado como Latinoamérica, pero en el siglo XVI los primeros cronistas hacen claramente la referencia de ser una especie introducida y traída desde el Sudeste Asiático siendo preciso en Indonesia.

La llegada del plátano al continente americano se produjo en el contexto del denominado intercambio colombino, un proceso de transferencia de especies vegetales, animales y culturales entre el Viejo y el Nuevo Mundo. Según Crosby (2003), este intercambio transformó significativamente los sistemas agrícolas y alimentarios en América, permitiendo la incorporación de nuevos cultivos que se adaptaron a las condiciones ecológicas del territorio. En este sentido, el plátano encontró en las regiones tropicales de América Latina un entorno favorable para su desarrollo.

1.3. Introducción al Ecuador

Debido a la primera llegada de la platanera por Colombia y la limitación que tenían con Ecuador y los intercambios que se producían entre comunidades como una transferencia entre especias, vegetales, animales y culturales del Viejo y Nuevo Mundo. Aparénteme Crosby (2003), menciona que esta transacción transformó significativamente los sistemas agrícolas y alimentarios en América, permitiendo la incorporación de nuevos cultivos que se adaptaron a las condiciones ecológicas del territorio. En este sentido, el plátano encontró en las regiones tropicales de América Latina un entorno favorable para su desarrollo “*originario del sudeste asiático, el plátano, Musa spp., llegó al Nuevo Mundo vía españoles en el siglo XVI, arraigando en Ecuador gracias a esclavos*

africanos que lo incorporaron en dietas humildes y versátiles.” (Soriano-Olvera & Saltos-Gordillo, 2025).

Para el país ecuatoriano la introducción del plátano se consolida primordialmente en la región costera del Ecuador debido a sus condiciones climáticas que son caracterizadas por sus altas temperaturas, humedad y suelo fértil que facilitaron el cultivo a gran escala *“Con el tiempo, el plátano verde se integró de manera significativa en la dieta de la población, convirtiéndose en un alimento básico debido a su disponibilidad, valor energético y versatilidad culinaria.” (FAO, 2010).*

En Ecuador el producto llega por 2 formas con los colonos y la comercialización de esclavos africanos hay la primera aparición debido a un naufragio de esclavos africanos que se da en 1553, quienes logran escapar de los colonos y consigo llevan algo de productos de la embarcación y lo asientan en la provincia de Esmeraldas, posterior a esto llegan con una mejor planificación al Valle del Chota en donde los comienza a cultivar para poder sobrevivir en el lugar mientras se asentaban en la región costera.

La adaptabilidad de este producto en Ecuador responderá a los factores agroecológicos que van junto a los procesos culturales y sociales incorporándoles en diversas preparaciones tradicionales de estas comunidades indígenas que a través del tiempo dejó de ser solo un cultivo introducido por las embarcaciones se convierte en un elemento central. De acuerdo con la FAO (2010), los cultivos de plátano y banano desempeñan un papel fundamental en la seguridad alimentaria de muchos países tropicales, incluyendo Ecuador, donde constituyen una fuente importante de energía y sustento económico.

Como resultado de su historia al plátano verde se entiende como producto que ha sido apropiado culturalmente perteneciendo a las prácticas alimentarias y de la identidad cultural de una región dentro del país, la evolución propia refleja una capacidad de adaptarse a los sistemas alimentario y la manera en que los ingredientes pueden ser adquiridos dentro de una comunidad y ser parte de una cocina hasta poder llegar a ser partícipe de contextos culturales específicos.

ILUSTRACIÓN 19

Línea de tiempo del plátano verde hasta la actualidad



Nota. Arte visual que describe claramente desde la adaptación doméstica y la actualidad aportando un resumen de lo que paso en cada año, generado por Google Gemini IA, Línea de Tiempo del Plátano Verde, 2026

Capítulo II

2. Taxonomía de la Musaceae

El plátano verde, el plátano macho o plátano de cocinar como ya se ha mencionado anteriormente proviene de la familia Musaceae, originario del cruce entre la Musa Acuminata y la Musa Balbisiana dando origen a un híbrido comestible compuesto de almidones y alta fibra por nombre científico de Musa x paradisiaca.

“Procedente de una planta herbácea musácea, destaca por su piel gruesa, pulpa carnosa, bajo contenido seminal y cosecha continua, rica en fibra, potasio y carbohidratos. Sus variedades: barraganete, dominico, maqueño rojo, seda.” (Cavendish, n.d).

Para comprender la aplicación de las técnicas gastronómicas en el plátano verde es necesario entender el comportamiento y el funcionamiento de esta materia prima comenzando de su origen y su composición, sin embargo, antes de que existiera el plátano actual había otras especies *“Estos cultivares corresponden a la clase monocotiledóneas, por tener sépalos coloreados y ovario adherente ínfero. Debido a estas características se las ubica en el orden de las Escitamineales. Este orden tiene siete familias una de las cuales la de interés de estudio es la de las Musáceas.” (Zambrano. S, 2016).*

La familia de la Musaceas se divide en 3 subfamilias una de ellas es la Musoidea la cual posee dos géneros Musa y Ensete, consideradas en su momento como ornamentales debido a su interés económico las características que más destacan de esta platanera son sus hojas en forma de espiral y con flores unisexuales, siendo la musa quien tomo mayor importancia tanto para su consumo como la expansión del mismo por ende a la Musa la consideraremos plantas monocotiledóneas herbáceas estolonífera perenne es decir que es una planta que cuenta con un estolón que empieza a sacar un tallo que toca el suelo y echa raíces considerándose como una planta idéntica a la planta principal quedando corta hasta que aflore.

En base a las características de esta platanera tenemos una descripción visual por:

“Hojas grandes y oblongas poseyendo una pseudopeciolos largos que ensancharan sus vainas formando así unseudotallo. La inflorescencia puede ser péndula, semipéndula o erecta con brácteas, generalmente deciduas, de superficie lisa o surcada, convoluta o más o menos

imbricada en la bellota. Los cojines o nódulos florales compuestos por una o dos líneas de flores femeninas o hermafroditas en la parte basal y masculina en la distal. El perianto está formado por dos tépalos, uno de ellos tubular con 5 lóbulos dentados en el ápice, dos de los cuales aparecen intercalados entre los otros 3 y el segundo tépalo libre en forma de quilla y en mi posición opuesta al primero. Cinco estambres y ocasionalmente un sexto, pero de naturaleza rudimentaria el ovario es ínfero, trilocular y multiovulado.” (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S.,1991).

Como se ha visto dentro de esta planta, el fruto es carnosos, tiene varias semillas, a excepción de sus formas son partenocarpías y cuyas semillas son irregularmente globosas, denticulares o cilíndricas con una cámara perispermática sobre el endospermo.

2.1. Nomenclatura de la Musaceae

En base a lo estudiado e investigado dentro de las clasificaciones y variedades del plátano verde y entendiendo la investigación de Zambrano, se encuentran la composición científica del mismo y del cómo surge la variedad de este plátano por ende se determina como un material científico presentándolo con dos características principales para que éstas sean consideradas comestibles.

El primero de ellos se relaciona con la fórmula cromosómica de cada material y que el número básico de cromosomas tiene que ser $n=11$ para que sea comestible y poder ser cultivado de diploides ($22n$), triploides ($33n$) y tetraploides ($44n$), su segundo aspecto resalta por el nivel o grado de aporte de características de sus ancestros recordando que sus ancestros son la Musa Acuminata y la Musa Balbisiana que son los primeros aborígenes de este plátano que resalta los 15 caracteres preponderantes y que estos pueden varían de 1 a 5 y que le corresponde una característica típica de la Musa Acuminata y 5 caracteres de la Musa Balbisiana.

“Las Musáceas de acuerdo a su poliploidía presentan diferentes características en cuanto a la formación foliar. Los cultivares que pertenecen al grupo de los diploides presentan hojas erectas, las plantas que corresponden al grupo de los triploides tienen las hojas de forma extendida y las que pertenecen al grupo de los tetraploides poseen las hojas de forma arqueadas hacia el suelo.” (Zambrano S, 2016).

2.3. Diferenciación de los nombres técnicos

Según Artavia (2008), la especie *Musa acuminata* tuvo su origen en la península de Malasia o islas cercanas, desde donde fue llevada a otros lugares como las Filipinas y la India, donde se mezcló con ejemplares de *Musa balbisiana* dando origen a grupos híbridos de los cuales se derivan los plátanos y bananos *“contiene entre 30 y 40 especies, todas diploides (2n), es una planta herbácea monocotiledónea, de la familia Musáceae, la cual fue traída a nuestro país por los españoles en el siglo XVI” (Martín, 2006).*

Según Páez (2010). Los bananos y plátanos comestibles de la serie *Eumusa* se han clasificado según Simmonds (1973), en seis grupos de acuerdo a su ploidía y al grado de heredabilidad de sus ancestros. Los primeros cultivares fueron los diploides que corresponden a dos grupos definidos los cuales pertenecen al grupo AA, y estos también se hibridan con *Musa Balbisiana* para dar origen al grupo AB.

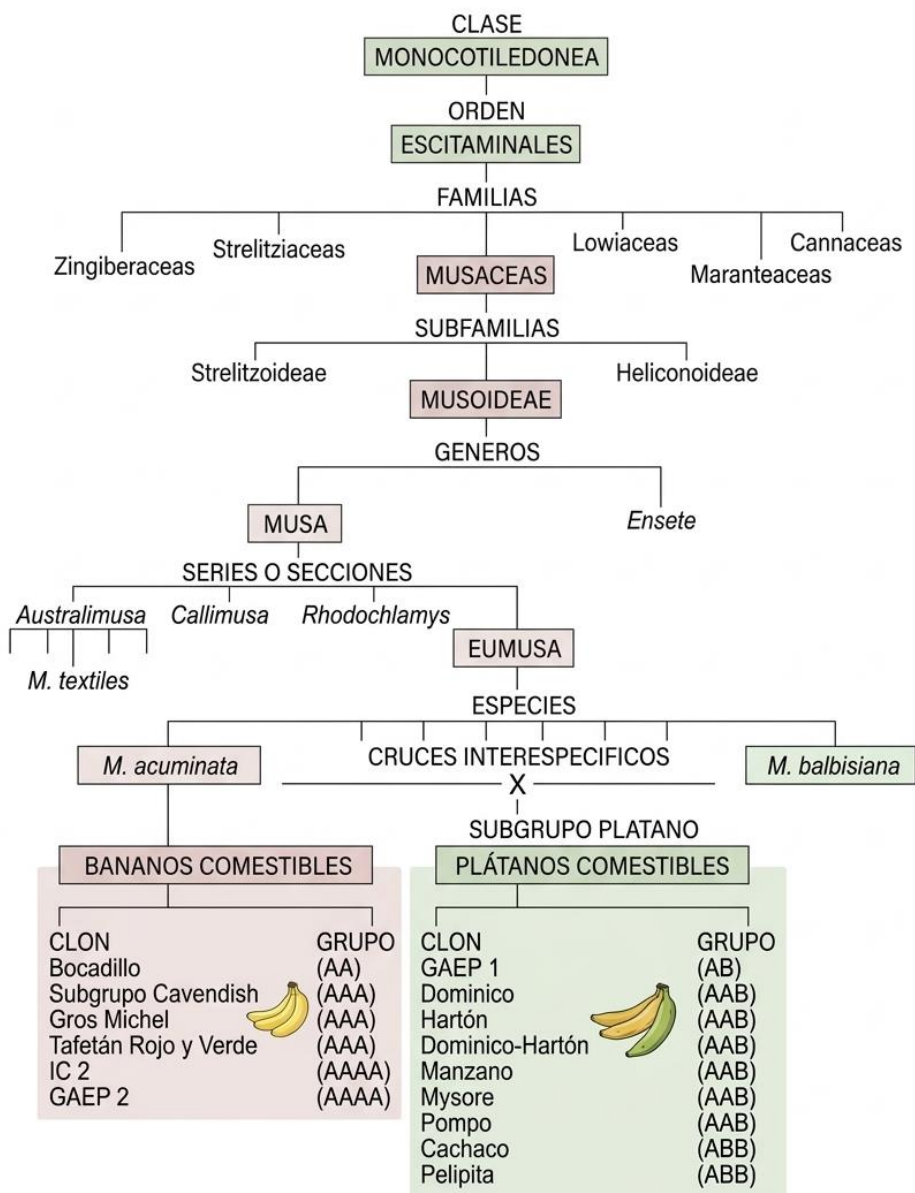
Designándoles letras para poder diferenciales y poder agruparles por géneros por ende se entiende *Musa Acuminata* denomina con la letra A y la *Musa Balbisiana* con la letra B que es nuestro caso de interés

Entonces según lo explicado por Simmonds (1973), los nombres técnicos serian en su orden de la siguiente manera:

- Para banano seria. *Musa* (grupo AAA, subgrupo Cavendish) var. Williams o simplemente *Musa* (AAA) var. Williams.
- **Para plátanos** seria. *Musa* (grupo AAB, subgrupo plantain) var. Barraganete o simplemente *Musa* (AAB) var. Barraganete.
- Para banano orito seria. *Musa* (AA) var. Orito.

ILUSTRACIÓN 20

Mapa Conceptual de la taxonomía, clasificación y nomenclatura de los plátanos



Nota. La imagen visual muestra cómo se deriva la familia del plátano mediante un mapa conceptual que fue mejorado con inteligencia artificial para su lectura y entendimiento mostrando con más claridad la familia y subfamilia de este plátano verde y como diferenciarlos de mejor manera este mapa específicamente se realiza a partir de las familias plataneras que en la época se cultivaba en Colombia. (Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S., 1991).

2.4. Morfología de la platanera

En este apartado hablaremos de la morfología y cada uno de los elementos que compone la planta del plátano verde para entender mejor como este producto llega a convertirse en un

producto comestible y de exportación para ello destacaremos las partes más importantes, sus características y su función principal de dicho crecimiento.

Si bien se ha mencionado algo de la morfología en la sección de su taxonomía de ciertas características que tiene la platanera en este apartado se explicara a mayor profundidad, las lecturas he investigaciones resaltan que son herbáceas monocotiledóneas que son términos más científicos ahora solo se concentrara en hablar de lo que se puede visualizar desde a fuera a nivel general el aspecto principal que se observa es que tienen tallos aéreos con vainas foliares ya que sus tallos reales son subterráneos y lo conforman bulbos sólidos.

Sus hojas encargadas de realizar la fotosintéticas están expuesta y con una forma espiral por lo general sus tamaños varían Fraume destaca algo importante y más técnico sobre la función de la hoja en base a su investigación comenta que *“Las hojas florecen durante el periodo vegetativo de la planta hasta que aparece la inflorescencia donde se transforma en espatas o brácteas, denominadas “hojas placenta”, las que preceden a la aparición” (Restrepo de Fraume, 1989)*

Sus frutos son bayas tricarpelares que significa que se obtendrá frutos carnosos y proviene de un ovario ínfero

El caso de la platanera posee la inflorescencia polígama es decir que presentan una agrupación floral de la misma planta y que sus flores son hermafroditas y flores unisexuales, *“La clasificación morfológica de las Musáceas se basa principalmente en las características que presentan estos cultivares las cuales son: altura y color del pseudotallo; naturaleza de la hoja; color, forma y color del estigma; tipo y orientación del racimo; longitud del pedúnculo; forma, tamaño, número y curvatura de la fruta; y presencia de semillas,” (Simmonds y Shepherd, 1955; Swennen y Vuylsteke, 1987; IPGRI- NIBAP/CIRAD Descriptor, 1996).*

Las Musáceas son de reproducción asexual, puede realizarse de modo natural o artificial, esta propagación se inicia a partir de una célula, tejido y órgano bajo determinadas condiciones (temperatura, luz, humedad, nutrientes, sanidad) para que se desarrolle y da origen a una nueva planta con iguales características a la de la planta madre. (Canchignia, 2008)

ILUSTRACIÓN 21

Representación visual a nivel general de la Platanera



Nota. Identificación de las partes de la platanera mencionadas para mayor visibilidad de cuáles son los elementos que se han explicado en base a las descripciones e investigaciones encontradas. (Campirano, 2021)

2.4.1. Órganos Subterráneos

Tallo

El colino o hijo como se lo conoce en su interior está constituido por un tallo subterráneo que se lo llama Cormo para mayor comprensibilidad es un bulbo solido caulinar que desarrolla entrenudos cortos y yemas axilares localizadas en los nudos protegidas por catafilos membranosos.

Pero para que este cormo se desarrolle primero las yemas tienen que desarrollarse para dar origen a los nuevos bulbos o cormos logrando un crecimiento de proliferación desde la parte media del cormo principal o denominado cormo madre para que así se convierta en un cromógeno floral

Varios investigadores han planteado la existencia de 2 plazas de raíces primarias horizontales y las verticales que conforman el sistema entrecruzado que le dan un magnífico anclaje a la planta.

“Estas se originan en grupos de cuatro a ocho milímetros de diámetro. La diferencia entre las raíces del banano con el plátano es: que en banano el 0.32% son primarias, el 22.40% son secundarias y el 77.29% son terciarias, y en el plátano el 0.68% son primarias, el 53.44% son secundarias y el 45.88% son terciarias.” (Martínez, 1998).

