



GASTRONOMÍA

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

AUTORES: Camila Nicolé Bernal
Cotrina, Jhoan Sebastián Morales López,
Karolina Isabel Toapanta Andrango.

TUTOR: Daniel Alejandro Rodríguez
Artieda

“Foodpairing en cocina de autor: exploración del camote y sus
variedades”

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

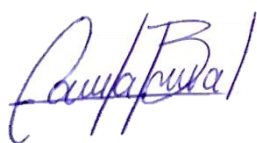
Yo, Camila Nicolé Bernal Cotrina, Jhoan Sebastian Morales López, Karolina Isabel Toapanta Andrango, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Food pairing en cocina de autor: exploración del camote y sus variedades”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía 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 09 días del mes de Julio de 2026, firmo conforme:

Autor: Camila Nicolé Bernal Cotrina

Firma: 

Número de Cédula: 1726414798

Dirección: Urb. Ciudad Jardín

Teléfono: 098058554

Correo electrónico: cabernalco@uide.edu.ec

Autor: Jhoan Sebastian Morales López

Firma: 

Número de Cédula: 1725958720

Dirección: San Carlos, Juan Domingo y Rigoberto Heredia

Teléfono: 0979358535

Correo electrónico: jhmoraleslo@uide.edu.ec

Autor: Karolina Isabel Toapanta Andrango

Firma: 

Número de Cédula: 1724376593

Dirección: Llano Grande, Gabriel Garcia Moreno y Anibal Granja

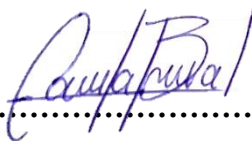
Teléfono: 0995707825

Correo electrónico: katoapantaan@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

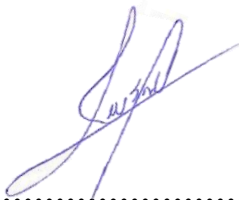
Yo, Camila Nicolás Bernal Cotrina, Jhoan Sebastian Morales López, Karolina Isabel Toapanta Andrango declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas 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.



.....
Camila Nicolás Bernal Cotrina

Autor del proyecto de investigación



.....
Jhoan Sebastian Morales López

Autor del proyecto de investigación



.....
Karolina Isabel Toapanta Andrango

Autor del proyecto de investigación

Yo, Daniel Alejandro Rodríguez Artieda, 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.

.....

Daniel Alejandro Rodríguez Artieda

Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Food pairing en cocina de autor: exploración del camote y sus variedades” presentado por Camila Nicolé Bernal Cotrina, Jhoan Sebastian Morales López, Karolina Isabel Toapanta Andrango, 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, de Julio 2026

.....

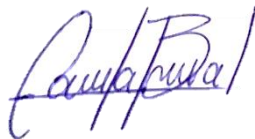
Daniel Alejandro Rodríguez Artieda

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, 09 de julio del 2026



.....
Camila Nicolé Bernal Cotrina

CÉDULA: 1726414798



.....
Jhoan Sebastian Morales López

CÉDULA: 1725958720



.....
Karolina Isabel Toapanta Andrango

CÉDULA: 1724376593

DEDICATORIA*Nicolé Bernal*

A mí misma, porque hubo días en los que el miedo fue más grande que la ilusión y noches en las que pensé seriamente en rendirme. Por haber llorado en silencio, por haber dudado de mis capacidades y, aun así, haber encontrado la fuerza para volver a intentarlo una y otra vez. Hoy estoy aquí, demostrando que siempre fui mucho más fuerte de lo que imaginaba y que los sueños sí valen cada sacrificio.

A mis padres, porque fueron el lugar seguro al que siempre podía volver. Gracias por sostenerme incluso cuando yo no me daba cuenta de que estaba cayendo, por hacer que los problemas parecieran más pequeños y por recordarme, a su manera, que nunca tendría que enfrentar la vida sola.

A mi Abu, porque ni la distancia ha sido capaz de disminuir el amor con el que me acompaña. Gracias por cada oración, por cada "velita" encendida con la esperanza de que todo saliera bien, por creer en mí incluso sin entender muchas veces el mundo en el que estaba creciendo. Saber que siempre había alguien pidiéndole a Dios por mí me dio más fuerza de la que imaginé.

A mis hermanas, porque entre bromas, discusiones y risas han sido parte de todos mis recuerdos. Gracias por escucharme después de los días difíciles, por hacerme reír cuando más lo necesitaba y por recordarme, sin importar las circunstancias, que siempre tendría un lugar donde sentirme en casa.

A los pocos amigos que hoy siguen caminando conmigo. Gracias por demostrarme que la cantidad nunca será más importante que la calidad, por celebrar mis alegrías como si fueran propias y por quedarse incluso cuando este camino nos exigió tiempo, distancia y paciencia. Sé que el futuro seguirá encontrándonos.

A Ramón, mi viejito de pelaje gris, porque, sin entender absolutamente nada de exámenes, entregas o prácticas interminables, siempre supo cómo hacer que todo pesara un poco menos. Gracias por recibirme con la misma felicidad cada vez que volvía a casa, por emocionarte con cada bolsa de comida que llevaba después de un largo día en la cocina y por quedarte a mi lado, con esa mirada tan noble, incluso cuando sentía que ya no era capaz de continuar. Tus silencios, tus ojitos llenos de amor y tu compañía fueron el refugio que muchas veces necesité sin darme cuenta. Sin saberlo, también fuiste parte de este camino y de cada paso que hoy me trae hasta aquí.