ILUSTRACIÓN 23

Visualización de la raíz



Nota. Raíces del plátano verde de maneja ilustrativa y real con el corno naciente. (Decode,2018)

2.4.2. Órganos Superficiales

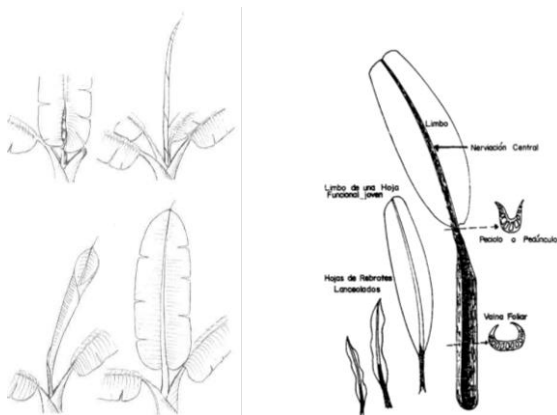
Hojas

Según Vézina 2015, Estas se encuentran localizadas en forma de espiral y se desarrollan a partir de un punto meristemático, con intervalos de tiempo de aparición de acuerdo al cultivar, forma parte del órgano principal fotosintético. El extremo de la vaina foliar se contrae para formar el peciolo convirtiéndose en la nervadura central la cual divide el limbo en dos laminas medias. La hoja (bandera, candela) es una hoja enrollada de color pálido y muy frágil con el semilimbo derecho enrollado sobre sí mismo y el izquierdo enrollado tanto sobre el semilimbo derecho como sobre la nervadura central.

“El desdoblamiento se inicia por el extremo apical correspondiente al semilimbo izquierdo y avanza hacia abajo en la medida en que la base va saliendo del pseudotallo como consecuencia del crecimiento de la vaina que soporta la hoja, van cambiando a medida que la planta va creciendo.” (Belalcázar, 1991).

ILUSTRACIÓN 24

Desarrollo de crecimiento de la hoja del plátano verde



Nota. Proceso de emergencia y expansión de la hoja (Restrepo de Fraume, 1989)

En la hoja se considera cuatro partes, el ápice o cigarro, el limbo, el peciolo y la vaina y el grupo Balbisiana tiene un color verde amarillento brillante.

“Las hojas desenvueltas inmadura es de forma ovado-oblonga con el ápice de casi truncado y la base roma subigual y pueden crecer en un día hasta 21 cm el grosor de la lámina aumenta gradualmente del margen del nervio central, especialmente hacia la. Hacia la mitad de la distancia entre la base y el dónde el fenómeno se acentúa a marcadamente.” (Cardeñosa).

“El limbo de la lámina foliar está dividido longitudinalmente por un nervio medial que le sirve de soporte y alrededor del cual se localiza la banda pulvinar” (Skutch), que permite a cada de los semilimbo efectuar movimientos de acuerdo con las condiciones hídricas y tiene una duración 100 a 200 días, *“las dimensiones de anchura como en longitud de acuerdo con las cultivariedades, define una variación de 70 a 100 cm por el ancho y de 200 de 400 cm para el largo.”* (Champion).

Entre la vaina y el limbo se diferencia el peciolo como una prolongación del nervio medio de estructura rígida y robusta que permite la divergencia de las láminas collares del pseudotallo. La vaina, calceta o yagua es un canal cuyos bordes se pueden unir más o menos a la pared más gruesa hacia el centro que hacia los bordes, las vainas están imbricadas, siendo las más antiguas rechazadas hacia el exterior por el desarrollo de los más jóvenes en el centro, que en conjunto forman el seudo tronco por el cual se abre paso al tallo aéreo de la planta que soportan los

glomérulos de las flores protegidas por las hojas más picadas denominadas brácteas, la duración de la de la yagua sin secarse después del corte de la hoja es un índice de buena fertilidad del suelo, según Champion.

Inflorescencia

Según Belalcázar 1991, esta estructura conduce determinados procesos fisiológicos a la formación del racimo, se origina a partir del ápice vegetativo, localizado en el centro de la superficie superior del tallo subterráneo. Dicho ápice, que posee la forma de una cúpula achatada, está compuesto por dos zonas meristemáticas. Una de ellas que se denomina como la túnica, constituida por una capa delgada de células superficiales mantenidas por divisiones periclinales y la segunda conocida como cuerpo, localizada debajo de la túnica, está mantenida por divisiones celulares realizadas en cualquier plano. Todo este conjunto está protegido por los primordios foliares previamente diferenciados, los cuales aparecen Imbricados y en posición opuesta respecto al anterior. *“La diferenciación de nuevos primordios foliares cesa en el momento en que ocurre la transición de la fase vegetativa a la floral.”* (Belalcázar, 1991).

El tiempo que transcurre entre la siembra o la aparición del ápice de la yerna vegetativa sobre la superficie del suelo y el momento en que ocurre la diferenciación floral, varía primordialmente con las condiciones edafo-climáticas y ciertas propiedades intrínsecas a la misma planta, como edad y estado nutricional, principalmente. Sin embargo, en líneas generales se puede anotar que el momento en que sucede el proceso de diferenciación, está relacionado con la emisión de cierto número de hojas y con cambios morfológicos que experimentan las mismas durante dicho proceso.

Sin embargo, en líneas generales se puede anotar que el momento en que sucede el proceso de diferenciación, está relacionado con *“la emisión de cierto número de hojas y con cambios morfológicos que experimentan las mismas durante dicho proceso lo anterior se comprueba mediante la realización de observaciones macro y macroscópicas secuenciales correlacionadas con el número de hojas emitidas.”* (Belalcázar, 1991).

Flores

Las flores son que aparecen al final del proceso de transformación y florecimiento de este plátano, es decir, el verdadero tallo de la planta, siendo el productor por el crecimiento cormo o de

la raíz creciendo a través del pseudotallo y emerge a la parte más alta de la planta una vez que esta Brota su última hoja del cigarro o la vaina con 3 diferentes tipos de flores en las cuales se desglosa en los siguientes:

Flores Femeninas. -

Estas flores son las que aparecen primero en la formación del fruto. A medida que surge, la bráctea (una hoja modificada) expone las flores femeninas que están aglomeradas en los nódulos y estas flores proceden a desarrollar las “manos” de los frutos. *“El número de 18 manos en el racimo varía dependiendo del genotipo y las condiciones ambientales en las que se encuentre el cultivo.”* (Zambrano S, 2016).

ILUSTRACIÓN 25

Flores femeninas



Nota. Visualización de las flores femeninas del plátano verde. (Vezina A, 2020)

Flores Masculinas. -

Son flores que tienen estambres funcionales, capaces de producir polen, pero no tienen ovario, o tienen un ovario que no es fértil. *“Un tercer tipo de flores llamado hermafrodita o neutro puede presentarse en el raquis, el pedúnculo entre las flores femeninas y la yema masculina. Estas flores por lo general no se desarrollan como frutos y sus estambres no producen polen.”* (Vézina A, 2015).

ILUSTRACIÓN 26

Flores Masculinas de la platanera



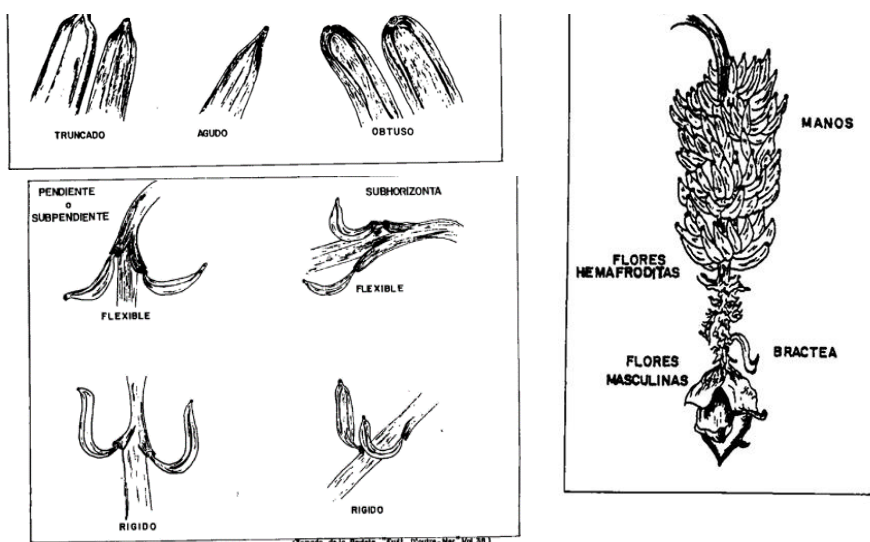
Nota. Registro fotográfico de la flor masculina del plátano verde. (Vezina A, 2020)

Frutos

En base al texto descrito por Restrepo de Fraume describe de forma general la morfología floral del género Musa, banano y plátano, explicando que la forma de la flor, cuanto estambres tienes y como se originara el fruto llamado baya o dedos que agrupados forman las denominadas entre los agricultores “manos”, mencionando que los dedos pueden tener distintos tipos de ápice (agudo obtuso o truncado) y que su forma y orientación dependen de la posición en la que el racimo empezará a florecer y también su grado de madurez.

ILUSTRACIÓN 27

Diferencia de los frutos y orientación de los denominados dedos



Nota. Visualización de los tipos de frutos que da la platanera y como estos florecen. (Restrepo de Fraume, 1989)

Capítulo III

Agricultura

Aunque el plátano verde que actualmente se tiene no es originario, se encuentra un artículo en donde nos explica que el plátano verde ha pasado por un proceso de mejoramiento dentro de su genética para la resistencia de su cultivo en ciertas zonas, debido a que sus inicios los cultivos sufrían ciertas pérdidas y acompañadas de las plagas e incluso estas no tendrían a reproducirse ni a generar el fruto. Es por ello que se realiza este experimento genético y se logra *“El mejoramiento genético en estos cultivares ha logrado alcanzar un mayor vigor vegetativo y de producción; el gen de M. balbisiana fue seleccionado para este proceso de cruzamiento por su resistencia ante enfermedades y condiciones adversas. La fruta presenta diferente sabor por su alto contenido de almidón y el grado de acidez que esta especie posee características que cambian en la forma de consumo”* (Simmonds, 1966; Belalcázar, 1991; Sierra, 1993).

Las unidades reproductivas se diferencian por la forma de sus hojas, los denominados colinos, como se mencionó anteriormente, presentan una imbricación muy fuerte de los profilomas que al abrirse desarrollarán una lámina foliar angosta presentando una lámina foliar más amplia y con mucha amplitud a las adultas que porta la planta madre, a la hora de determinar cuál es el grupo que pertenece el producto investigado el Grupo de la paradisiaca, tenemos en cuenta las hojas se presenciarán las manchas rojizas en los foliolos de los renuevos.

3.1. Condiciones climáticas para el Cultivo

Para que este producto pueda desarrollarse y crecer es necesario tener en cuenta las condiciones climáticas para su siembra por ello en Ecuador su cultivo se da en zonas tropicales y subtropicales con una temperatura de 25°C - 30°C, estas condiciones climáticas deben ser constantes ya que el cultivo al ser delicado puede afectar en gran manera el desarrollo del producto siendo a 16°C su temperatura más baja y su máxima a 37°C y que los daños se observaran en el tamaño y la calidad de la fruta, por ende las tierras bajas y húmedas de la zona costera que incluso se encuentra a 100-200 metros sobre el nivel del mar siendo de llanuras bajas son las ideales para este cultivo,

“Por su estructura, la planta requiere de una gran disponibilidad de humedad en los suelos. El suministro de 100 a 180 mm de agua por mes es suficiente para permitir TT cosechas rentables. Simmonds (1966) considera como ideal para el cultivo 100 a 180 mm de lluvia/mes.” (CEDAF, 2001)

Sin embargo, a pesar de que estas zonas costeras gozan de un buen clima para el producto existe también los contras debido a los desastres naturales ya que no soportan vientos de fuertes debido a que pueden causar daños en las hojas y en ocasiones la caída de la planta. *“La aceleración de los limbos por el viento {desgarramiento}, produce una pérdida importante de la superficie foliar, siendo responsable de la pérdida en un 20% del peso de la fruta, con relación a otras plantas con superficie foliar intacta. Este daño ocurre con vientos de aproximadamente 30 km/h. Vientos superiores conducen a la pérdida de los semilimbos y doblamiento de las hojas por el peciolo.”* (CEDAF, 2001).

3.2. Condición y preparación del suelo

El suelo debe estar preparado con anticipación y retirar todos aquellos obstáculos que se encuentre en el suelo con una profundidad que sea menor a 1.20m. La FAO señala que este cultivo requiere entre 1 800 y 2.500 milímetros de agua al año, así como suelos profundos, fértiles y con buen drenaje, preferentemente con pH entre 6 y 7. De manera complementaria, otras guías técnicas indican que el cultivo puede tolerar rangos amplios de acidez, aunque su mejor desempeño ocurre en suelos con buena estructura, alta materia orgánica y capacidad de retención de humedad.

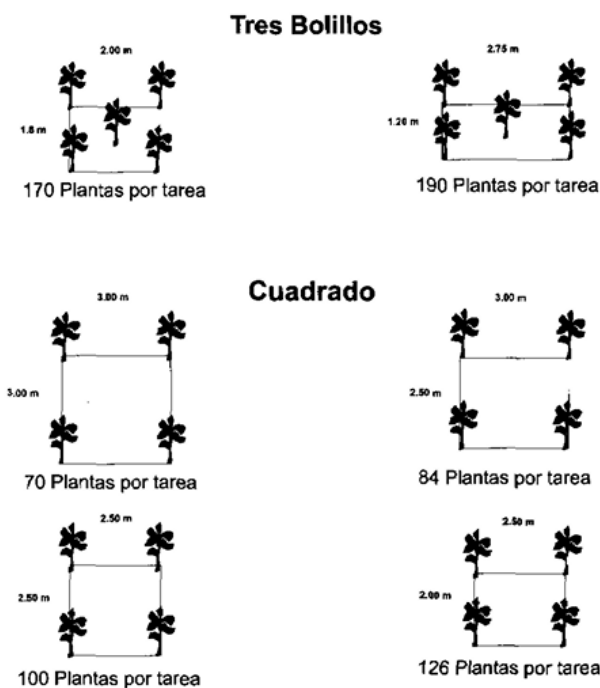
A diferencia de la siembra de otros productos el suelo para esta planta debe ser liso para que tenga un anclaje hacia la tierra ya que si se siembra en surcos existe la posibilidad de que la raíz no se anclaje bien y esta se caiga, al igual que hay que considerar que el suelo tiene que tener tierra arenosa o arcillosa ya que si el suelo es muy pesado o livianos la planta no desarrolla su raíz y genera la posibilidad de que no haya un anclaje al suelo, por ello se recomienda generar hoyos para la siembra antes que surcos.

3.3. Siembra

La época de siembra de la platanera es a inicio de la temporada lluviosa siendo en Ecuador desde octubre-abril tanto para la costa como la amazonia debido a la humedad que esta se genera en las épocas, por lo general esto se da en espacios de siembra sea de tes bolillos y en cuadrado con cierta distancia entre sí mismas e incluso pueden ser hileras dobles que pueden entrar hasta 160 plantas.

ILUSTRACIÓN 28

Formas de siembra de la platanera



Nota. Forma en la que siembra la platanera. (CEDAF, 2001).

El tamaño del hoyo debe ser de 25-30cm de ancho con una profundidad de 30-40cm o que esta sea superior a la semilla cubriendo en su totalidad para que esta crezca, para que se sin embargo si está ya tiene seudotallo no deben quedar cubierto por la tierra porque así se evita que se pudra la planta y que el suelo este húmedo al menos los primero 30 días para que se desarrolle la planta.

3.3.1. Deshije

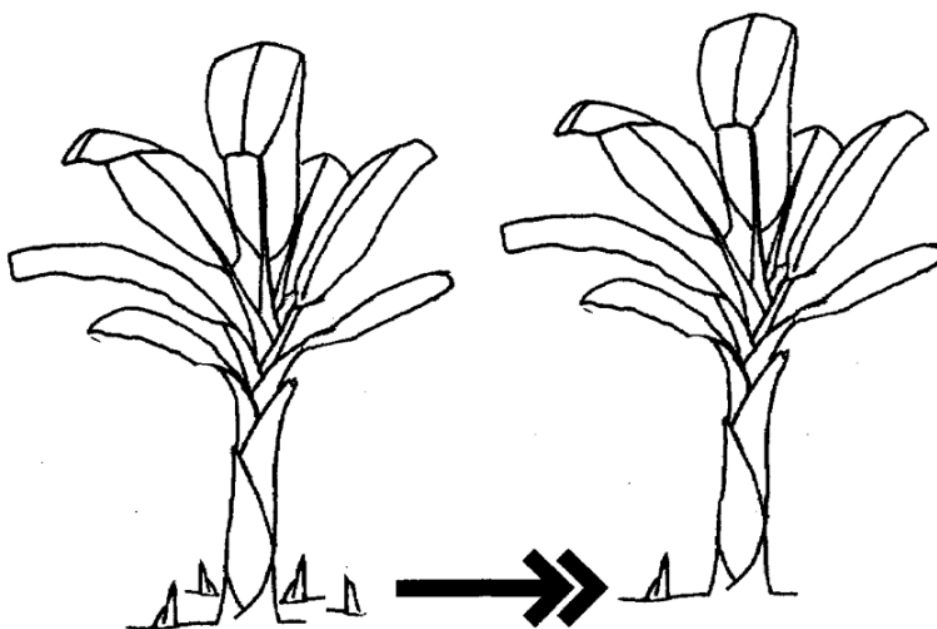
Este apartado de la platanera consiste técnicamente en la eliminación de los brotes que aparecen en la planta principal la finalidad de este proceso es poder controlar la calidad de la planta y obtener mejores resultados y seleccionar los hijos que den un mejor aprovechamiento.

El primer deshije se realizará a los 3 meses después de ser sembrado y se eliminara los brotes que procedan aparecer durante este proceso y con ello se empieza la selección de forma individual analizando las características tanto de vigor, tamaño y ubicación que se produzcan alrededor de esta planta madre alguno serán eliminados mediante la selección debido a que no

cumple con las características y con la finalidad de evitar el consumo de nutrientes para no perder calidad para los demás hijos, “*el primer hijo, situado dentro de la línea de siembra, debe ser el mas vigoroso, eliminando los demás con un corte profundo. La eliminación constante de los nuevos brotes debe continuar hasta los cinco meses, cuando se debe seleccionar al segundo hijo con los mismos criterios con que se realice la primera selección. Este segundo hijo debe quedar en posición opuesta a la del primer hijo, de tal manera que se mantenga la alineación del platanal. Si se toman en cuenta estos criterios de selección, se asegura un buen rendimiento y una adecuada alineación de las plantas.*” (CEDAF, 2001)

ILUSTRACIÓN 29

Representación del deshije



Nota: Representación del deshije de la platanera y su selección

3.3.2. Deshoje

En el artículo sobre el cultivo del plátano realizado por la CEDAF, describe las características representativas de la platanera es que tiende a crecer pegadas alseudotallo cuando están en su proceso de secado se realiza el deshije para obtener mejores ventajas de estas como;

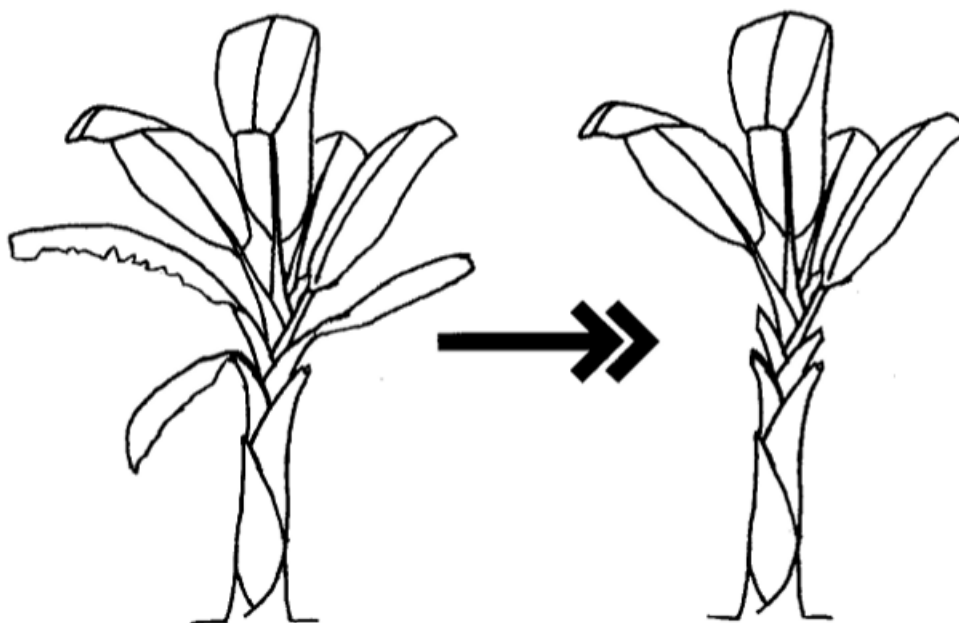
- Permite una mejor circulación del aire dentro de la plantación, reduciendo la humedad disminuyendo el ataque de plagas y enfermedades.
- Permite una mayor penetración y acción de los rayos solares sobre el área de la brotación y desarrollo de los hijos acelera el proceso de mejoramiento de las

propiedades físicas y químicas del suelo, mediante la incorporación de una mayor cantidad de materia orgánica.

- El corte de las hojas es aconsejable que éste se realice de abajo hacia arriba, para evitar desgarraduras de las vainas, aplicando en la parte media del peciolo. Esta labor se puede hacer junto con la práctica de deshoje y eliminación de vainas secas.

ILUSTRACIÓN 30

Representación del deshoje



Nota: Descripción grafica del deshoje de la platanera

3.3.Fertilización

Simmonds (1975) considera que para la formulación de un programa de fertilización se deben tener en cuenta los siguientes aspectos: análisis del suelo y foliar, experimentaciones en la región productora, formulación de un programa, revisión a la luz de nuevos análisis y, si es necesario, efectuar nueva experimentación.

Debido a ellos se encuentra la fertilización es necesaria del suelo tiene que contener nitrógeno, fosforo y potasio en el análisis hecho en CEDAF en su artículo menciona, que el plátano extrae del suelo.

ILUSTRACIÓN 31

Cantidad de nutrientes que requiere el suelo

Nutriente	kg/ha	Nutriente	kg/ha	Nutriente	Kg/ha
Nitrógeno	220	Calcio	110	Boro	5
Fósforo	110	Magnesio	80	Zinc	5
Potasio	440	Azufre	40	Cobre	5

Nota. Tabla demostrativa sobre la cantidad de nutrientes que debe tener el suelo para su cultivo. (Palencia, Gómez, & Martín. 2006)

El uso del abono tenemos en cuenta como apoyo de incorporación n desde la siembra se incorpora en varios hoyos o se realiza círculos o semicírculos cerca de la planta con una distancia de 35-45cm desde su base, pero estas combinaciones cambiarán dependiendo de donde se le aplique es decir que las plantaciones de alta densidad y las plantaciones permanente tendrá una formulación diferente se describe que en; “en plantaciones con alta densidad de siembra, instaladas para un solo corte, se recomienda aplicar todo el fósforo mes al 30% de la dosis total del nitrógeno y el potasio al primer mes de la siembra.

En la segunda aplicación, cuatro a cinco meses después de la siembra, aplicar el 50% de la dosis recomendada de nitrógeno y potasio, antes de que ocurra la diferenciación floral.

En la tercera aplicación, antes de la floración, se debe aplicar el restante 20% de la dosis total del nitrógeno, que tiene como objetivo imprimirle vigor a la planta para favorecer el llenado y calidad de los frutos.

En cambio, las plantaciones permanentes la cantidad de fertilizante recomendada con base en el análisis de suelo se debe distribuir de la siguiente manera. -

“primera aplicación, 50% de la dosis de nitrógeno y potasio un mes después de la siembra. El otro 50% se aporta en la segunda aplicación, cuatro a cinco meses después de la siembra. A partir de la segunda aplicación, se debe suministrar el 50% de la dosis recomendada de nitrógeno y potasio cada seis meses. En el caso del fósforo, tratándose de Superfosfato Triple, debe aplicarse toda la dosis recomendada en el momento de la siembra, repitiendo las aplicaciones cada ocho

meses, según las recomendaciones del análisis de suelo. La época de aplicación depende de la fuente que se utilice.” (INIAP.2001)

3.4. Malezas, plagas y enfermedades de la platanera

Al igual que todo cultivo la platanera presenta ciertos factores que son de su entorno que causan daños de manera directa o indirectamente como es el caso de las malas hierbas o las malezas que aparecen durante el proceso de crecimiento en el caso de las malas hierbas afectan en ambas direcciones, si habla de la forma directa estas tienden a competir con los nutrientes del suelo y el espacio de desarrollo malogrando la plantación y que esta no se desarrolló adecuadamente; de la forma indirecta es mediante la propagación de enfermedades ya que estas llegan albergar el Moko (*Pseudomonas solanacearum*) o de plagas como los nematodos.

Entre las principales malezas que aparecen en las plantaciones de los cultivos bananeros se clasifican entre 2 las primeras son del grupo de hojas angostas y hojas anchas y trepadoras

Se desglosa a continuación con la subclasificación de cada grupo de cuáles son las principales malezas que encuentran:

3.4.1. Malezas de Hoja Angosta (Gramíneas y Ciperáceas):

Son las más agresivas dentro del cultivo ya que aparecen en los principios del desarrollo de la planta

- **Gramma o Guinea (*Panicum maximum*):** Conocida como zacatón, de rápido crecimiento.
- **Zacate Johnson (*Sorghum halepense*):** Muy persistente.
- **Coquillo o Corocillo (*Cyperus rotundus*):** Difícil de erradicar por sus tubérculos subterráneos.
- **Pata de Gallina (*Eleusine indica*):** Común y con resistencia reportada a herbicidas como el glifosato.
- **Zacate de Agua (*Echinochloa colona*):** Común en zonas húmedas.
- **Leptochloa (*Leptochloa virgata*):** Frecuente en plantaciones de Magdalena.

3.4.2. Malezas de Hoja Ancha y Trepadoras

- **Bejucos (Ipomoea spp., Convolvulus spp.):** Trepadoras que asfixian la planta y dificultan la cosecha.
- **Tripa de Pollo (Commelina erecta / Murdannia nudiflora):** Muy difícil de controlar por su capacidad de rebrote.
- **Hierba Mora (Solanum nigrum):** Común en las etapas iniciales.
- **Bledo o Quelites (Amaranthus spp.):** Amaranthus spinosus y A. viridis son comunes.
- **Trepadoras de hoja ancha (Philodendron sp., Monstera grandifolia):** Problemáticas en zonas de alta humedad.

3.5.3. Plagas

Picudo Negro: Esta plaga principalmente aparece desde las semillas debido a la infestación, en la etapa donde produce más daño es en forma de larva alimentados del cormo o las cepas de la platanera, “(*Cosmopolites sordidus* Germar). Es una de las plagas de mucha importancia por el impacto que causa al reducir la producción y consecuentemente las pérdidas económicas que genera cuando sus ataques llegan a niveles de severidad al cultivo de plátano y banano.” (Sirjusingh et al. 1992).

Nematodos: Ataca directamente al radicular y succiona la sabia causando una muerte de raíces y daño al cormo provocando la debilidad de la planta y generando racimos de mala calidad e incluso son parte de la problemática del volcamiento de la planta, “otro problema que afecta la producción de plátano y banano son los nematodos, organismos microscópicos en forma de gusanos que afectan las raíces. Los más importantes son: *Helicotylenchus* sp. *Pratylenchus* sp. y *Meloidogyne* sp.” (Espinoza et al., 2003; Suárez, et al., 2002; INIAP, 1994).

Sigatoka Negra: A diferencia de las otras plagas esta plaga ataca a las láminas foliares y de los síntomas, presentando estrías de diferentes tamaños, pero si se encuentra en un estado avanzado se presencia el secamiento de la lámina provocando una pérdida parcial o total de las hojas y con ello presencia de vigor de la planta, el llenado del racimo y la calidad de la fruta, “es la enfermedad causada por el hongo *Mycosphaerella fijiensis*, es una de las enfermedades de mayor importancia en banano y plátano.” (Stover, 1980; Marín et al., 2003).

Marchitez por Fusarium: Esta enfermedad se considera a nivel general la más destructiva del cultivo atacando directamente al radicular generando un color amarillento generalizado y muerte de la planta, “*enfermedad causada por el hongo Fusarium oxysporum f.sp. cubense, y Fusarium oxysporum cubense Raza 4 Tropical (FOC-R4T).*” (Dita et al., 2018).

Bacteriosis: Smith 1993, menciona que esta enfermedad provoca la pérdida significativa de unidades productivas en la mayoría de las plantaciones de plátano. La pudrición del pseudotallo es causada por bacterias de los géneros *Erwinia* (pudrición acuosa). También existe otra enfermedad conocida como moko, la cual es causada por la bacteria *Ralstonia Solanacearum* Raza 2, presenciando un color amarillento en las plantas y la pudrición del propio racimo y muerte de plantas.

Virosis: Se la considera como una de la más importantes debido a la exportación del producto identificando todas las enfermedades virales como el virus del pepino o CMV que aparecen en las malezas que se considera malezas hospedadoras presentando una clorosis internervial atacando directamente la nervadura central de la hoja.

3.6. Proceso de recolección del cultivo

3.6.1. Cosecha

Para cosechar los racimos primero alcanza una etapa de grado de desarrollo comercial previamente establecido si se encuentra en condiciones óptimas es de 10-12 meses pero si se requiere un corte más limpio será entre 95-120 días y se cortará de forma inmediata, antes de que se desarrolle por completo los racimos con la finalidad del poder conservar las características requeridas para su debido consumo y procesamiento, siendo observada y realizada con cuidado en los cortes para evitar golpes y la contaminación del producto, ya que si no se cuida este aspecto corre la posibilidad de que no tenga una vida útil larga y la calidad comercial baje para así poder evitar postcosecha que demande frutos con una apariencia limpia.

La CEDAF 2001, recomienda tener un control estandarizado donde se registra de manera mensual para afinar detalles, se pueden utilizar los siguientes patrones para apreciar la productividad de las plantaciones:

- Número de racimos paridos/semana/tarea.
- Número de dedos/racimo.

- Número de dedos/mano.
- Número de manos/racimo.

3.6.2. Post Cosecha

Para maniular esta platan para la obtencion de productos es necesario iniciar con un corte limpio de desde el seudotallo por lo menos unos 2cm desde el suelo para evitar que los árboles se caigan, *“Los racimos deben ser depositados con cuidado sobre el suelo para luego proceder a separar y clasificar las manos por su tamaño. Se debe evitar el amontonamiento de los racimos unos sobre otros, ya que podría producir laceraciones en los frutos. Las mismas hojas de los plátanos sirven de protección de la cosecha, colocándolas como cama, de tal manera que los separen del suelo. Luego de esta operación se procede a la clasificación, lavado y embalaje, si es para la exportación, y/o conteo, si es para el mercado interno.”* (CEDAF. 2001).

3.3. Variedades y Características del Plátano

Como se ha mencionado con anteridioridad los diversos plátanos que existen a nivel mundial de estes cultivo desde su importancia agrícola y los diferentes usos que tiene cada variedad y a su vez su forma, tamaño, texturas y comportamientos, Belalcázar, 1991 explora estos cultivos y que las Musáceas son plantas herbáceas monocotiledóneas perteneciente al género Musa la cual se divide en series y secciones, que comprende a:

- Australimusa que pertenece a Musa textiles
- Eumusa comprende las especies Musa acuminata mediante un cruce intraespecífico de este gen, y se origina Musa balbisiana.

Si bien es cierto que existen diferentes clases de plátano o ‘verde’. Por ejemplo, está el ‘barraganete’ (grupo AAB), el cual tiene unos ‘dedos’ más grandes y un racimo que no llega a más de siete manos. También se encuentra el ‘dominico’ (grupo AAB), un plátano que tiene más ‘manos’, pero es más pequeño que el barraganete y su pulpa es mucho más suave, *“en cuanto a variedades o tipos de plátanos que existen en el Ecuador son el barraganete, hartón, curare enano, dominicano, maqueño, MPI y el plátano hawaiano. La diferencia de los plátanos es en el tamaño y uno de los más populares es el barraganete en el mercado industrial y de exportación.”* (Villon, 2021).

Para esta presentación se utilizará netamente una producción y consumo donde se destaca rápidamente al barraganete y dominico tanto como producción y consumó, estos 2 productos

tienen una relevancia mayormente, porque son las que más se producen y encuentran con facilidad en Ecuador y a su vez el poder realizar un aprovechamiento hasta su estado de maduración, *“en el Ecuador por su importancia alimenticia y económica se cultivan las tres variedades de plátano: Dominico, Barraganete y Dominico – Hartón, este último denominado “Hartón”. La variedad dominica se destina principalmente para el autoconsumo mientras que, la variedad Barraganete se deriva para la exportación.”* (Avellán, Ganchozo, & Cedeño, 2017).

- **Barraganete:** Caracterizado principalmente por tener fruto de mayor tamaño, peos y presencia de una cáscara más gruesa y pulpa firmes, haciéndola fácil de usar en preparaciones pesadas o contundentes como lo es un bolón, chifles, patacones entre otros, al tener una textura almidonada y firme tiene un mejor rendimiento en aspectos culinarios, pero su textura cambia al volverse pintón o maduros ya que durante la fase de maduración este desarrolla un sabor más dulce y con una consistencia más blanda.
- **Dominico:** Su aspecto es delgado y alargado, tiene un peso menor, pero se caracteriza más por de consumo domésticos y gastronómicos, ya que su pulpa es húmeda y su maduración es más tierna y favorable en el consumo y para ciertas preparaciones, convirtiéndola en lo ideal para su uso culinario, claro este panorama cambia mediante el proceso de pasar a un estado pintón y maduro aporta más dulzor y suavidad.

Capítulo IV

4. Patrimonio gastronómico

El concepto planteados sobre que es el patrimonio gastronómico en el contexto general y dentro del territorio ecuatoriano es el conjunto de saberes, practicas, tradiciones y la representación de los vínculos a la alimentación y que estos han sido transmitidos en todo momento en una sociedad o comunidad, en base a este concepto abarca no solo temas de alimentos o recetas sino que se desarrolla junto con los procesos productivos, técnicas culinarias, formas de consumo y significados simbólicos que se asocian directamente con la comida y la identidad de un lugar, *“desde una perspectiva antropológica, el patrimonio alimentario se entiende como una construcción social, resultado de la selección de determinados elementos culturales que una comunidad reconoce como propios y dignos de preservación.”* (Contreras, 2007).

En el orden del patrimonio alimentario, Unigarro (2014), lo considera como, la simbiosis de las prácticas culturales, agrícolas y culinarias, a lo cual, se incluirían los registros históricos que denotan un contexto colectivo. El patrimonio alimentario no solo trata un plato o una bebida servida al comensal, es el conglomerado de procesos y connotaciones culturales que llevaron a que el alimento perdure en el tiempo y la receta siga transmitiéndose de generación en generación, engloba la labor diaria del productor y el cultivo, la comercialización, manipulación alimentaria, servicio y consumo, es decir la cotidianidad del buen comer de un grupo social.