A Nana, porque la vida me regaló la inmensa fortuna de que mi prima también fuera mi mejor amiga. Gracias por recordarme todos los días lo brillante que puedo llegar a ser, incluso cuando yo no lograba verlo. Gracias por cada conversación, por cada palabra de aliento, por cada risa y por convertirme tantas veces en la vitamina que necesitaba para levantarme y seguir creyendo en mí. Tenerme en mi vida ha sido uno de los regalos más bonitos que me ha dado el tiempo.

Este logro está dedicado a cada uno de ustedes, porque son la razón por la que nunca dejé de avanzar. En los momentos en los que sentía que mis fuerzas se acababan, fueron ustedes quienes, de una u otra manera, me sostuvieron. Creyeron en mí cuando yo todavía estaba aprendiendo a hacerlo y celebraron cada pequeño paso como si fuera una gran victoria.

Hoy este título lleva mi nombre, pero también lleva un pedacito de cada uno de ustedes: de sus abrazos, de sus palabras, de sus oraciones, de su paciencia, de su confianza y de su amor incondicional.

Este logro también es suyo, porque sin ustedes jamás habría llegado hasta aquí. Los amo con todo mi corazón y espero que, cada vez que miren estas páginas, sepan que en cada una de ellas también está escrita una parte de ustedes.

DEDICATORIA***Jhoan Morales***

Dedicatoria A mis abuelitos, Yolita y Lopito, quienes son como padres para mí, estuvieron para mí durante todo este proceso de manera incondicional y cuidaron de mí como si fuese más que un hijo; agradecerles por nunca desampararme y estar día a día acompañándome en las alegrías, las tristezas y los enojos. Agradezco a Dios y a la vida por darme la suerte de tenerlos a mi lado.

A Luis, quien ha sido un apoyo fundamental, que como se lo he dicho “Gracias a ti hoy puedo hacer lo que me gusta” y hoy que estoy culminando esta etapa no me queda más que agradecerte por haber creído en mí y como tú mismo decías por haber invertido en mí. Gracias por cuidar de mi madre y ser un compañero incondicional para ella.

A mi padre, quien durante este tiempo ha sido un apoyo emocional y ha estado pendiente de mi progreso, reconociendo mis logros y aconsejándome para llegar a ser cada día una mejor persona.

A mi tío, quien a pesar de la distancia y que no estemos frecuentemente en contacto ha estado pendiente de mí y me ha ayudado a forjar un carácter fuerte y darme cuenta que no debo rendirme.

Y finalmente a ti madre querida, Jenny, que decir de ti, podría escribir hojas de hojas y aun así no me alcanzaría para poder expresar lo que significas para mí. Mi pilar, mi todo, gracias por confiar en mí cuando ni yo lo hacía, por ser luz en los días más oscuros, no pude haber tenido mejor suerte para tener la madre que tengo. Este logro es especialmente más tuyo que mío, porque sin ti yo hoy no estaría aquí y no hubiera llegado tan lejos. Te amo madre de mi corazón

DEDICATORIA
Karolina Toapanta

A Dios, quien siempre ha estado a mi lado y sin cuya guía no habría podido seguir adelante; por darme la fortaleza para alcánzar esta y cada una de mis metas.

A mi mamita, por apoyarme y acompañarme en cada locura; porque, en lo poco o en lo mucho, siempre ha intentado darme lo mejor y por impulsarme a desafiarme a mí misma para descubrir de lo que soy capaz.

A mi padre, por los sacrificios, los consejos y las oportunidades que me ha brindado para creer en mí misma. Esto es por ambos: uno por ser la razón y la otra, el corazón que me motivaron a llegar hasta aquí y convertirme en una mejor versión de mí misma.

A mis hermanitas, por ser mis catadoras y asistentes en cada experimento que se me ha ocurrido. Son mi motivación para seguir adelante y espero poder ser un ejemplo para seguir para ustedes.

Con especial amor y nostalgia, dedico este logro a mi abuelita Chabelita y a mi papito Luis, quienes me acompañaron desde mis inicios, pero las contrariedades de la vida hicieron que continuara mi camino sin ellos. Ahora sé que me cuidan desde el cielo; este logro también les pertenece, porque su presencia permanece viva en cada uno de mis pasos.

Con mucho amor y gratitud, esto es por ustedes.

AGRADECIMIENTO*Nicolé Bernal*

Agradezco a la vida por permitirme llegar hasta este momento y por darme la oportunidad de descubrir quién soy a través de cada experiencia, cada tropiezo y cada sueño que decidí perseguir.

A mi papi, Ramiro Bernal, porque, incluso cuando las dudas podían aparecer, nunca me cerró las puertas ni me dijo "no". Gracias por cada esfuerzo, por cada sacrificio silencioso y por levantarte cada día con el único propósito de ver a tus tres hijas convertirse en mujeres fuertes, felices y capaces de construir su propio camino. Este logro también lleva tu nombre.

A mi mami, Pamela Cotrina, porque en medio del caos siempre creyó en mí. Gracias por defenderme cuando nadie más entendía mis decisiones, por poner las manos al fuego por cada paso que daba y por confiar en aquello que ni siquiera yo podía explicar con palabras. Gracias por ver en mis ojos que este camino era el que realmente me haría feliz y por recordarme, incluso en los días más difíciles, que nunca dejara de creer en mí.

A Romina y Sofía, porque, aunque muchas veces pareciera que no hacían falta las palabras, siempre estuvieron ahí. Gracias por ser esa compañía constante, por las risas, los silencios, los momentos sencillos que terminaron siendo los más valiosos y por hacer que cada etapa fuera un poco más ligera. Tenerlas a mi lado hizo que este camino se sintiera mucho menos solitario.

A mi abu, por acompañarme desde la distancia y por hacer que nunca la sintiera tan lejos. Gracias por cada abrazo que me regalaste cuando más lo necesité, por ser la segunda madre más maravillosa del mundo y por llenar mi vida de recuerdos que siempre llevaré en el corazón. Gracias por cada momento en tu cocina, donde yo me subía al mesón para ayudarte mientras preparabas, con tanto amor, nuestras comidas y postres favoritos. Gracias por cada oración, por cada videollamada en la que me decías, con esa ilusión tan tuya, que esperabas con ansias el día en que pudiera cocinar para ti un platillo preparado con mis propias manos. Ese momento también es para ti.

A Nadia Castelo, quien desde 2005 ha sido mi hogar en forma de persona. Gracias por ser mi pilar, mi polo a tierra y mi calma cuando sentía que todo se desmoronaba. Tu amor, tu paciencia y tu presencia han sido un refugio que siempre llevaré conmigo.

A Mathi, porque llegaste justo cuando más lo necesitaba. Gracias por caminar a mi lado, por hacerme sonreír cuando parecía imposible, por regalarme tranquilidad en medio del caos y por recordarme que, incluso en los días más pesados, siempre había un motivo para seguir adelante.

A cada uno de los profesores que formaron parte de este camino. Gracias por compartir sus conocimientos con paciencia, exigencia y dedicación, por enseñarnos mucho más que técnicas y conceptos, y por inspirarnos a convertir la pasión en una profesión. Una parte de lo que hoy soy también es el reflejo de todo lo que aprendí de ustedes.

Hoy cierro una de las etapas más importantes de mi vida. Fueron años de incertidumbre, de noches largas, de miedo, de cansancio y de momentos en los que pensé que quizá no sería capaz. Pero también fueron años de aprendizaje, crecimiento, amistades, sueños cumplidos y pequeñas victorias que, sin darme cuenta, me trajeron hasta aquí.

Hoy miro hacia atrás y abrazo con cariño a la persona que comenzó este camino llena de dudas. Me sonrío y le digo que todo valió la pena; que aquello que alguna vez pareció una locura terminó convirtiéndose en una de las decisiones de las que más orgullosa me siento.

Este logro no es solo mío. Está construido con el amor, el apoyo, la paciencia y la confianza de cada una de las personas que caminaron conmigo.

Los amo tanto que no sabría qué hubiera sido de mí sin ustedes. Gracias por creer en mí incluso cuando yo todavía estaba aprendiendo a hacerlo. Gracias, hoy y siempre.

AGRADECIMIENTO***Jhoan Morales***

Un camino largo, lleno de alegrías, caídas y aprendizajes, en el cual eh tenido el privilegio de cruzarme personas increíbles que me han ido forjando mi carácter y han guiado mi camino, siendo fundamentales tanto en mi crecimiento personal como profesional.

Agradecer a mi familia quienes forman parte esencial de este logro y han sido mi mayor pilar durante todo este proceso, nunca me abandonaron y jamás dejaron de creer en mis capacidades y en lo que podría llegar a lograr, este logro a pesar de ser mío lleva su esfuerzo, su apoyo, su paciencia, su cariño y sin ustedes no podría haber sido posible.

A mis mejores amigos, Anna Pau y Mateo, gracias por ser un apoyo incondicional, brindarme aliento, demostrarme que las amistades verdaderas existen. Por los momentos de alegría, los lloros, cada conversación y cada regaño. Han sido un pilar fundamental y este logro también es gracias a ustedes. Los llevaré en mi corazón con especial cariño.

A mis maestros y chefs, quienes con su pasión y dedicación me inspiraron para buscar siempre mejorar continuamente y algún momento lograr ser como ellos. Gracias por compartir su conocimiento y formar a la persona que hoy soy. En especial al chef Andrés Guerrero, quien desde un inicio confió en mí y en mis capacidades, gracias por su guía y sus enseñanzas, gracias por creer en mí y hacer que mi amor por esta profesión se afianzara.

A mis compañeras Karo y Nico. A ti Nico por cada conversación, consejo y haberme apoyado en lo personal y en lo estudiantil durante este semestre. A ti Karo por haber sido un gran apoyo desde el colegio, por apoyarme durante mis momentos más duros y siempre estar presente cuando más lo necesitaba.

Agradecer a Dios por su protección y por siempre guiar mi camino, por jamás dejarme solo y darme la fuerza para poder culminar esta etapa

Y finalmente agradecerte a ti Jhoan, que eres la única persona que sabe al cien por ciento lo duro que ha sido este camino y todo lo que haz tenido que vivir para lograrlo. Gracias por jamás rendirte y esforzarte tanto para que hoy tu mamá esté orgulloso de ti.

AGRADECIMIENTO***Karolina Toapanta***

A mi mami, Patricia, por ser el ejemplo de mujer luchadora y trabajadora que no se deja caer a la primera, porque la vida y sus giros, nos ha permitido unirnos y ser el apoyo la una de la otra, desde el cielo papi debe estar feliz de nosotras.