Asimismo, Contreras y Gracia (2005) *“definen el patrimonio alimentario como el conjunto de conocimientos, prácticas agrícolas y culinarias que han sido interiorizadas colectivamente y transmitidas de generación en generación, constituyendo un elemento clave en la construcción de identidad cultural.”*

Por ende, entendemos que el patrimonio gastronómico tiende a reflejar los aspectos de cómo se consume este alimento, sino que también contesta a las interrogantes del cómo, por qué, y en que contexto este se produce.

4.1. Patrimonio Alimentario y Cultural del Plátano Verde

El plátano verde en el contexto ecuatoriano constituye un elemento de representación del patrimonio alimentario formando parte de un sistema cultural que se integra al sistema de una

práctica agrícola con conocimientos tradicionales y sus usos culinarios específicos. Su presencia en la dieta cotidiana tiene un significado de importancia de un recurso alimentario, sino del componente de una estructura cultural más amplia, basándose en que existe una conexión entre el pasado y el presente, permitiendo analizar que el plátano verde como un producto que es parte de la historia en la cultura ecuatoriana, adaptándose en los contextos sociales y económicos por un proceso que implica no solo la permanencia de ingredientes, sino su constante reinterpretación dentro de las prácticas culinarias contemporáneas

“El patrimonio alimentario, entendido como la conexión entre pasado y presente, permite analizar el plátano verde como un producto que ha sido integrado históricamente en la cultura ecuatoriana, adaptándose a distintos contextos sociales y económicos. Este proceso implica no solo la permanencia del ingrediente, sino también su constante reinterpretación dentro de las prácticas culinarias contemporáneas.” (Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Garrido Patrel, A. M., 2022).

Este producto es principalmente de la identidad culinaria de la Región Costera, por su trascendencia en el rol nutritivo convirtiéndose en el símbolo de resistencia histórica y cohesión social *“este recurso, derivado de variedades como el dominico y barraganete, integra prácticas ancestrales de cultivo, procesamiento y consumo que fusionan herencias indígenas, africanas y coloniales, posicionándolo como bien cultural inmaterial según marcos.”* (UNESCO, 2010).

El Instituto Nacional del Patrimonio del Ecuador evidencia que la relevancia del uso del plátano verde se da en especial en Zaruma debido a uno de sus platillos conocidos como Tigrillo, el Instituto resalta en el año 2020, lo empieza a considerar como parte del patrimonio debido a la transmisión generacional que este platillo tiene dentro de las cocinas o restaurantes que ofrecen la parte turística gastronómica y que no solo en global desde la parte de la creación de la receta sino que desde la práctica de siembra y cultivo.

4.2. Símbolo tradicional y legado histórico del plátano verde en Ecuador

El producto que llegó a ser introducido en el año XVI por Fraile Tomás de Berlanga, el plátano verde no sólo se convirtió en un invasor dentro de Ecuador, sino que transformó su rol a un rol alimentario para posicionarse como símbolo tradicional y legado histórico en Ecuador. *“Convirtiéndolo en un triángulo platanero para los años de 80, se constituye como el boom*

platanero entre las principales provincias en esos años que fueron los pioneros en el cultivo del plátano, tenemos Manabí, Los Ríos y Guayas que empiezan mediante este producto como una fusión tanto de saberes indígenas, las comunidades africanas e incluso las prácticas europeas que perduran hasta ahora.” (Cedeño G. 2026).

Por ello, su legado histórico marca una evolución de alimento como parte de una subsistencia o la supervivencia de un emblema cultural y símbolo tradicional, formando parte de los rituales como el bolón de verde que es transmitido en las comunidades montubias, *“debido a la resistencia de plagas y las invasiones agronómicas fue a través de las comunidades indígenas costeras donde empiezan a ser parte de un símbolo de resistencia y mestizaje en Ecuador. Al momento de llegar a través de vías canarias se convierte en la base de una dieta diaria para esclavos africanos que eran traídos desde la Colonia, donde era conocido por su fácil cultivo en los suelos tropicales donde habitaban.” (Meléndez I, 2022).*

4.3. El plátano como producto identitario

El consumo del plátano verde nace en la región costera parte esencial de la alimentación diaria que se vincula directamente con las costumbres, hábitos y las prácticas sociales de la población, desempeñando un papel fundamental en la construcción de una identidad que les permitió a las comunidades tener una marca que los diferenciaba del grupo social por sus prácticas culinarias de los colonos.

“De acuerdo con estudios sobre cultura alimentaria, los sistemas alimentarios son el resultado de procesos históricos y de transculturación, en los cuales los ingredientes adquieren significados específicos dentro de un contexto cultural determinado. Así, el plátano verde no solo representa un alimento, sino un elemento que contribuye a la construcción de la identidad gastronómica del Ecuador.” (Unigarro C, 2015).

Parte de la identidad alimentaria en las comunidades es mantener la esencia de la cocina costeña, aunque el producto se diferencia por su uso y preparación en las diferentes regiones del Ecuador la INIAP (2020), menciona esta singularidad en sus artículos que su identidad fortalece al orgullo regional y lo posiciona como una marca cultural a nivel global y nacional por ello lo declara parte del Patrimonio Inmaterial del Ecuador entre esta identidad tenemos;

TABLA 10

Producto Identitario principal de algunas regiones del Ecuador

Plato	Ingredientes Principales	Región/Contexto
Tigrillo de Zaruma	Plátano verde, queso, huevo, cebolla	Patrimonio Inmaterial, El Oro
Patacones	Plátano verde frito y aplastado	Criolla puertorriqueña, influencia ecuatoriana, Esmeraldas
Bolón costeño	Plátano verde, queso, chicharrón	Desayuno típico, base alimentaria, Manabí cultura montuvia

Nota. Algunos platos declarados como parte de la identidad cultural y el patrimonio inmaterial del Ecuador de las regiones del Ecuador. (INIAP, 2020).

4.4. Valor Cultural del Plátano Verde.

La Unesco (2013), resalta que el preservar bioculturalidad se da cuando se preserva el vínculo de los cultivos, la cocina y su narrativa histórica por ende menciona que el valor cultural aplica en la transmisión de saberes generacionales y la cohesión social, por la diversidad gastronómica en la étnica afroecuatoriana y en los pueblos montuvios en fiestas y su cotidianidad.

La INIAP (2011), registra que el plátano verde en las comunidades evoca hospitalidad costeña y con el tiempo se convierte en su sustento de desarrollo local para seguir fortaleciendo su identidad cultural y a su vez promover el reconocimiento de productos tradicionales como la creación de nuevos productos al mercado y el aporte de un valor económico y turístico.

Capítulo V

5. Identidad gastronómica del Plátano Verde en el Ecuador

El plátano verde al igual que otros productos del Ecuador se construyen desde la cotidianidad en las comunidades costeñas, donde los ingredientes trasciende como un marcador emocional y social perteneciente a los pueblos afroecuatorianos y montubios, este aspecto se diferencia del patrimonio institucional porque el plátano tanto el barraganete y dominico se basa en lo que busca hacer sentir y saber hacer a través de las practicas vivencial, convirtiendo su cocina en un lenguaje cultural que comunica de forma directa la identidad, pertenencia y la memoria colectiva.

“De acuerdo con estudios sobre geografía alimentaria, el territorio actúa como un factor determinante en la construcción de identidades culinarias, ya que define los productos disponibles y las formas de preparación.” (Unigarro C, 2015).

5.1. El plátano verde en las comunidades en el Ecuador

En las diversas comunidades rurales ecuatorianas, formando parte de la vida cotidiana del consumo y la producción debido a su versatilidad se posiciona como un alimento base que cumple y satisface las necesidades nutricionales en la población.

“De acuerdo con estudios sobre sistemas alimentarios en América Latina, los alimentos tradicionales como el plátano verde cumplen un rol esencial en la sostenibilidad cultural, al mantener vivas prácticas alimentarias que fortalecen la identidad de las comunidades.” (Unigarro C, 2015)

“En las comunidades costeñas de Ecuador, el plátano verde define fronteras identitarias invisibles que delimitan lo montubio de lo serrano. Jipijapa (Manabí) se autodenomina "Cuna del Bolón Costeño", donde el dominico rallado constituye el 70% de desayunos diarios, mientras Zaruma (El Oro) reivindica el tigrillo como sello oreense sofisticado.” (INPC, 2020) (Paz y Pazos, 2013).

“Guayas y Los Ríos integran variedades barraganete en corviches campesinos, diferenciándose por texturas: dominico húmedo para masas cremosas vs. barraganete seco para frituras crujientes.” (INIAP, 2022).

TABLA 11
Mapa Identitario de las Provincias Costeñas

Comunidad	Variedad	Plato Icónico	Significado
Jipijapa	Dominico	Bolón campesino	Energía matutina
Zaruma	Barraganete	Tigrillo	Sutileza orense
Daule	Ambas	Encocado	Fusión portuaria

Nota. Información de las provincias de la costa como sus platos tienen un significado importante dentro de su comunidad. (INIAP 2022).

5.2. Vida Cotidiana

Por ende, la identidad se forma en base al ritmo de su vida diaria estructurada y el contexto social que lo rodea, como lo menciona Cordero (2018), la temporalidad alimentaria se diferencia por lo siguiente en la sierra para algunas provincias su mañana empieza con un loco, en la costa se inicia con un Bolón de verde, es ahí donde queda demostrado como la identidad culinaria está presente en la sociedad que pertenecen a un mismo país, pero que viven en diferentes contextos sociales.

El uso y consumo de plátano verde en la población ecuatoriana costera se encuentra integrado en la vida cotidiana de la población, ya que constituye como fuente principal de energía dentro de su dieta, la presencia constante en diferentes momentos del día, como el desayuno y el almuerzo, evidenciando la importancia dentro del sistema alimentario y refleja la cotidianidad alimentaria y su relación entre la cultura y la subsistencia.

Estos alimentos siempre van a cumplir una función nutricional y también la parte social. Por ende, el plátano se viene a posicionar como el alimento accesible para las distintas dinámicas económicas, *“los alimentos básicos desempeñan un papel clave en la seguridad alimentaria, ya que garantizan el acceso a nutrientes esenciales para la población, especialmente en países en desarrollo. En este sentido, el plátano verde cumple una función estratégica dentro de la alimentación ecuatoriana.”* (FAO, 2020).

5.3. Simbolismo y tradiciones

Poco se habla de las comunidades indígenas y la representación que tenían ciertos alimentos, en el caso del plátano verde dentro de la comunidad costera indígena que llega con la esclavitud y los españoles presentan ciertos ciclos o ciertas épocas en donde las personas pasaron a vivir de la escasez, de lo poco que podían recolectar o incluso vivían bajo las creencias de que ciertos alimentos podrían ser considerados como resistencia, abundancia, muertes o nacimientos.

En el caso del plátano, estas culturas tradicionales mantienen sus creencias vivas para ellos este producto representaba algo más que un alimento, para muchas comunidades como se menciona antes, tiene diferentes simbolismos apreciados aparte del consumo y cultivo, entre ellas destacan mucho lo que es la resistencia, abundancia y muerte cada cultura, asemeja a ciertas cosas como propia. Sí bien es cierto que ahora este producto ya no se lo ve como parte tanto de una comunidad o de una época en donde era su único alimento para sobrevivir viene a representar algo muy diferente,

“Estos símbolos construyen memoria colectiva costeña, donde el olor a plátano frito evoca infancia más que cualquier bandera regional.” (Pérez, 2019).

Al estar asociado con la transmisión de las tradiciones culinarias de generación como forma de preservar la memoria cultural la cocina logra transmitir conocimientos, valores y formas de organización social, funcionando como alimento simbólico reforzando una vez el sentido de pertenencia en la comunidad, como antes ya ha mencionado Pérez en el 2019, hace un registro de información en donde el plátano tiene un significado diferente en cada provincia y a su vez un ciclo vital, por ejemplo:

- ❖ **Resistencia:** "Con verde no te mueres nunca" - refrán manabita que evoca sequías y huracanes donde el plátano sostuvo vida campesina. (Long & Gracia, 2005).
- ❖ **Abundancia:** "Treinta platos del mismo verde" - demuestra versatilidad que genera orgullo frente a la papa serrana (más limitada). (Soriano-Olivera & Saltos-Gordillo, 2025).

Ciclo vital:

- **Nacimiento:** Mazamorra verde para resucitar recién nacidos.
- **Matrimonio:** Bolón doble para bodas comunitarias.
- **Muerte:** Empanadas verdes en velorios (ofrenda de sustento eterno).

Capítulo VI

6. El plátano verde en el mercado económico

Dentro del mercados el plátano verde en Ecuador, se identifica las variedades pertenecientes a la familia botánica Musaceae, destacando el barraganete, dominico y maqueños. El desarrollo presentado de la propuesta, se prioriza el análisis de las dos primeras variedades, debido a que presentan una mayor presencia en el consumo y comercialización relevante en el sector agrícola ecuatoriano tanto a nivel nacional e internacional.

Este producto con el tiempo se ha convertido relevante dentro del sector agrícola, desde esta perspectiva se evidencia el crecimiento en la demanda internacional en esta perspectiva, se posiciona como un producto estratégico no sólo por el aporte alimenticio, sino también por su contribución al desarrollo económico del país.

“La producción de estos cultivares generan fuentes de empleo a más de 2.5 millones de familias que se encuentran establecidas en las principales provincias productoras del Ecuador. Los ingresos que genera esta fruta mediante su comercialización son por la exportación, la mayoría son destinados a diversas partes del mundo, son considerados como frutas exóticas las cuales poseen vitaminas generando aporte nutricional en la alimentación.” (CIAT, 2013).

6.1. Panorama Internacional

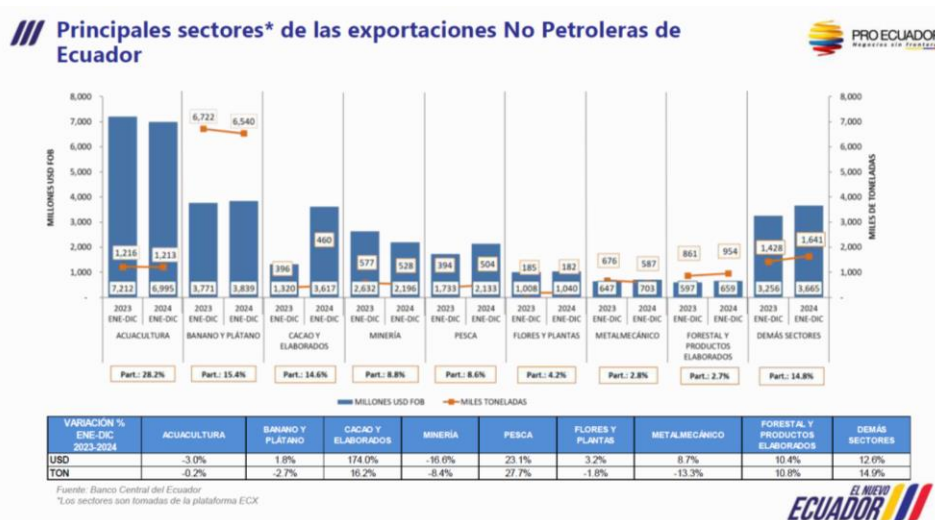
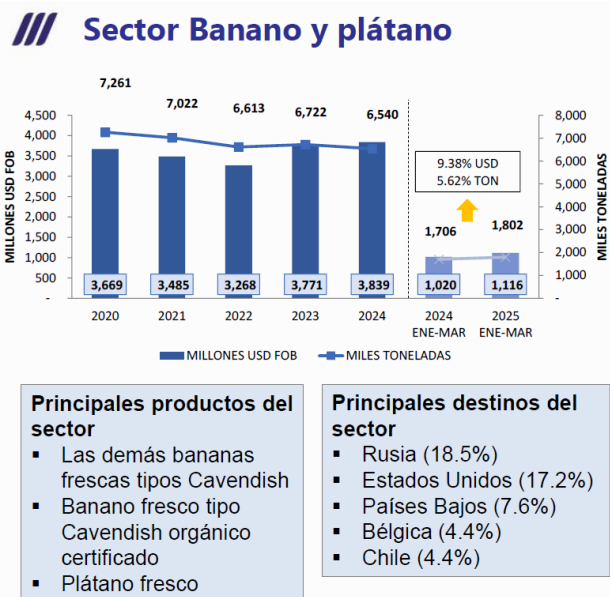
El plátano verde ha experimentado un crecimiento sostenido en la demanda internacional, especialmente en mercados donde existe una fuerte presencia de comunidades latinoamericanas y africanas. Este incremento responde no solo a factores culturales, sino también al posicionamiento del producto como un alimento versátil y con potencial industrial. *“De acuerdo con datos del comercio internacional, aproximadamente entre 700.000 y 750.000 toneladas de plátano verde se exportan a nivel mundial, siendo América Latina uno de los principales proveedores.”* (PRO ECUADOR, 2018).

Los principales destinos de exportación actualmente del plátano verde destacan los países de Estados Unidos y naciones de la Unión Europea, donde el consumo aumento por la diversificación gastronómica y la demanda de productos exóticos, en el caso de Ecuador se registra

cerca del 80% las exportaciones destinadas al mercado estadounidense seguido de la Unión Europea con 14% y finalizando con Latinoamérica en 6%.