A mi papito, Luis, quien no compartía sangre pero que sin importar las apariencias, se volvió mi padre y mi apoyo durante mis primeros años, y quien fue mi modelo de humildad y me enseñó que la vida se debe llevar con una sonrisa, porque me enseñaste lo que es trabajar para obtener lo que uno quiere, hoy desde el cielo se que me aplaudes.

A mi pa y mi hermana, Roberto y Anahí, quienes me hicieron ver una perspectiva diferente de la vida, gracias a ustedes vi una vida más allá de mi burbuja, y han estado para mí durante estos últimos años.

A Zari, por ser mi motivación y mi pilar para seguir adelante, ser más que mi hermana, ser mi amiga y mi confidente. Por que sin ti mi vida sería solitaria y no hubiera tenido la fuerza de concluir este logro. También a Karlita por ser la más feliz en probar mis intentos fallidos en la cocina y siempre sonreír y ser la alegría de la casa.

A mi familia materna, especialmente a mi tía Laurita y a mi abuelo Alfonsito, gracias por su amor incondicional, por sus consejos, por creer en mí. Agradezco también a mis tíos y primos, quienes entre risas y bromas me han apoyado en este camino.

A mi Kirita, mi compañera de cuatro patas, gracias por permanecer a mi lado durante tantas noches de estudio, por recibirme siempre con alegría y por brindarme cariño en mis momentos de contrariedad. Tu compañía silenciosa me demostró que las palabras a veces sobran.

A mis compañeros, Nicolás, gracias por compartir conmigo este reto lleno de aprendizajes; Jhoan, por los desvelos, incertidumbres, peleas que nos llevaron a presentar este trabajo, por ser mi apoyo profesional y personal durante mi carrera. A mis amigos Mara, Sammy y Mati, gracias por escucharme, animarme cuando sentía que no podía más y por recordarme que detrás de cada meta alcanzada también debe existir espacio para sonreír y disfrutar el proceso. Su amistad ha sido un refugio y una fuente constante de motivación.

Quiero expresar un agradecimiento especial a Jenny, Yolita, Don Lopito y Don Wlady. Gracias por abrirnos las puertas de su hogar y de su corazón, por recibirnos con tanto cariño, cuidarnos y apoyarnos en cada paso de este proyecto.

A todos ustedes, gracias por caminar a mi lado, por confiar en mí incluso cuando yo misma dudaba, por enseñarme que ningún sueño se construye en soledad. Este logro no me pertenece únicamente a mí; es el reflejo del amor, la paciencia, el esfuerzo y el apoyo de cada una de las personas que han formado parte de mi vida.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN.....	22
ABSTRAC	23
DESARROLLO DEL CONCEPTO	24
MENÚ APROBADO ESPAÑOL	27
MENÚ APROBADO EN INGLÉS	28
DISEÑO DE MENÚ	29
DISEÑO DE MENÚ EN INGLÉS	30
RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	31
ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	78
Res.....	78
Camote	83
Sandía.....	91
Chile Guajillo.....	95
Jengibre	101
Romero.....	106
ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	113
Historia.....	113
Expansión del camote hacia otros continentes.....	114
Evolución del uso gastronómico del camote	115

El camote en la alimentación tradicional y moderna.	115
El camote como patrimonio cultural.....	116
Importancia del camote en la identidad de los pueblos	118
La importancia cultural del camote en el mundo.....	119
Impacto social y económico del cultivo de camote	120
 PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	 122
 CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	 124
 DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	 127
 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	 130
 ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	 134
 BIBLIOGRAFÍAS	 137

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. PERFIL NUTRICIONAL DE DIFERENTES PIEZAS DE CARNE VACUNA (100 GRAMOS).....	82
TABLA 2. VALORES NUTRICIONALES EN REFERENCIA A 100G DE CAMOTE NARANJA.....	88
TABLA 3. VALORES NUTRICIONALES EN REFERENCIA A 100G DE CAMOTE MORADO.....	89
TABLA 4. VALORES NUTRICIONALES EN REFERENCIA A 10G DE CHILE GUAJILLO	98
TABLA 5. CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA	103
TABLA 6. TABLA NUTRICIONAL DEL JENGIBRE.....	105
TABLA 7. CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA	109
TABLA 8. VALORES NUTRICIONALES DEL ROMERO EN REFERENCIA A 100G DE ROMERO	111

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. DÍPTICO DEL MENÚ	29
FIGURA 2. DÍPTICO DEL MENÚ EN INGLÉS.....	30
FIGURA 3. RECETA ESTÁNDAR REMOVEDOR DE CAMOTE	31
FIGURA 5. RECETA ESTÁNDAR FALSO CAVIAR DE SANDÍA	33
FIGURA 6. RECETA ESTÁNDAR MINI TACO DE CAMOTE.....	34
FIGURA 7. RECETA ESTÁNDAR GEL DE JENGIBRE.....	35
FIGURA 8. RECETA ESTÁNDAR AMUSE BOUCHE	36
FIGURA 9. RECETA ESTÁNDAR TIERRA DE TOCINO	37
FIGURA 10. RECETA ESTÁNDAR FALSO CAVIAR DE CHILE.....	38
FIGURA 11. RECETA ESTÁNDAR FALSO CAVIAR DE CHILE.....	39
FIGURA 12. RECETA ESTÁNDAR FALSO CAVIAR DE CHILE.....	40
FIGURA 13. RECETA ESTÁNDAR QUESO CREMA DE PIMIENTO MORRÓN	41
FIGURA 14. RECETA ESTÁNDAR PAN.....	42
FIGURA 15. RECETA ESTÁNDAR PAPEL CAMOTE BLANCO	43
FIGURA16. RECETA ESTÁNDAR PAPEL CAMOTE NARANJA	44
FIGURA 17. RECETA ESTÁNDAR ACEITE DE CILANTRO	45
FIGURA 18. RECETA ESTÁNDAR CAMOTE BLANCO SELLADO	46
FIGURA 19. RECETA ESTÁNDAR LECHE DE TIGRE.....	47
FIGURA 20. RECETA ESTÁNDAR PICUDO DESNATURALIZADO.....	48
FIGURA 21. RECETA ESTÁNDAR ENTRADA.....	49
FIGURA 22. RECETA ESTÁNDAR MEDALLÓN LOMO DE FALDA.....	50