ILUSTRACIÓN 32

Demostración gráfica de las exportaciones a nivel exterior del sector banano y plátano verde (exportaciones y volumen)



Nota. Análisis de la exportación de los productos a nivel nacional. (Monitoreo de Exportaciones Enero – Marzo 2025. (Pro ECUADOR, 2025).

Como se demuestra en las imágenes en la Sector tanto del banano como del plátano en Ecuador, presenta una evolución sostenida en términos de exportaciones y volumen a nivel

comercial durante el período del 2020-2024 y actualizado con el 2025, según los datos que se han obtenido de Proecuador junto con el Banco Central del Ecuador, las exportaciones superan más de los 3.800 millones de dólares de la FOB en el 2024, siendo solo el verde que genero cerca de 210 millones anuales, lo que se evidencia la relevancia de este sector dentro de la economía tanto local y nacional.

Para el periodo del 2025 esta suma aumenta a 260 millones aproximadamente con un valor de 4,100 millones FOB estimando entre 6% y 10%, en base a los datos obtenidos, el récord para 2025 se consolidó con 377,3 millones de cajas exportadas, por ende, para el presente año se esperan mejores frutos de estas exportaciones.

En cuanto al mercado se identifican los mercados claves internacionales que son aparte de Estados Unidos y los países de la Unión Europea, adicionalmente se destaca a Rusia, Países Bajos y de Latinoamérica tenemos al país chileno, reflejando la fuerte inserción de estos productos en el comercio internacional.

Como se ha evidenciado este producto es estratégico dentro de la economía agrícola de los países tropicales del Ecuador, su relevancia se centra tanto en el mercado interno como en su creciente participación en la exportación y de la mano del desarrollo de productos derivados como harinas, chips y alimentos congelados, generando este valor agregado que ha impulsado su posicionamiento en mercados internacionales contribuyendo a la dinamización del sector agroindustrial. Además, cumple con un rol fundamental en la economía circular debido a su producción, permitiendo aprovechar diferentes partes del cultivo para diversos fines industriales, reduciendo los desperdicios y aumentando su rentabilidad.

Su producción y comercialización del plátano se constituye como una fuente significativa de empleo, especialmente para las zonas rurales costeras. En Ecuador los sectores se involucran principalmente con pequeños productores quienes han vendido a representarse con un 80% de la producción total demostrando su impacto en la económica de las familias ecuatorianas y ser sostenible para las comunidades agrícolas.

Este producto no solo se centró a nivel internacional sino a nivel nacional generando un ingreso económico nacional mediante una exportación y abastecimientos del mercado interno con

cadenas productivas que involucraran a los sectores de transporte, comercialización y transformación industrial.

6.2. Competencias del mercado

El principal productor del mundo es Filipinas, donde existe una superficie de 130 000 ha por unos 90 000 pequeños agricultores. Aunque también se cultiva en otros países del sudeste asiático. *“El segundo país productor es Ecuador, donde el abacá se cultiva en grandes propiedades y la producción es cada vez más mecanizada.”* (FAO, 2010).

A medida que todo se ha ido globalizando este producto también ha presentado una creciente competencia entre los países productores de América Latina y el Caribe, entre los principales competidores que enfrenta Ecuador se encuentra en Colombia, Perú, Guatemala y Costa Rica, incrementando su producción y exportación en los últimos años a pesar de que su mayor competencia son los países, también debemos tomar en cuenta que Ecuador internamente tiene su propia competencia como, el enfrentamiento de desafíos relacionados con calidad del producto, problemas fitosanitarias y las condiciones climáticas que son los factores que mayor se han presenciado últimamente, generando las pérdidas y afectando el posicionamiento en el mercado internacional logrando estimar que del 20%-30% los contenedores exportados presentan varios problemas en la calidad del producto impactando en la percepción del producto con la estabilidad de acuerdos comerciales.

6.3. Panorama Nacional

El producto actual que se está investigando constituye que los cultivos relevantes en el sector agrícola ecuatoriano, por su aporte a la seguridad alimentaria y la importancia económica. Dentro de Ecuador, la producción del plátano verde se gentrifica principalmente en la Costa ecuatoriana debido a sus condiciones naturales que favorecieron su desarrollo a gran escala.

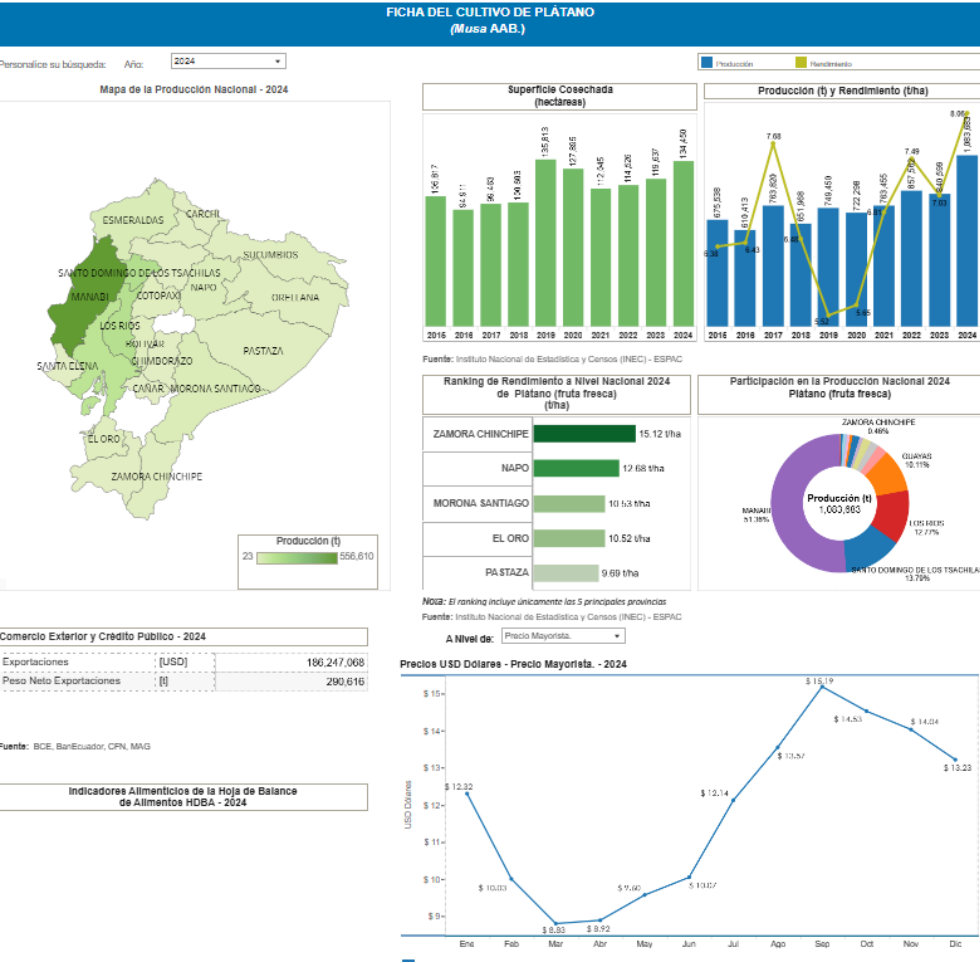
De acuerdo con datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), *“la producción nacional de plátano alcanzó aproximadamente las 556.610 toneladas en el año 2024, lo que refleja la estabilidad de este cultivo dentro del sistema agrícola nacional.”* (INEC, 2024).

En el siglo XX, el "triángulo platanero" expandió 230.000 ha de cultivo, con variedades como barraganete (exportación) y dominico (autoconsumo local), generando empleo rural y

exportaciones por US\$104 millones anuales, las principales zonas de producción del plátano verde en la Costa ecuatoriana están ubicadas en las provincias de: Manabí, Los Ríos, Guayas, El Oro y Santo Domingo de los Tsáchilas concentrando la mayor parte para la producción nacional.

Las mayores zonas de cultivo de plátano verde (barraganete y dominico) en Ecuador se concentran en la región litoral, “siendo Manabí la principal provincia productora, aportando cerca del 40% de la producción nacional, destacando el cantón El Carmen. Otras provincias clave son Los Ríos (zonas como Valencia), Guayas, Santo Domingo de los Tsáchilas y El Oro.” (Ministerio de Comercio Exterior, 2025).

ILUSTRACIÓN 33
Ficha del cultivo del plátano verde



Nota. Graficas visuales y un pastel de los sectores agrícolas a nivel nacional donde se siembra el plátano verde (AAB) y su rendimiento en el año 2024. (SIPA,2026).

A nivel nacional las variedades principales son barraganete y dominico las que se cultiva y consume, pero a pesar de ello sigue siendo el barraganete, en particular, que destaca por su mayor aceptación en mercados internacionales debido a su tamaño, calidad y a sus características físicas, resistencias y versatilidad culinaria.

La comercialización del plátano se desarrolla a través de canales más accesibles a nivel nacional, entre los principales mercados locales, ferias, intermediarios, supermercados siendo los exportadores del mercado interno diferenciándose de los extranjeros que interviene directamente exportadoras y empresas logísticas.

El sistema de comercialización accede a una conexión entre productores rurales y mercados urbanos presentado grandes desafíos relacionados con la fijación de los precios la razón por la que este es un factor latente, es debido a situación económica que se vive en el país existiendo estas variables de la oferta, demanda, condiciones climáticas y el costo de producción que estos representan, en la figura presentada con anterioridad se puede también evidenciar que el periodo del 2024 los precios de los mayoristas oscilaron entre \$9.00 a \$15.00 dólares estadounidenses, siendo el punto máximo del mes de septiembre, con esto se puede concluir que en si el mercado ecuatoriano por muy rico en muchos aspectos de la agricultura tiende a presentar fluctuaciones que reflejan la sensibilidad del mercado ante los cambios en la producción y el abastecimiento, afectando tanto a los productores como a consumidores.

6.4. Actualidad

En la actualidad Ecuador tanto a nivel nacional como internacional presenta grandes situaciones de oferta y demanda como se evidencio en los periodos registrados en el 2024-2025 se observa un crecimiento económico dentro del sector platanero con grandes valores cerca de 4.100 millones de dólares FOB, mostrando la importancia de estos productos en la economía nacional yendo de la mano con el desarrollo de desafíos relacionados con la calidad de los productos, condiciones climáticas adversas y las fluctuaciones en precios.

Desde la perspectiva en territorio nacional se registra la disminución en la oferta interna del producto, por ende, esta genera incrementos en los precios del mercado debido a los factores como las enfermedades en los cultivos, cambios climáticos y los problemas dentro de su cadena de producción impactando directamente en la disponibilidad del producto en su consumo local.

Ahora en la perspectiva del mercado extranjero por la demanda del producto aumenta con frecuencias por lograr a bastecer en especialmente a los mejores compradores que son Estados Unidos y Europa, donde los consumos de este producto son impulsados por las comunidades migrantes y sus tendencias gastronómicas valorados los productos tradicionales y naturales. Pero no toda esta perspectiva es tan provechosa ya que así mismo presenta competidores latinoamericanos como Colombia y Perú y es ahí donde se pone en juego la posición del producto ecuatoriano.

Capítulo VII

7. Valor Nutricional y restricciones dietéticas

Para comprender mejor al plátano y su uso respectivo dentro del menú es centrarse en esta composición y como se puede aplicar de mejor manera entendiendo el valor nutricional “el plátano verde (*Musa paradisiaca* L.) destaca por su alto contenido en carbohidratos complejos, principalmente almidón resistente, que actúa como fibra prebiótica y favorece la salud intestinal.” (González, 2020).

Su importancia radica no solo en su aporte nutricional, sino también en su capacidad de garantizar el abastecimiento alimentario en contextos de vulnerabilidad, consolidándose como un alimento base dentro de los sistemas alimentarios locales. “*su composición nutricional general por 100 g de pulpa cruda incluye aproximadamente 89 kcal, 23 g de carbohidratos (de los cuales 2.6 g son fibra), 1.1 g de proteína, 0.4 g de grasa, 358 mg de potasio, 27 mg de magnesio y vitaminas como C (18.4 mg) y B6 (0.3 mg) (USDA, 2023). Botánicamente, pertenece al género Musa y se clasifica como fruta (desarrollada del ovario floral), aunque gastronómicamente actúa como vegetal amiláceo por su bajo contenido de azúcares (<2 g/100 g) y riqueza en almidón resistente tipo II y fibra, sirviendo como alimento básico para millones con energía sostenida.*” (EOS Data Analytics, 2025).

Zhang 2005 menciona de igual manera el plátano verde se caracteriza por su alto contenido de carbohidratos principalmente en forma de polisacáridos como la amilosa y la amilopectina, los cuales constituyen la estructura del almidón. “*aunque no es un tubérculo desde una perspectiva botánica, presenta características funcionales similares, especialmente durante la cocción, donde el almidón sufre procesos de gelatinización —generalmente a partir de los 60 °C—, modificando su estructura, textura y digestibilidad.*” (Ovando-Martínez, 2009).

Por otro lado, en 2025 con el artículo de Assist se centra en la información de cuando el producto se encuentra en estado verde, estos compuestos no han sido transformados en azúcares simples, lo que explica su textura firme y su baja digestibilidad. Además, la presencia de almidón resistente y la organización cristalina de sus gránulos le confieren propiedades funcionales como estabilidad térmica y capacidad de absorción de agua.

Adicionalmente Zanin 2020, reconoce que este producto contiene propiedades antibacterianas que se ha llegado a demostrar con estudios que puede combatir contra el *staphylococcus aureus*, *echerichia coli*, *proteus mirabilis*, *catarrhalis*. E, *aerogenes*. S, *pyogenes* K y *pneumoniae*.

Estas transformaciones son fundamentales para su uso en la gastronomía, ya que permiten que el plátano verde pueda ser sometido a diversas técnicas culinarias, adquiriendo propiedades sensoriales y estructurales que lo convierten en un ingrediente base dentro de múltiples preparaciones.

Sin embargo, también se los considera como un buen producto de consumo para aquellas personas que se encuentran en restricciones dietéticas debido a su bajo contenido de azúcar simples con menos de 2gr excelente para el consumo de diabéticos ya que su índice glucémico en estado cocido es de 40-50 apto para los celiacos por su ausencia de gluten, debido al que es cocinado este almidón se reduce entre 20%-30%.

- **Variedad Dominico:** Conocida como *Musa paradisiaca* subsp. *plantain*, grupo AAB, tiene una composición nutricional diferente y es más densa teniendo de 91 kcal/100 g, 25 g de carbohidratos (3 g fibra), 1.3 g proteína y 400 mg potasio, con una cascara gruesa de taninos antioxidantes y una pulpa que tiene humedad de 75%-80%, siendo la ideal para preparaciones en frituras sin romperse o deshacerse durante el proceso.
- **Variedad Barraganete:** La *Musa paradisiaca* o clon ecuatoriano, descrito por Ortega 2021, es un producto que tiene una pulpa más fibrosa con 4g de fibra y 95 kcal/100 g, con 27 g carbohidratos, 1.5 g proteína y énfasis en provitamina A (150 µg/100 g). Estructuralmente, sus gránulos de almidón son más grandes (20-40 µm), ofreciendo mayor cremosidad al hervir.

“El plátano verde desempeña un papel fundamental en la seguridad alimentaria, debido a su alto valor energético y su accesibilidad económica. En Ecuador, el consumo per cápita alcanza aproximadamente los 40 kilogramos anuales, lo que lo posiciona como una de las principales fuentes de carbohidratos en la dieta de la población.” (La Nación, 2025)

ILUSTRACIÓN 34
Plátano Verde información nutricional

Base de datos de alimento y contador de calorías

100 G

Plátano Verde

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

Por porción

Energía355 kJ

85 kcal

Proteína1,04g

Grasa0,31g

Grasa Saturada0,107g

Grasa Poliinsaturada0,07g

Grasa Monoinsaturada0,03g

Colesterol0mg

Carbohidratos21,75g

Fibra2,5g

Azúcar11,65g

Sodio1mg

Potasio341mg

Resumen Nutricional:

Cals85

Grasa0,31g

Carbh21,75g

Prot1,04g

Hay 85 calorías en Plátano Verde (100 g).

Desglose de Calorías: 3% grasa, 93% carbh, 4% prot.

Tamaño común de las porciones:

Tamaño de la PorciónCalorías

• 100 g85

• 1 mediano102

• 1 porción (120 g)102

Tipos relacionados de Banano:

Manzana Banano

Banano

Ver Más Banano Información Nutricional

Tipos relacionados de Frutas:

Nota: Valor Nutricional del plátano verde donde no se ha aplicado ningún proceso culinario. (Fatsecret,2020).

ILUSTRACIÓN 35
Plátano Verde Macho información nutricional

Base de datos de alimento y contador de calorías

100 G

Plátano Macho

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción100 g

Por porción

Energía369 kJ

88 kcal

Proteína1,08g

Grasa0,33g

Grasa Saturada0,111g

Grasa Poliinsaturada0,072g

Grasa Monoinsaturada0,032g

Colesterol0mg

Carbohidratos22,61g

Fibra2,6g

Azúcar12,11g

Sodio1mg

Potasio354mg

Resumen Nutricional:

Cals88

Grasa0,33g

Carbh22,61g

Prot1,08g

Hay 88 calorías en Plátano Macho (100 g).

Desglose de Calorías: 3% grasa, 93% carbh, 4% prot.

Tamaño común de las porciones:

Tamaño de la PorciónCalorías

• 100 g88

• 1 mediano106

• 1 porción (120 g)106

• 1 taza, cubitos132

Tipos relacionados de Banano:

Manzana Banano

Banano

Ver Más Banano Información Nutricional

Nota: Valor Nutricional del plátano verde macho donde no se ha aplicado ningún proceso culinario. (Fatsecret,2020).

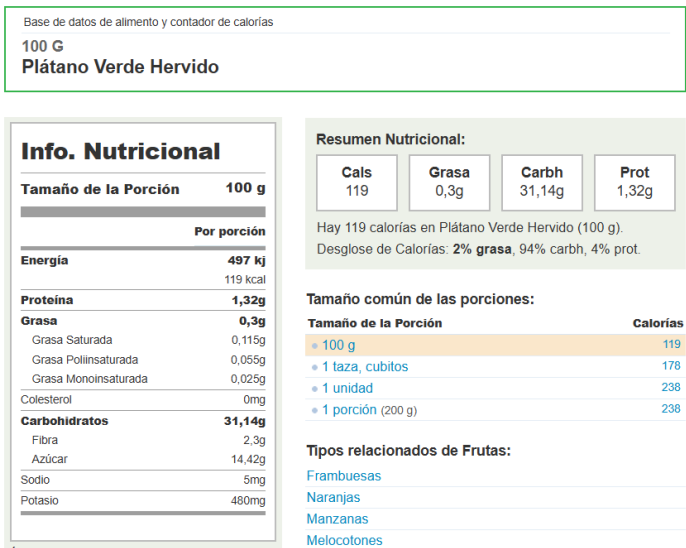
A continuación, se describe este proceso del valor nutricional cuando es aplicado un proceso culinario.

ILUSTRACIÓN 36
Plátano Verde Frito valor nutricional



Nota: Información Nutricional del plátano verde cuando este es procesado por una fritura profunda. (Fatsecret,2020).

ILUSTRACIÓN 37
Plátano hervido información del valor nutricional



Nota: Información Nutricional del plátano verde cuando este es procesado por cocción de hervido. (Fatsecret,2020).

7.1. Versatilidad gastronómica del producto

Debido a la capacidad de transformarse mediante técnicas culinarias se utiliza como ingredientes principales que son como acompañantes, espesantes o parte de un elemento estructural dentro de varias preparaciones, con la finalidad de adaptarse a las cocinas y sus diferentes propuestas para su uso como las preparaciones tradicionales ecuatorianas destacan el bolón, tigrillo, majado, patacones, chifles, tortillas y empanadas de verde. Sin embargo, en la gastronomía contemporánea también se ha incorporado en purés, croquetas, gnocchi, espumas, chips gourmet y masas alternativas libres de gluten.

Al ser un producto que tiene la capacidad de absorber sabores y mantener una estabilidad durante su proceso de cocción queda mostrado que es un producto funcional para ser parte de la innovación culinaria.

7.2. El plátano verde como monoproductos en la gastronomía

En gastronomía en termino producto hace referencia al aprovechamiento integral único de ingredientes con diferentes técnicas, texturas y presentaciones logrando el desarrollo de varios productos dentro de un menú y diferentes presentaciones con un potencial alto de poder ser aprovechado en distintas etapas de su desarrollo usándolo desde su estado verde hasta la maduración generando estos constantes de sabores en un menú, presentando una oportunidad para revalorizar ingredientes locales y fortalecer la identidad culinaria nacional mediante propuestas innovadoras y sostenibles.

En este contexto, el plátano verde no solo se consolida como un producto de importancia económica, sino también como una materia prima con potencial de innovación. Su transformación mediante técnicas gastronómicas contemporáneas permite generar valor agregado, contribuyendo a su revalorización dentro de la gastronomía y ampliando sus posibilidades en mercados tanto locales como internacionales, y el interés creciente de alimentos funcionales o libres de gluten hasta incluso llegar a la industrialización.

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

En esta sección se presenta un maridaje con y sin alcohol debido a que la familia de uno de los integrantes no consume alcohol y se sienta a la mesa un menor de edad por ende se sirven bebidas diferentes en los tiempos del menú en los siguientes platos.

Coctel de bienvenida

La bebida que se presenta es un Banana donde será el encargado de abrir el apetito debido a que aporta frescura abriendo el paladar con notas de gasificación de la banana mule teniendo 2 onzas de limón, 2 onzas de vodka, 2 onzas ½ de almíbar con hielo y gingerel.

Entrada

Se ofrece un Vino Blanco Chardonnay de la bodega 2 hemisferios de la botella Enigma, es un vino blanco con cuerpo moderado, acidez equilibrada y notas frutales que complementan el sabor intenso y meloso permitiendo que los aromas y sabores herbales se mantengan sin opacar al producto principal.

TABLA 12
Descripción sensorial del producto

Describir	Características
Cepa	Chardonnay
Tipo de vino	Vino blanco
Grado alcohólico	12° GL
Cosechas	2 cosechas de un mismo año
Proceso en barrica	12 meses en barrica de roble (30% del vino)
Vista	Amarillo dorado
Nariz	Alta intensidad aromática de tipo frutal: coco, piña, durazno y un toque de miel.
Boca	Elegancia, finura, complejidad.

Describir	Características
Maridaje recomendado	Mariscos, carnes blancas, postres y quesos

Nota. Descripción sensorial de los componentes. (Enigma, 2026)

Mocel. -

El maridaje para Entrada es un Mojito que busca dar una sensación refrescante que no compite con los sabores fuertes del tartar de atún rojo y no cargar el sistema digestivo.

TABLA 13

Descripción de justificación de cada uno de los componentes

Descripción	Explicación
Acidez del mojito	El jugo de lima fresca (pH 2.0-2.4) equilibra la acidez del ceviche de maní y corta el picante del ají Manabí, limpiando el paladar entre bocados.
Hierbabuena/menta	Contiene mentol que activa receptores de frío en la lengua, proporcionando una sensación refrescante que mitiga el picante del ají Manabí.
Burbujas del agua con gas	Las burbujas de CO ₂ limpian la grasa de la mantequilla del corviche y del maní, evitando que el plato se sienta pesado.
Textura ligera	El mojito es refrescante y sin cremosidad, ideal para no competir con el atún rojo crudo fino.
Dulzor moderado	El azúcar (15g por vaso) equilibra sin dominar, permitiendo que los sabores del atún y maní brillen
Temperatura fría	A 4-6°C, refresca del picante y prepara el paladar para el plato fuerte

Nota. Descripción de cada uno de los componentes. (Farinango, P. 2026)

Plato Fuerte

Cerveza Rubia. – Club Verde Lager

La cerveza a utilizar logra aportar un amargor moderado y aroma refinado con una base de cebada de malta suave debido a su fermentación baja consta de un estilo europeo que se adapta al paladar ecuatoriano y contiene un porcentaje de 4.2-4.4% GL y 20 IBU.

Se escoge este tipo de bebida a que su cuerpo y sabor ligero no opaca al plato, pero debido a sus burbujas ayudan a eliminar la capa de grasa de la proteína, por otorga lado su amargor ligero contrapesa en el dulzor de la salsa sin ser áspero y se combina con la frescura de la cerveza servida a 6-8°C creando un efecto de doble frescura que rompe la grasa

TABLA 14

Descripción base de la cerveza

Describir	Valor
Tipo	Lager americana con estilo europeo
Color	Dorado
Estilo	Cerveza rubia lager (alta fermentación)
Grado alcohólico	4,2-4,4% GLmercadomi.com+2
Amargor (IBU)	20 IBU (moderado-bajo)
Calorías	146 calorías por botella
Cepa/Levadura	Levadura de fermentación baja (lager)
ingredientes clave	Lúpulos nobles, cebada de malta seleccionada
Proceso	Mayor tiempo de maduración que otras lagers
Aroma	Aroma fino, dorado intenso
Sabor	Suave, equilibrado, refrescante, amargo
Cuerpo	Ligero a medio-ligero
Creación	1966, por el alemán Walter Schneider

Describir	Valor
Producción	Cervecería Nacional (AB InBev Ecuador)

Nota. Recopilación de datos composición del producto. (Farinango P. 2026)

TABLA 15
Descripción sensorial del producto

Dimensión	Descripción
Apariencia	Color amarillo-dorado intenso, brillante
Aroma	Aroma fino, notas maltosas suaves, carácter ligero frutal.
Sabor	Suave, equilibrado, maltosidad moderada, dulce ligero.
Amargor	Suave, moderado (20 IBU), sin áspero
Sensación en boca	Cuerpo ligero, crujiente, frescura, limpieza.
Final	Medio seco a seco, refrescante.
Impresión general	Refrescante, elegante, de carácter moderado.

Nota. Recopilación de datos de sabor sensorial. (Farinango P. 2026)

Plato fuerte

En el maridaje del Plato Fuerte se presenta una Limonada Imperial de Jamaica con la carne grasa debido a la acidez que nos ayuda a cortar la grasa y asimila el sabor afrutado que se presenta en la BBQ.

TABLA 16
Descripción de justificación de cada uno de los componentes

Descripción	Explicación
Acidez de la Jamaica	La flor de Jamaica tiene ácido cítrico natural (pH 2.4-2.8) que corta la grasa del cerdo glaseado, evitando que el plato se sienta pesado.

Descripción	Explicación
Dulzor ácido balanceado	El BBQ de maduro es dulce (maduro cocido + salsa BBQ), la Jamaica equilibra el dulzor excesivo con su acidez natural, creando balance perfecto
Ácido cítrico adicional	El limón y naranja (jugo combinado 130g) refuerzan el poder de corte de grasa del cerdo, facilitando la digestión
Propiedades digestivas	La Jamaica tiene propiedades diuréticas y digestivas tradicionales, ideal para platos pesados con carne grasa.
Color rojo vibrante	El color rojo rubí de la Jamaica contrasta visualmente con el plato oscuro (cerdo BBQ marrón), mejorando la presentación del menú.
Textura ligera sin gas	A diferencia de bebidas con gas, la Jamaica no se inflama después de comer carne pesada, permitiendo una digestión más cómoda.
Temperatura fría	A 4-6°C, refresca del calor del plato caliente y corta la grasa fría que puede formarse en el paladar.

Nota. Descripción de cada uno de los componentes. (Farinango, P. 2026)

Bajativos. -

Se presenta 2 bebidas para el último tiempo debido a que en la mesa se va sentar adultos y menores de edad

Café de especialidad: Se usa un café de Perla Negra de Nanegal sembrado a 1350 msnm de un tostado medio con sabores frutales y herbales que combina bien con el postre ya que tenemos un postre con sabores terrosos por lo que hacen armonía con el postre sus aromas y sabores que equilibraran ambos productos en el paladar.

Choco-Bomb: Se presenta esta bebida como opción bajativa para 1 pax debido a que en la mesa se va sentar un menor de edad, tiene la funcionalidad de ayudarnos a cerrar el menú y quede una satisfacción de sorpresa y asombro al momento de servir.

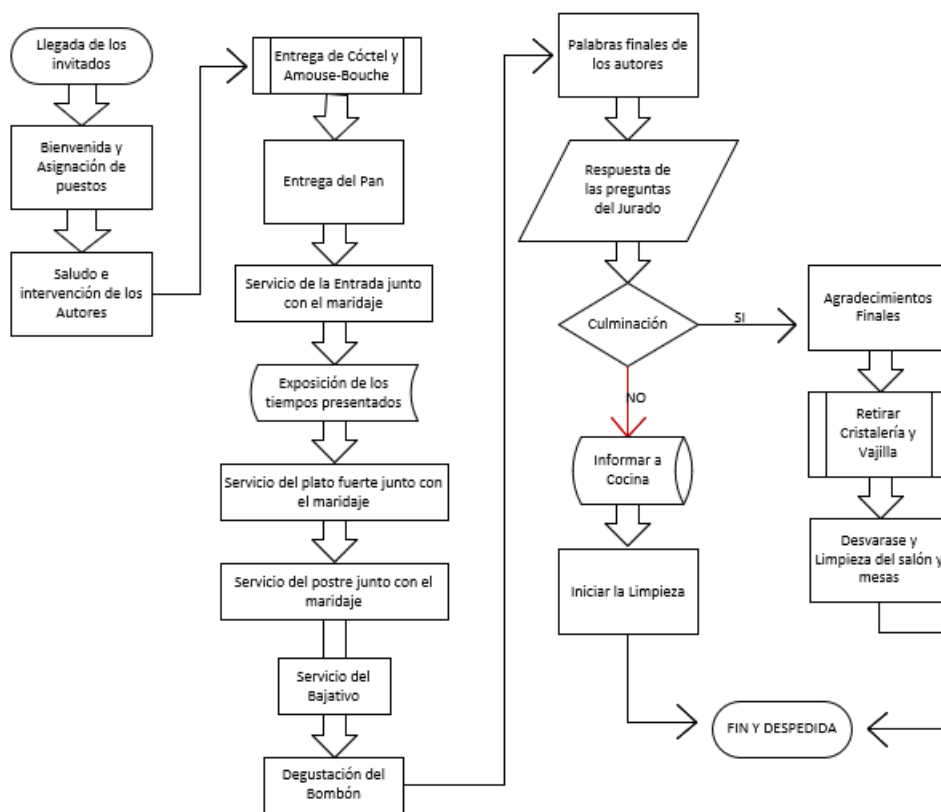
CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El tipo de servicio que se implementa es el servicio americano considerado el más representativo dentro del sector gastronómico ya que se orienta principalmente a los restaurantes con alto flujo de clientes y su sistema se define en que los platos salen directamente emplatados de la cocina y servidos directamente a la mesa del cliente.

De esta manera se asegura de mantener la calidad y rapidez que vamos a trabajar, al igual que se toma en cuenta que este servicio entrega el plato por la derecha y se retira los platos por la izquierda enfocándonos directamente en que el plato llega a clientes y se visualizara impecable y una experiencia fluida para el comensal, lo que buscamos representar.

FIGURA 40

Flujograma del Servicio



Creado por Farinango P. & Rodríguez R.

Nota. Imagen visual de un flujograma a realizar el servicio durante la presentación de todos los platos creado con la herramienta de viso. (Farinango, P. & Rodríguez, R. 2026)

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

El montaje y marcaje de mesa realizará un estilo formal de alta cocina que se va caracterizar por usar una mantelería fina y varios cubierto específicos para cada plato que se ira presentando en el servicio con texturas de maderas ya que armonizara el concepto del menú y a la vez vendrá acompañado de los elementos de la platanera como las hojas, semilla y el estolón para que pueden evidenciar con mayor claridad el cómo nace esta platanera por lo que se tratara de reconstruir esta ambientación tropical al igual que se usa una paleta de colores de tonos verdes, dorados y blancos, con estos elementos representando del lugar de dónde vienen y los elementos para evocar la calidez, elegancia y naturalidad.

La elección estética va de la mano con el concepto del menú, con el tema que se presentó en la tesis de grado y la coherencia visual para ayudar acompañar la experiencia gastronómica y el montaje de la mesa hace igualmente el hincapié de que va a tratar el concepto y tipo de producto que hemos trabajado en este tiempo.

Al igual que el personal de servicio tanto de barra y el mesero usaran ropaje de color claro que va acorde a los colores que vamos a usar siendo el caqui y el blanco con mandil negro para el momento.

ILUSTRACIÓN 38

Inspiración de decoración de Ambiente, Montaje y Marcaje de mesa



Nota. Creado con Google Gemini 2026, el montaje y marcaje de mesa a usar

ILUSTRACIÓN 39

Ilustración del estilo de ambientación que se va usar



Nota. Creado con Google Gemini 2026, la inspiración de ambientación en marcaje de mesa

ILUSTRACIÓN 40

Inspiración de la decoración



Nota. Inspiración de decoración de ambiente. Pinterest (2017)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. La investigación demostró que el plátano verde nacional (*Musa paradisiaca*) posee una versatilidad gastronómica que trasciende las preparaciones tradicionales. A través de la aplicación de técnicas contemporáneas evidenciando que un único ingrediente puede sostener un menú de degustación completo de alta cocina, validando el concepto de monoproduitos en el contexto gastronómico ecuatoriano.
2. El plátano verde, producto introducido al Ecuador durante la colonización española pero integrado en la identidad culinaria costeña, constituye un símbolo de pertenencia cultural y la incorporación en preparaciones de vanguardia como el profiteroles de lacto-fermento de plátano maduro y mousse de plátano asado demuestra que la innovación técnica puede coexistir con la preservación del patrimonio gastronómico, otorgando valor agregado a un ingrediente cotidiano.
3. El análisis nutricional confirmó que el plátano verde presenta propiedades funcionales únicas: alto contenido de almidón resistente tipo II (70-80% en materia seca), bajo índice glucémico en cocción (40-50), ausencia de gluten y propiedades antibacterianas comprobadas. Estas características lo posicionan como un ingrediente de alto valor para públicos con restricciones dietéticas, ampliando su mercado más allá de la gastronomía tradicional hacia la cocina funcional y saludable.
4. La propuesta del menú degustación basado exclusivamente en el plátano verde valida la tendencia de los establecimientos mono-producto. Siguiendo los referentes de chefs como Pierre Gagnaire, Massimo Bottura y Edgar Núñez, se comprobó que la especialización en

un solo ingrediente permite alcanzar mayor consistencia, optimizar costos operativos y construir una identidad gastronómica sólida.