FIGURA 23. RECETA ESTÁNDAR FONDO OSCURO.....	51
FIGURA 24. RECETA ESTÁNDAR SALSA DE FRUTOS ROJOS Y VINO	52
FIGURA 25. RECETA ESTÁNDAR MILHOJAS BICOLOR DE CAMOTE	53
FIGURA 26. RECETA ESTÁNDAR FALSO CORAL.....	54
FIGURA 27. RECETA ESTÁNDAR HILOS DE CAMOTE FRITO	55
FIGURA 28. RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE.....	56
FIGURA 29. RECETA ESTÁNDAR CREMA DIPLOMÁTICA	57
FIGURA 30. RECETA ESTÁNDAR CRUMBLE DE CAMOTE Y CACAO	58
FIGURA 31. RECETA ESTÁNDAR MOUSSE CAMOTE NARANJA	59
FIGURA 32. RECETA ESTÁNDAR INSERT DE CAMOTE MORADO.....	60
FIGURA 33. RECETA ESTÁNDAR ESPONJA DE NARANJA.....	61
FIGURA 34. RECETA ESTÁNDAR CHIPS CAMOTE MORADO.....	62
FIGURA 35. RECETA ESTÁNDAR GEL DE MARACUYÁ	63
FIGURA 36. RECETA ESTÁNDAR PULVERIZADO NARANJA	64
FIGURA 37. RECETA ESTÁNDAR PULVERIZADO CAFÉ.....	65
FIGURA 38. RECETA ESTÁNDAR ENTRE RAÍCES.....	66
FIGURA 39. RECETA ESTÁNDAR GANACHE DE MANGO.....	67
FIGURA 40. RECETA ESTÁNDAR CRUMBLE DE CAMOTE	68
FIGURA 41. RECETA ESTÁNDAR LACA MORADA	69
FIGURA 42. RECETA ESTÁNDAR LACA NARANJA	70
FIGURA 43. RECETA ESTÁNDAR LACA BLANCA	71
FIGURA 44. RECETA ESTÁNDAR BOMBÓN	72
FIGURA 45. RECETA ESTÁNDAR TAPIOCA DE COÑAC	73

FIGURA 46. RECETA ESTÁNDAR CAFÉ AMERICANO	74
FIGURA 47. RECETA ESTÁNDAR CHIP DE CAMOTE CON AZÚCAR DE NARANJA....	75
FIGURA 48. RECETA ESTÁNDAR CARAJILLO	76
FIGURA 49. COSTOS MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	77
FIGURA 50. RAZA BRAHMAN	80
FIGURA 51. DISPERSIÓN DEL CAMOTE EN EL MUNDO DESPUÉS DE SU DESCUBRIMIENTO.	84
FIGURA 52. TAMAÑOS Y FORMAS DE LOS TIPOS DE HOJAS.....	86
FIGURA 53. ESTRUCTURA DE LA FLOR DEL CAMOTE.....	86
FIGURA 55. VARIEDAD RIVER SIDE F1	93
FIGURA 56. FENOLOGÍA DE LA SANDÍA.....	95
FIGURA 57. MORFOLOGIA DE LA PLANTA DE CHILE GUAJILLO	97
FIGURA 58. VARIEDADES DE CHILE GUAJILLO.....	97
FIGURA 59. ZONAS PRODUCTORAS DEL CHILE GUAJILLO EN MÉXICO	100
FIGURA 60. RAÍZ DE JENGIBRE	101
FIGURA 61. VARIEDADES DE JENGIBRE.....	103
FIGURA 62. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS Y BOTÁNICA.	104
FIGURA 63. PLANTA DE ROMERO	106
FIGURA 64. VARIEDADES DE ROMERO.....	109
FIGURA 65. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS Y BOTÁNICAS	110
FIGURA 66. FICHA TÉCNICA DE CHARDONNAY	122
FIGURA 67. FICHA TÉCNICA DE CABERNET SAUVIGNON	123
FIGURA 68. FICHA TÉCNICA DE VODKA SIBERIAN	124

FIGURA 69. FICHA TÉCNICA DE COÑAC	125
FIGURA 70. SERVICIO DEL EVENTO	126
FIGURA 71. SIMULACIÓN/REFERENCIA DE LA AMBIENTACIÓN Y MONTAJE.....	128
FIGURA 72. UNIFORME DE SERVICIO DEL EVENTO	129

INDICE DE ANEXOS

FACTURAS DE COMPRA DE MATERIA PRIMA UTILIZADA EN LAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PLATOS.....	134
SALIDA TÉCNICA PARA IDENTIFICAR Y CONOCER LAS VARIEDADES DE CAMOTE DISPONIBLES EN LA ZONA.	135
MISE EN PLACE DE PARA LAS PREPARACIONES DE LOS PLATOS	136