5. La selección de bebidas con y sin alcohol para diferentes públicos de mesa, junto con la aplicación del servicio americano emplatado, permitió construir una experiencia gastronómica coherente, inclusiva y de alta calidad. El maridaje justificado técnicamente mediante principios de acidez, temperatura y contraste de sabores demuestra que el producto se puede adaptar fácilmente al paladar y a las diferentes bebidas.
6. El trabajo investigativo integra dimensiones históricas, botánicas, agronómicas, nutricionales, culturales y gastronómicas del plátano verde, generando un documento académico de referencia para la gastronomía ecuatoriana, aportando al fortalecimiento del campo académico de la gastronomía en Ecuador y demostrando que el Ecuador puede seguir las tendencias gastronómicas que se presentan en la actualidad y dejar de mantenerse en la cotidianidad.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a la Universidad Internacional del Ecuador y a las escuelas de gastronomía del país fomentar líneas de investigación que apliquen técnicas contemporáneas de fermentación, esferificación, deshidratación, sous vide entre otras, a productos identitarios ecuatorianos para generar conocimiento original que posicione la gastronomía ecuatoriana en el panorama internacional.
2. A partir de los resultados obtenidos en esta investigación, se recomienda elaborar un recetario técnico con recetas estandarizadas que documenten el uso de diversas técnicas

gastronómicas aplicadas al plátano verde en sus distintas variedades (Barraganete, Dominicó, Maqueño). Este documento serviría como material pedagógico para las escuelas de gastronomía y como referente para emprendedores del sector alimentario.

3. Se recomienda explorar el modelo de negocio mono-producto como estrategia de diferenciación en el mercado ecuatoriano, la especialización en un ingrediente emblemático que permita optimizar la cadena de suministro, reducir costos, especializar al personal y construir una propuesta de valor única, generando eficiencia operativa y reconocimiento de marca.
4. Para garantizar la calidad, sostenibilidad y coherencia del concepto gastronómico, se recomienda generar alianzas directas con los productores locales de las provincias costeras (Manabí, Guayas, Los Ríos, Esmeraldas), ya que se obtiene una mejor transparencia en la trazabilidad y se reduce los costos de intermediación, fortaleciendo el valor narrativo del producto en un contexto de gastronomía sostenible y de km 0.
5. Considerando el perfil nutricional del plátano verde bajo índice glucémico, ausencia de gluten, alto contenido de fibra y propiedades prebióticas, se recomienda desarrollar propuestas gastronómicas específicas para segmentos de población con necesidades alimentarias especiales abriendo nuevos nichos de mercado con alto potencial de crecimiento en el contexto de la gastronomía saludable.
6. Se recomienda a los autores a seguir creando a futuro más propuesta de un menú de degustación de mono-producto como una expresión auténtica de la cocina ecuatoriana contemporánea con potencial de posicionamiento de cocina de alto nivel.

ANEXOS

ANEXO 1

Factura física escaneado





Amar, Rezar & Hornear

DELYCLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COME

MATRIZ: AV. MARCHEÑA 627-05 Y MORAN

SUCURSAL: MARCHEÑA

Ciudad: QUITO

RUC NRO: 179296307001

CONTRIBUYENTE ESE - EDO

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI

AGENTE DE RETENCION

Resolución No: HAC-DNCRASC26-000000003

NO FACTURA 301 - 004 - 000475533

CLAVE DE ACCESO: 20042026011792963977

00120010040004755330047553314

AMBIENTE: PRODUCCION: EMISION: NORMAL

FECHA: 2004/02/06 Hora: 12:12

CLIENTE: PAOLA FARRINANGO

RUC / CI: 1720364791

DIRECCION: Calderon

CANT	PRODUCTO	P.U.	P.TOT
1.00	GLUCOSA 500G	1.20	1.20*
1.00	CMC ESTABILIZANTE	2.90	2.90*
1.00	500 GRS. GRANDE		
1.00	BOQUILLA #6 PEQ	0.71	0.71*
2.00	CANELA EN RAMA CU	2.75	5.50*
	TO DE LIBRA		
1.00	GLUCOSA EN POLVO 2	1.17	1.17*
	00GRAMOS		
1.00	COCOA AMARGA ALC	2.96	2.96*
1.00	NA EN POLVO 250GR		
1.00	DEXTROSA MONOHID	0.95	0.95*
	ADA 500GRS		
1.00	CHOCOLATE BLANCO	9.75	9.75*
	P. 500GR		
1.00	CHOCOLATE NEGR RE	42.62	42.62*
	65% 2.5K		
1.00	LECHE EN POLVO 250	2.29	2.29
	R		
1.00	GELATINA 250GRS SIN	2.35	2.35*
	SABOR		
1.00	BOQUILLA #10 PEQ	0.71	0.71*
1.00	MANTEQUILLA 500 GR	3.04	3.04*
	AL GRANEL		
1.00	CREMA DE LECHE FU	3.42	3.42*
	A 1LT EL ORDEÑO		
EFFECTIV 90,47			
	SUBTOTAL 15%		71.84
	SUBTOTAL 0%		7.85
	DESCUENTO		0.00
	SUBTOTAL		79.69
	RECARGO		0.00
	IVA 15%		10.75
	TOTAL		90.47
	CASH		91.00
	CAMBIO		0.53

SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A:

paolaferminango89@hotmail.com

PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A:

WWW.SRI.GOB.ES, SRI EN LINEA

USUARIO: ANTHONY AA-34069

Una vez salida la mercaderia no se aceptan devoluciones

www.delyclar.com

Nota. Factura física de compra de insumos de postre y sorbet

ANEXO 2

Factura Física escaneada

CUPOS

CREDITO: 0.00

CONSULTA TUS RECIPUNTOS EN LA APP GIRA

* SUPERMAXI IDAQUITO *

DIRECCION SUCURSAL:

AV. AMAZONAS N36-152 Y AV. NACIONES

UNIDAS

QUITO - ECUADOR

MATRIZ:

CORPORACION FAVORITA C.A.

AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA

QUITO - ECUADOR

RUC:1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
B.B. HARINATRIGO	1	1.9600	1.96
EL ARTESANAL HARIN	1	1.0900	1.09
VITA LECHE ENTERA	1	1.0200	1.02
MONDEL MASCARPONE	1	1.7800	1.78
MIRAFLORES MANTEQU	1	4.1565	4.16
TONI Q. CREMA CLASI	1	2.3400	2.34

Tarifa 0	:	8.19
Tarifa 15	:	4.16
Subtotal sin IVA	:	12.35
15% IVA	:	0.62
TOTAL	:	12.97

Efectivo Dolares 13.00

CAMBIO USD .03

CLIENTE: RICARDO XAVIER RODRIGUEZ VISCAINO

CED/RUC: 0925743809

DETALLE DE FACTURA ELECTRONICA

Nro: 002-105-000641251

Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 17/04/2026

Gran Contribuyente

NAC-6CFOIOC21-00868-E

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO

1704202601179001691900120021050006412510103001719

DETALLE DE AHORRO

AHORRO POR AFILIACION: \$ 0.65

AHORRO TOTAL: \$ 0.65

DEDUCIBLES

Deducible Comestibles: \$ 11.26

TOTAL DEDUCIBLE: \$ 11.26

Para cambios o devoluciones presente
su R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA ORIGINAL

Estimado cliente, para obtener sus documentos
electrónicos ingrese a www.cfavorita.ec
Si ingresa por primera vez al sistema, por favor
regístrese con los siguientes datos:
Identificación: 0925743809 Código: 6863194668

Atendido por: DANIELA LARA

NUM. TOTAL ART. VENDIDOS = 6

17/04/2026 11:44 0103 05 0017 33094

CODIGO INTERNO

26041701031050017002105000641251

Nota. Factura de compras de relleno, pan y amouse-bouche

ANEXO 3

Factura Física escaneado

Ebenezer Granel
 BENDECIDOS PARA ABASTECER
 EBENEZER GRANEL
 RUC:1729718120001
 MATRIZ:
 ANTONO DE MARCHENA OE2-21 Y VERSALLES
 SUCURSAL:
 ANTONO DE MARCHENA OE2-21 Y VERSALLES
 Fac No: 002-006-50564
 N. Auto: 170420260117297181200012
 0020060000505640005056416
 Ambiente: PRODUCCIÓN

Recibo: 46.207
 Fecha: 17/04/2026 10:38:19
 Cliente: RICARDO RODRIGUEZ
 Cedula-Ruc: 0925743809
 Email: ricardojavierrv@gmail.com
 Dirección: GUAYAQUIL
 Teléfono: 0968932948

Item	Precio	Valor
TARTELETA #1 P	\$ 3.5 x1	\$ 3.5
MANGA PEQUEÑA	\$ 3.0 x1	\$ 3.0
IVA(0%)	\$6,50	\$0,00
IVA(12%)	\$0,00	\$0,00
IVA(15%)	\$0,00	\$0,00
IVA(5%)	\$0,00	\$0,00
Subtotal		\$6,50
Impuestos		\$0,00
Descuentos		\$0,00
Total	\$6,50	
Efectivo		
Debito:	\$20,00	
Cambio:	\$13,50	
Cajero:	Administrador	

Sistema Facturación www.venta-facil.com

Nota. Compras de insumos a usar en el menú

ANEXO 4

Factura Electrónica



VINO DE PLATANO MARIA INES
 CEVALLOS CEDENO MARIA INES
 Dirección Matriz: MANABI SN
 Dirección Sucursal: CALLE MANABI S N Y CALLE MANABI
 OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: NO
 Contribuyente Especial: NO
 CALIFICACION ARTESANAL NRO. 241331

R.U.C: 1310619562001

FACTURA

No. 001-002-000000286

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

3103202601131061956200120010020000002861234567810

FECHA Y HORA DE 2026-03-31T13:42:21-05:00

AUTORIZACIÓN

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



3103202601131061956200120010020000002861234567810

Razón Social / Nombres y Apellidos: RODRIGUEZ VISCAINO RICARDO XAVIER

RUC / CI: 0925743809

Fecha Emisión: 31/03/2026

Guía Remisión: 001-002-000000055

Dirección: Guayaquil

Cod. Principal.	Cod. Auxiliar.	Cant	Descripción	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
001	122021	3	Botellas de Vino de Platano de 750ml	\$ 7.781000	0.00	\$ 23.34
Información Adicional Email Cliente: ricardoxavierv@gmail.com Telef. Cliente: 0968932948 CALIFICACION ARTESANAL Nro.: 241331						
Forma de pago	Valor	Plazo	Tiempo			
Otros con utilización del sistema financiero	\$ 25.00	0	días			
SUBTOTAL 15%						\$ 0.00
SUBTOTAL 5%						\$ 0.00
SUBTOTAL 0%						\$ 25.00
SUBTOTAL No objeto DE IVA						\$ 0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTO						\$ 23.34
DESCUENTO						\$ 0.00
ICE						\$ 1.66
IVA 5%						\$ 0.00
IVA 15%						\$ 0.00
PROPINA						\$ 0.00
Gastos Transporte Otros						\$ 0.00
Valor Total \$						\$ 25.00

Nota. Compra de los vinos de plátanos

ANEXO 5

Factura Electrónica

Fontaine.

Emisor: FONTAINE S.A
RUC: 0992308427001
Matriz: Kennedy Norte Angel Barrera y Miguel H.
 Alcivar Mz.410 S.15-16
Correo: felectronica@grupofontaine.com
Teléfono: 04 5121545
Obligado a llevar contabilidad: SI
Agente de Retención
Resolución Nro. NAC-DNCRASC20-00000001

FACTURA

No.002-001-000017238

Número de Autorización:

0404202601099230842700120020010000172380001618612

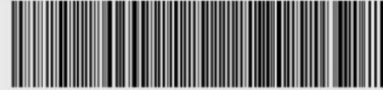
Fecha y hora de Autorización:

04/04/2026 13:37:31

Ambiente: PRODUCCION

Emisión: NORMAL

Clave de Acceso:



0404202601099230842700120020010000172380001618612

Razón Social: Ricardo Rodriguez

Dirección: GYE

Fecha Emisión: 04/04/2026

RUC/CI: 0925743809

Teléfono: 0968932948

Correo: ricardoxavierv@gmail.com

Código Principal	Cantidad	Descripción	Detalles Adicionales	Precio Unitario	Descuento	Total
PTNLA0010	1.00	Nanolot 87+ 350 g Grano		17.382610	\$0.00	\$17.38

Información Adicional

Descripción: VENTA DESDE PUNTO DE VENTA
 Contacto: Bianca Mendoza

Formas de pago

Tarjeta de crédito \$19.99 0 días

Subtotal Sin Impuestos:	\$17.38
Subtotal 15%:	\$17.38
Subtotal 5%:	\$0.00
Subtotal 0%:	\$0.00
Subtotal No Objeto IVA:	\$0.00
Descuentos:	\$0.00
ICE:	\$0.00
IVA 15%:	\$2.61
IVA 5%:	\$0.00
Servicio %:	\$0.00
Valor Total:	\$19.99

Nota. Compra de primer café para prueba

ANEXO 6

Foto Amouse-Bouche



Nota. Primera Prueba de Amouse-Bouche

ANEXO 7

Foto de Pan y el Untable



Nota. Primera prueba de Pan y Untable

ANEXO 8

Factura del Atún



PALACIOS SUAREZ JHON SEBASTIAN

Dirección Calle: CHAMBO Numero: 58628 Intersección: 1 DE MAYO
Matriz:

Dirección Calle: CHAMBO Numero: 58628 Intersección: 1 DE MAYO
Sucursal:

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD NO

R.U.C.: 0503069486001

FACTURA

No. 001-100-000000231

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1705202601050306948600120011000000002312892930710

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 17/05/2026 18:28:14

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



Razón Social / Nombres y Apellidos:		FARINANGO GUASUMBA PAOLA DE LOS ANGELES							
Identificación	1720364791	Placa / Matrícula:		Guía					
Fecha	17/05/2026								
Dirección:									

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Desuento	Precio Total	
MT4901001		1.357	VENTA DE ATÚN ROJO NUCA		19.90	0.00	0.00	0.00	27.00	
Información Adicional					SUBTOTAL 0%					27.00
Email: paoiafarinango15@gmail.com					SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA					0.00
					SUBTOTAL EXENTO DE IVA					0.00
					SUBTOTAL SIN IMPUESTOS					27.00
					TOTAL DESCUENTO					0.00
					ICE					0.00
					IRBPNR					0.00
					PROPINA					0.00
					VALOR TOTAL					27.00
					VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO					0.00
					AHORRO POR SUBSIDIO: (Incluye IVA cuando corresponda)					0.00

Forma de pago	Valor
20 - OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	27.00

Nota. Compra del Atún para la entrada

ANEXO 9

Prueba de menú de la Entrada



Nota. Evidencia de la entrada del menú

ANEXO 10**Prueba de Plato Fuerte**

Nota. Evidencia de la prueba de Plato Fuerte

ANEXO 11
Factura Electrónica Vajilla

JI XIANJUN**MC MERCADO CHINO**

Matriz AV. GALO PLAZA LASSO N 57-32 Y BONANZA
Sucursal PICHINCA/QUITO/KENNEDY/AV.GALO PLACA
LASSO N 57-32 Y BONANZA

jixianjun140@gmail.com

0986157893 - 0986157893

Obligado a llevar Contabilidad

EMISIÓN: NO NORMAL

CONTRIBUYENTE NEGOCIO POPULAR - RÉGIMEN RIMPE

Factura

RUC

0967790619001

No.

002-002-000043152

Autorización

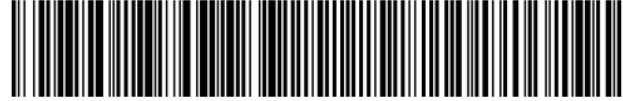
0206202601096779061900120020020000431521234567818

Fecha y Hora Autorización

2026-06-02T18:51:09-05:00

Ambiente

PRODUCCIÓN



0206202601096779061900120020020000431521234567818

Razón Social / Nombres : PAOLA FARINANGO GUASUMBA
Identificación: 1720364791
Dirección: CALDERON
Teléfono: 0979915519
Correo: paolafarinango15@gmail.com

Fecha de Emisión: 02/06/2026

Guía de Remisión:

Cod. Principal	Cant	Descripción	Precio Unitario	Descto	Subtotal
2407750	12.00	PLATO	\$ 2.00	\$ 0.00	\$ 24.00

Información Adicional			
Forma de Pago	Valor	Plazo	Tiempo
TARJETA DE DÉBITO	\$ 24.00		

Subtotal Sin Descuento	\$ 24
Subtotal 15%	\$ 0.00
Subtotal 0%	\$ 24.00
Subtotal no objeto de IVA	\$ 0.00
Subtotal Exento de IVA	\$ 0.00
Subtotal Sin Impuestos	\$ 24.00
Descuento	\$ 0.00
ICE	\$ 0.00
IVA 15%	\$ 0.00
IRBPNR	\$ 0.00
Propina	\$ 0.00
Valor Total	\$ 24.00

Nota. Evidencia de compra de vajilla Plato Base

ANEXO 12
Factura Electrónica Vajilla

JI XIANJUN

MC MERCADO CHINO

Matriz AV. GALO PLAZA LASSO N 57-32 Y BONANZA
Sucursal PICHINCA/QUITO/KENNEDY/AV.GALO PLACA LASSO N 57-32 Y BONANZA

jixianjun140@gmail.com

0986157893 - 0986157893

Obligado a llevar Contabilidad

EMISIÓN: NO NORMAL

CONTRIBUYENTE NEGOCIO POPULAR - RÉGIMEN RIMPE

Factura

RUC 0967790619001
No. 002-002-000043150

Autorización
0206202601096779061900120020020000431501234567817

Fecha y Hora Autorización
2026-06-02T18:49:20-05:00

Ambiente PRODUCCIÓN



0206202601096779061900120020020000431501234567817

Razón Social / Nombres :	PAOLA FARINANGO GUASUMBA	Fecha de Emisión:	02/06/2026
Identificación:	1720364791	Guía de Remisión:	
Dirección:	CALDERON		
Teléfono:	0979915519		
Correo:	paolafarinango15@gmail.com		

Cod. Principal	Cant	Descripción	Precio Unitario	Desccto	Subtotal
2409684	12.00	PLATO TENDIDO 10.5	\$ 3.00	\$ 0.00	\$ 36.00
2417254	12.00	PLATO TENDIDO	\$ 0.75	\$ 0.00	\$ 9.00

Información Adicional			
Forma de Pago	Valor	Plazo	Tiempo
TARJETA DE DÉBITO	\$ 45.00		

Subtotal Sin Descuento	\$ 45
Subtotal 15%	\$ 0.00
Subtotal 0%	\$ 45.00
Subtotal no objeto de IVA	\$ 0.00
Subtotal Exento de IVA	\$ 0.00
Subtotal Sin Impuestos	\$ 45.00
Descuento	\$ 0.00
ICE	\$ 0.00
IVA 15%	\$ 0.00
IRBPNR	\$ 0.00
Propina	\$ 0.00
Valor Total	\$ 45.00

Nota. Evidencia de compra de vajilla Plato entrada y Sorbet

ANEXO 13

Nota de venta electrónica



NOTA DE VENTA

ARTENIA
— CREANDO PRODUCTOS CON AMOR —

N.º: _____
 Fecha: 21 / 05 / 2026

Cliente: Paola Tarinango
 Cédula: 1720364791
 Teléfono: 0979915519
 Dirección: Av Carapungo y Tupac Yupanqui

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO	VALOR UNITARIO	TOTAL
12	Cajas plátano 10 cm	2,75	
12	Personalizacio Logo	0,35	
1	Envio nacional	6,00	

FORMA DE PAGO:
☐ Efectivo ☒ Transferencia ☐ Otro: _____

SUBTOTAL: \$ _____

TOTAL A PAGAR: \$ 43,20

OBSERVACIONES: 2 pagos

Vendedor: Evelyn Amaguana
 Cédula: 100380524-7

Firma: 

Nota. Evidencia de compra en Artenia cajas de plátano para recuerdo

ANEXO 14
Foto Petit Four



Nota. Evidencia de la prueba del Petit Four

BIBLIOGRAFÍAS

Admin. (2026). *Ficha Técnica N° 4: LAUREL*. Ecuadorforestal.Org.

<https://ecuadorforestal.org/fichas-tecnicas-de-especies-forestales/ficha-tecnica-no-4-laurel/>

Aguilera, J. M. (2017). The emergence of gastronomic engineering. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 41, 277–283.

[https://indico.in2p3.fr/event/24316/attachments/65278/90803/Gastronomic%20Engineering%20\(Aguilera2017\).pdf](https://indico.in2p3.fr/event/24316/attachments/65278/90803/Gastronomic%20Engineering%20(Aguilera2017).pdf)

Agro. (2022, December 17). De una pequeña hacienda de cacao venezolano para el mundo, soñar en grande. EFEAgro. <https://efeagro.com/venezuela-cacao-cronica/>

Alfonso, J., & Carrasco, A. (2013). Estudio de factibilidad para producción de cebolla (*Allium cepa*. L) variedad "Paiteña" en Penipe-Chimborazo. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO Colegio de Ciencias e Ingeniería. Retrieved May 13, 2026, from <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2027/1/106195.pdf>

Alvarado, M. O. (2026). *léxico científico gastronómico*. Scribd.

<https://es.scribd.com/document/557314819/lexico-cientifico-gastronomico>

Arbolapp. (2016, marzo 31). *Laurus nobilis*. <https://www.arbolapp.es/especies/ficha/laurus-nobilis/>

Assis, L. M., et al. (2025). Functional and physicochemical properties of green banana starch. *Horticulturae*, 11(10), 1214.

Batalla, M. V. (2011). Técnicas culinarias: Una buena herramienta dietética. *Offarm: farmacia y sociedad*, 30(4), 48-52. https://www.researchgate.net/profile/Rodrigo-Duarte-Casar/publication/328410036_Guia_de_Tecnicas_Culinarias/links/5bcb65fb458515f7d9ccdb16/Guia-de-Tecnicas-Culinarias.pdf

Batool, S., Khera, R. A., Hanif, M. A., & Ayub, M. A. (2020). Bay Leaf. *Medicinal Plants of South Asia*, 63–74. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102659-5.00005-7>

Botánica Cadena, M., & Barrera, V. (2018). *Producción y manejo agronómico de cebollas andinas en el Ecuador*. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).

<https://repositorio.iniap.gob.ec/>

BPA-POE. (2021). Procedimiento de cosecha de laurel (Versión 00). Scribd.

<https://es.scribd.com/document/536295782/BPA-POE-06-Procedimiento-de-cosecha-de-Laurel>

Caamal, A. L., Chilpa, R. R., & Laura, S. (2024). Las hojas de laurel, un condimento medicinal. *Ecofronteras*, 19–22.

<https://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/article/view/2167>

Cedeño G, (2026). Banano, plátano y otras musáceas – Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Iniap.gob.ec. <https://www.iniap.gob.ec/banano-platano-y-otras-musaceas/>

CEDAF. (2001). El cultivo del platano 2 Edición Centro para el desarrollo Agropecuario y Forestal INC. chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://intranet.cedaf.org.do/publicaciones/guias/download/platano.pdf>

CIAT. (2013). *Análisis del mercado del plátano en América Latina*.

<https://repository.agrosavia.co/bitstreams/d7713c2e-89fd-4b43-9c57-c312826050ec/download>

Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*.

Ariel.[https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-](https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf)

[14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf)

Cordero, M. (2018). Gastronomía costeña: Identidad en la mesa ecuatoriana. Quito: Abya-Yala.

<https://abyayala.org.ec/noticiasabyayala/post/la-mesa-colonial-quitena-buen-provecho-con-su-lectura.html?srsId=AfmBOorXXzJLEKj0YdWDWv5SdEziJjdTTRGXHCoGRZ5i0F67xW-4jiVw>

Crosby, A. W. (2003). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Praeger. https://archive.org/details/columbianexchang0000cros_j1j8

David. (2024, marzo 8). *Cilantro: propiedades, origen y usos en la cocina - Oriental Market*. Oriental Market.

<https://www.orientalmarket.es/cilantro/?srsltid=AfmBOoq3vcddKVcMigPwCxG89ALFjPdVHcpRWD5q0QrJFNHAgCxYj4a2>

De La Cruz, Ernesto, & Flores, Brimar. (2011). Sabores dulces, una encrucijada étnica y multicultural: Caso Barlovento, Estado Miranda. *Investigación y Postgrado*, 26(1), 199-226.

Recuperado en 02 de abril de 2026, de

http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-00872011000100009&lng=es&tlng=es.

De Langhe, E., Vrydaghs, L., de Maret, P., Perrier, X., & Denham, T. (2009). Why Bananas Matter: An Introduction to the History of Banana Domestication. *Ethnobotany Research and Applications*, 7, 165–177.

Díaz, G. (2025). Repostería y Chocolatería UIDE. PDF

Donohue, M., & Denham, T. (2009). Banana (*Musa* spp.) Domestication in the Asia-Pacific Region: Linguistic and Archaeobotanical Perspectives. *Ethnobotany Research and Applications*, 7, 293–332.

Ecuador Forestal. (2012). Ficha técnica N° 4: Laurel. <https://ecuadorforestal.org/fichas-tecnicas-de-especies-forestales/ficha-tecnica-no-4-laurel/>

Echo. (2026). *Cilantro/Coriandro (culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla)*. ECHOcommunity. <https://www.echocommunity.org/es/resources/d1372f60-635f-4645-962f-df1436a3cfl1d>

Escuder, C., Sergio, M., & Nogués, V. (n.d.). *Los alimentos y sus cocciones. Técnicas culinarias* PID_00246922.

<https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/d0463661-52d1-42a1-8dc1->

409282592171/content

FAO. (2020). Bananas and plantains – Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>

Fernández de Oviedo, G. (1959). Historia general y natural de las Indias (J. Pérez de Tudela Bueso, Ed.; Vols. 117-121). Ediciones Atlas. (Obra original publicada en 1535).

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2003). Assessment and management of seafood safety and quality (FAO Fisheries Technical Paper No. 444). FAO. FAO Technical Paper 444.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). The state of world fisheries and aquaculture 2024. FAO. FAO Fisheries and Aquaculture.

Fundación Integral. (2019). Laurel - Región de Murcia Digital. Regmurcia.Com. https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2102&r=ReP-19871-DETALLE_REPORTAJESPADRE

González, E. Z., & Placeres, I. B. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Revista UNIANDES Episteme*, 10(1), 69-87. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8879875>

Guerrero, R. Q. (2026). Cebolla Paiteña. Scribd. <https://es.scribd.com/document/730568510/Cebolla-Paitena>

Hernández Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO · Cultura - Hombre - Sociedad*, 28(1), 154. <https://doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>

Huss, H. H. (1995). Quality and quality changes in fresh fish. Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO Fisheries Circular.

Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Garrido Patrel, A. M. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *AlfaPublicaciones*, 4(3.1), 313–332. <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2019). El Tigrillo de Zaruma fue incluido en el Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. [Patrimoniocultural.gob.ec](https://www.patrimoniocultural.gob.ec).
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-tigrillo-de-zaruma-fue-incluido-en-el-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP. (2020). *Manual técnico del cultivo de cebolla en la Sierra ecuatoriana*. Quito, Ecuador.
<http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4029>

Instituto Oceanográfico y Antártico de la Armada del Ecuador. (s.f.). *Fenómenos oceánicos y corrientes marinas del Ecuador*. INOCAR Oficial.

Inter-American Tropical Tuna Commission. (2023). Annual report of the tuna fisheries in the eastern Pacific Ocean. IATTC Official Website.

La Nación. (2025, Julio 18). Plátano verde: entre la soberanía alimentaria y la escasez de producción – La Nación. [Lanacion.com.ec](https://lanacion.com.ec). <https://lanacion.com.ec/platano-verde-entre-la-soberania-alimentaria-y-la-escasez-de-produccion>

Li, L., Häkkinen, M., Yuan, Y., Hao, G., Ge, X., & Liu, A. (2017). Origin and Domestication of Cultivated Banana. *Ecological Genetics and Genomics*, 2, 1–2.

Long, J., & Gracia, M. (2005). Alimentos, memoria y cultura en América Latina. *Revista de Indias*, 65(234), 215-238.

Melendez I, (2022, marzo 11). Whetstone Magazine.
<https://www.whetstonemagazine.com/journal/6xzqps7210z49faoy18q4kk1zurpk8>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2024, 7 de mayo). Ecuador implementa lineamientos de trazabilidad. <https://trazabilidad.agricultura.gob.ec/?p=692>

Miyake, M. P., Guillotreau, P., Sun, C. H., & Ishimura, G. (2010). Recent developments in the tuna industry: Stocks, fisheries, management, processing, trade and markets. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 543. FAO. FAO Tuna Industry Report

Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. <https://archive.org/details/modernistcuisine0000myhr>

National Onion Association. (2026, May 6). *Onion History* - National Onion Association. <https://www.onions-usa.org/all-about-onions/history-of-onions/>

National Oceanic and Atmospheric Administration. (s.f.). What is El Niño? NOAA Climate.gov

Ovando-Martínez, M., Sáyago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I., & Bello-Pérez, L. A. (2009). Unripe banana flour as an ingredient to increase the indigestible carbohydrates of pasta. *Food Chemistry*, 113(1), 121–126.
https://www.researchgate.net/publication/222301668_Unripe_banana_flour_as_an_ingredient_to_increase_the_indigestible_carbohydrate_of_pasta

Papúa Nueva Guinea - EcuRed. (2026). Ecured.cu.
https://www.ecured.cu/Pap%C3%BAa_Nueva_Guinea

Paz, M., & Pazos, J. (2013). El verde en la gastronomía manabita. Portoviejo: Universidad Nacional de Chimborazo.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/14287/1/Granizo%20F.%20Cristian%20A.%20%282024%29%20Gastronom%C3%ADa%20Ancestral%20de%20la%20cabecera%20cantonal%20Guamote%20de%20provincia%20de%20Chimborazo.pdf>

Pérez, A. (2019). Memoria olfativa y gastronomía andina-costeña. *Cuadernos de Neurogastronomía*, 4(2), 112-130.
<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4509#:~:text=Descripci%C3%B3n%20:,cultivos%20es%20el%20abono%20ecol%C3%B3gico.>

Perrier, X., De Langhe, E., Donohue, M., Lentfer, C., Vrydaghs, L., Bakry, F., et al. (2011). Multidisciplinary Perspectives on Banana (*Musa spp.*) Domestication. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 108(28), 11311–11318.

Pineda, J. A. (2022, May 20). *Cultivo de Cilantro*. Encolombia.Com | Plataforma de Comunicación Digital.
<https://encolombia.com/economia/agroindustria/agronomia/cilantro/#tipos-de-cilantro>

PRO ECUADOR. (2025). El plátano ecuatoriano con miras a consolidarse en el mercado europeo –Proecuador.gob.ec. <https://www.proecuador.gob.ec/el-platano-ecuatoriano-con-miras-a-consolidarse-en-el-mercado-europeo/>

PRO ECUADOR. (2025). Monitoreo de Exportaciones enero – marzo 2025 – Proecuador.gob.ec. <https://www.proecuador.gob.ec/monitoreo-exportaciones-2025-ene-mar/>

Quimi, M. (2015). *TESIS Gs. 109 - ESTUDIO Y ANALISIS DE ALLIUM CEPA - CEBOLLA PAITEÑA*. Scribd. <https://es.scribd.com/document/473790812/TESIS-Gs-109-ESTUDIO-Y-ANALISIS-DE-ALLIUM-CEPA-CEBOLLA-PAITENA>

Restrepo de Fraume, M. (1989). *Morfología y taxonomía de Musa L.*
<https://repository.agrosavia.co/bitstreams/42f7607e-23f4-4086-acda-004a9bc2e488/download>

Rivera Rosibell (2024). LinkedIn. Los monoprodutos. La nueva oferta gastronómica que está arrasando. <https://www.linkedin.com/pulse/los-monoprodutos-la-nueva-oferta-gastron%C3%B3mica-que-est%C3%A1-rivera-4hdpf/>

Robinson, J & Galan V. (2011) *Plátanos y bananas*. Ediciones Mundi-Prensa 2012.
 Google Books.
https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=mAv3EQAcgZ8C&oi=fnd&pg=PA1&ots=7CvWry__V2&sig=Hc8rl1proRwpkgYzjDT5gePrVtU&redir_esc=y#v=onepage&q&f=true

Rojas, M. (2022, September 2). 3 tipos y Variedades de Laurel (Estos te Interesan). Sembrar100; Rodolfo. <https://www.sembrar100.com/arboles/laurel/tipos-variedades/>

Sacon, K. G. Z., Sacon, S. V. Z., Chequer, C. E. G., Saldaña, M. G. P., Chinin, J. K. M., & Montufar, R. C. S. (2026). La presencia afroecuatoriana y sus tradiciones en Ecuador. South Florida Journal of Development, 7(1), e6125. <https://doi.org/10.46932/sfjdv7n1-020>

Salas-Pascual, M., Cáceres-Lorenzo, T. La dispersión de los bananos (*Musa* spp.) en América durante el siglo XVI. *Econ Bot* 76, 354–367 (2022). <https://doi.org/10.1007/s12231-022-095592>

SIPA. (2026). *Plátano*. Agricultura.gob.ec.
<https://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/platano>

Spence, C. (2023). Coriander (cilantro): A most divisive herb. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100779. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100779>

Soriano-Olivera, R., & Saltos-Gordillo, M. (2025). Historia alimentaria del plátano en Ecuador colonial. *Gastronomía patrimonial*, 12(1), 34-50.

Solís Hidalgo, Z. K., Peñaherrera Villafuerte, S. L., & Vera Coello, D. I. (2021). *Las enfermedades del cacao y las buenas prácticas agronómicas para su manejo*. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Estación Experimental Tropical Pichilingue.
<http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5747>

Suárez Capello, C., Moreira Duque, M., & Vera Barahona, J. (1994). *Manual del cultivo de cacao*. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Estación Experimental Tropical Pichilingue. <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/1621>

Tipan L, (2018, enero 24). *HAROLD McGEE*. Academia.edu.
https://www.academia.edu/35748917/HAROLD_McGEE

Unigarro, C. (2015). Sistemas y patrimonios alimentarios. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Centro de Publicaciones Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
<https://cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38>

Valencia, J. A., Lozada, J. E., & Belalcázar Carvajal, S. (1991).
<https://repository.agrosavia.co/items/2ab2a97d-94f2-41c1-9e4f-843560086af4>

Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: A food fad or science supporting innovative cuisine? *Trends in Food Science & Technology*, 19(7), 372–382.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224408000046>

Wang, Z., Ge, X., Yuan, Y., et al. (2013). Origins and Domestication of Cultivated Banana Inferred from Chloroplast and Nuclear Genes. *PLoS ONE*, 8(11).

Zhang, P., Whistler, R. L., BeMiller, J. N., & Hamaker, B. R. (2005). Banana starch: Production, physicochemical properties, and digestibility. *Carbohydrate Polymers*, 59(4), 443–458.