RESUMEN

El camote (*Ipomoea batatas*) es uno de los cultivos más antiguos de América, reconocido históricamente como un alimento básico, pero escasamente explorado dentro de la cocina contemporánea. El presente trabajo de titulación tiene como objetivo explorar el potencial gastronómico del camote y sus variedades (naranja, morado y blanco) mediante la aplicación del foodpairing, una metodología científica que identifica combinaciones de ingredientes en función de sus compuestos aromáticos compartidos, integrada con los principios de la cocina de autor. Se realizó una investigación bibliográfica sobre el origen, morfología, perfil nutricional y condiciones de cultivo del camote y de los demás ingredientes utilizados en la propuesta (res, sandía, chile guajillo, jengibre y romero), así como un análisis histórico y cultural que evidencia el valor patrimonial del tubérculo en distintas civilizaciones de América, Asia y África. A partir de este sustento teórico, se diseñó un menú degustación de ocho tiempos en el que el camote funge como ingrediente protagonista, combinándolo con técnicas contemporáneas y maridajes innovadores pero coherentes desde el punto de vista aromático. Los resultados evidencian que el camote posee un perfil sensorial complejo y versátil que permite su aplicación tanto en preparaciones saladas como dulces, validando su potencial como ingrediente de alta cocina. Se concluye que la fusión entre ciencia, creatividad e identidad cultural permite revalorizar al camote, transformándolo de un alimento de subsistencia a un ingrediente clave dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas.

Palabras clave: camote, foodpairing, cocina de autor, *Ipomoea batatas*, gastronomía contemporánea.

ABSTRAC

Sweet potato (*Ipomoea batatas*) is one of the oldest crops in the Americas, historically recognized as a staple food yet rarely explored within contemporary cuisine. This research project aims to explore the gastronomic potential of sweet potato and its varieties (orange, purple, and white) through the application of foodpairing, a scientific methodology that identifies ingredient combinations based on shared aromatic compounds, integrated with the principles of author cuisine (*cocina de autor*). A literature review was conducted on the origin, morphology, nutritional profile, and growing conditions of sweet potato and the other ingredients used in the proposal (beef, watermelon, guajillo chili, ginger, and rosemary), along with a historical and cultural analysis that highlights the heritage value of the tuber across different civilizations in the Americas, Asia, and Africa. Based on this theoretical foundation, an eight-course tasting menu was designed in which sweet potato serves as the leading ingredient, combined with contemporary techniques and innovative yet aromatically coherent pairings. The results show that sweet potato possesses a complex and versatile sensory profile that allows its application in both savory and sweet preparations, validating its potential as a fine-dining ingredient. It is concluded that the fusion of science, creativity, and cultural identity allows sweet potato to be revalued, transforming it from a subsistence of food into a key ingredient within contemporary gastronomic proposals.

Keywords: sweet potato, foodpairing, author cuisine, *Ipomoea batatas*, contemporary gastronomy.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El camote (*Ipomoea batatas*) es uno de los cultivos más antiguos de América. Muchos estudios científicos señalan que su origen se encuentra en Mesoamérica, especialmente en el sur de México y Centroamérica; sin embargo, países como Perú, Ecuador y Venezuela son considerados locaciones donde se albergó una gran diversidad genética de este producto (Quispe-Huamanquispe et al., 2019). Durante la época colonial, los españoles documentaron su consumo y destacaron su valor nutritivo; esto sumado a su gran capacidad de adaptarse a distintos climas y tipos de suelos, permitiendo que el camote se convierta en uno de los alimentos básicos dentro de la dieta de diferentes comunidades. (Marques et al., 2024; Pushpalatha y Gangadharan, 2024).

Existen diversas variedades de camote que se distinguen principalmente por su coloración, determinada por pigmentos naturales como las antocianinas responsables del tono morado o los carotenoides que generan tonalidades crema, amarillentas o anaranjadas, siendo estas las principales variedades presentes tanto a nivel nacional como internacional, teniendo presente claro, la existencia de otras variaciones de la especie que no han destacado por sus características organolépticas o de cultivo (Briones Castro, 2020). A pesar de esta riqueza, el camote ha sido relacionado únicamente con preparaciones tradicionales y típicas, sin considerar su alto potencial gastronómico dentro de la cocina contemporánea. Es precisamente aquí donde la cocina de autor surge como recurso para la diversificación de sus usos.

La cocina de autor se muestra como una manifestación contemporánea; siendo Ferran Adrià uno de sus mayores exponentes, quien la define como una expresión gastronómica en la que el chef utiliza ingredientes, técnicas y presentaciones para transmitir su identidad y creatividad, diferenciándose de la cocina tradicional, que se enfoca en preservar recetas y métodos heredados.

La técnica culinaria empieza a ser percibida como una herramienta de construcción tanto estética como conceptual mediante la cual se puede realzar el potencial de un producto.

En esta misma línea, René Redzepi plantea una visión centrada en la conexión con el entorno y el producto local, donde la creatividad surge a partir del territorio, los ingredientes de temporada y la identidad cultural (Redzepi, 2010). Por su parte, Joan Roca destaca que la cocina contemporánea debe integrar técnica, sensibilidad y memoria, entendiendo la gastronomía como un medio de expresión que combina tradición e innovación para generar experiencias únicas (Roca, 2010). Bajo estas perspectivas, el camote deja de ser un ingrediente secundario para convertirse en protagonista de elaboraciones culinarias complejas, donde su versatilidad presente tanto en preparaciones dulces como saladas, e incluso en bebidas y productos industriales como almidones y harinas hace que destaque dentro de propuestas gastronómicas innovadoras (Vidal et al., 2018).

Sin embargo, la experimentación culinaria no se limita a la técnica o la creatividad, sino que también puede apoyarse en herramientas científicas que orienten la selección de ingredientes. Es aquí donde el Foodpairing emerge como un recurso complementario que potencia las posibilidades de innovación. Esta disciplina estudia la armonía que existe entre diferentes ingredientes, basándose en los compuestos aromáticos que comparten. Según Lahousse, los ingredientes con moléculas aromáticas en común tienden a combinarse bien, lo que permite predecir maridajes insólitos pero efectivos (Coucquyt, Lahousse & Langenbick, 2021).

Como señala Blumenthal, esta metodología funciona mejor cuando se combina con la intuición y la emoción del cocinero, ya que ningún perfil aromático garantiza por sí solo que dos ingredientes combinan bien (Coucquyt, Lahousse & Langenbick, 2021). Así, el Foodpairing no reemplaza la experiencia culinaria, sino que la enriquece con una base científica.

El camote destaca principalmente por su perfil aromático complejo, en el cual se identifican alrededor de 400 compuestos volátiles, de los cuales 76 son aromáticos que se encuentran activos, los cuales se potencian al momento de generar una reacción de Maillard (Rodríguez & Clarke, 2025).

Aplicando, tanto el foodpairing como la cocina de autor, al camote y sus variedades se abre un campo fértil para el desarrollo de propuestas que integren ciencia, creatividad e identidad local en una sola experiencia gastronómica, esto debido principalmente a la diversidad de perfiles tanto de sabor como aromáticos y complejidad química, donde al complementar con la narrativa y técnica que ofrece la cocina de autor, ha vuelto sencillo su aplicación dentro de una cocina contemporánea.

Su fácil integración dentro de una variedad de preparaciones ha permitido potenciar las cualidades sensoriales del producto y lograr interpretar tanto las recetas tradicionales como la creación de nuevas propuestas que posean un enfoque mucho más sofisticado, donde se apliquen técnicas contemporáneas y se realicen combinaciones mucho más óptimas y coherentes, basándose en la afinidad molecular de los compuestos aromáticos.

La fusión entre ciencia, creatividad e innovación ha permitido darle un nuevo uso a este producto ancestral y transformarla en un ingrediente clave para la formulación de propuestas culinarias las cuales generen un vínculo entre identidad y contemporaneidad.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Coctel de Bienvenida

Bloody Marry variación de maracuyá con removedor de camote, escarchado con tajín

Amuse Bouche

Crocante de camote naranja con relleno de un tartar de sandía impregnada en vinagre balsámico
acompañado de un gel de jengibre

Pan

Pan Brioche de camote tostado con mantequilla, acompañado de queso con pimienta morrón,
caviar falso de chile guajillo, y una tierra de tocino.

Entrada

Ceviche de pescado, leche de tigre, acompañado de papel de camote blanco y naranja, camote
papa sellado, cebolla crocante y aceite verde.

Plato fuerte

Lomo fino cocinado al sous-vide acompañado de unas mil hojas bicolors de camote, puré de
camote asado, vainitas chinas y una salsa de frutos rojos y merlot

Postre

Mousse de camote naranja y anís con un núcleo de camote morado y canela, acompañado de una
tierra de camote y cacao, esponja de naranja, gel de maracuyá, chips de camote y una crema de
queso.

Bombón

Bombón de chocolate negro al 70% con ganache de mango y crumble de camote.

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Welcome Cocktail

Bloody Marry, a passion fruit variation with a sweet potato stirrer, rimmed with Tajín

Amuse-bouche

Purple sweet potato crisp filled with a watermelon tartar infused with balsamic vinegar,
accompanied by a ginger gel

Bread

Toasted sweet potato brioche bun with butter, accompanied by cheese with bell pepper, guajillo
chili "caviar," and bacon crumble.

Appetizer

Fish ceviche, tiger's milk, accompanied by white and orange sweet potato paper, seared sweet
potato, crispy onion, and green oil.

Main Course

Sous-vide thin loin accompanied by a two-tone sweet potato mille-feuille, roasted sweet potato
purée, snow peas, and a red berry and Merlot sauce.

Dessert

Orange and anise sweet potato mousse with a purple sweet potato and cinnamon insert,
accompanied by a sweet potato and cacao crumble, orange sponge, passion fruit gel, sweet
potato chips, and cheese cream.

Chocolate

70% dark chocolate bonbon with mango ganache and sweet potato crumble.

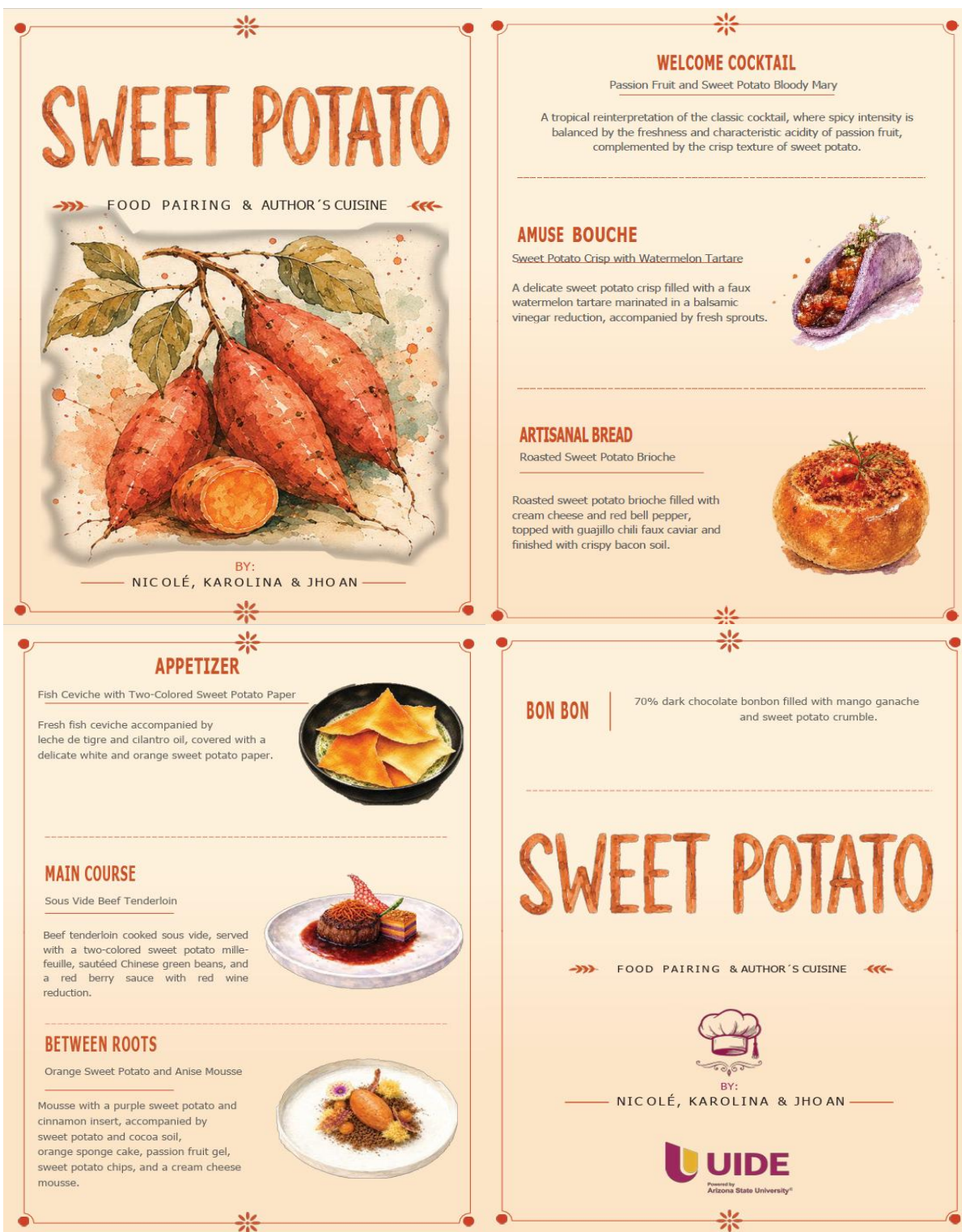
DISEÑO DE MENÚ

Figura 1. Díptico del menú



DISEÑO DE MENÚ EN INGLÉS

Figura 2. Díptico del menú en inglés



RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Recetas Estándar Cóctel de Bienvenida

Figura 3. Receta Estándar Removedor de Camote

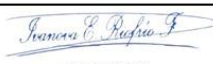
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía															
NOMBRE RECETA Removedor de camote						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 															
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 4 gramos						FICHA 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	Camote naranja	60,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 0,1092	Pelado, Porcionado	\$ 1,82	gramos	1.000	Gramos													
2	Aceite vegetal	250,00	Mililitros	\$ 0,00266	\$ 0,6650		\$ 2,66	mililitros	1.000	Mililitros													
3	Maicena	250,00	Gramos	\$ 0,00405	\$ 1,0125		\$ 0,81	gramos	200	Gramos													
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Seleccionar camote fresco y firme. 2. Lavar y pelar el camote. 3. Formar un puré. 4. Colocar maicena e integrar bien. 5. Colocar en mangas y formar los removedores. 6. Freír en aceite caliente hasta que esté dorado y crocante.			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,79</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,88</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,13</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0313</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 1,79	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,88	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0313	Costo por Porción + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Corte uniforme para cocción pareja. 2. Eliminación de exceso de almidón. 3. Secado completo antes de fritura. 4. Temperatura correcta del aceite. 5. Textura final crujiente (no blanda). 6. Evitar absorción excesiva de grasa. 7. Mantener seco hasta el servicio.		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,79	Σ Precios totales de cada ingrediente																					
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,88	Subtotal + Extras																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0313	Costo por Porción + Peso cada Porción																					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Lavado y pelado. 2. Corte en bastones largos. 3. Remojo en agua fría. 4. Secado. 5. Fritura profunda.																	
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Figura 4. Receta Estándar Cóctel de Bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA Bloody Mary de maracuyá y camote				TIPO RECETA x Básica o de Venta				FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. VTA-001																						
PESO CADA PORCIÓN 400 gramos																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Tabasco	45,00	Millilitros	\$ 0,08317	\$ 3,7425		\$ 4,99	gramos	60	Millilitros																
2	Clamato	4.500,00	Millilitros	\$ 0,00714	\$ 32,1089		\$ 6,75	millilitros	946	Millilitros																
3	Limón	100,00	Gramos	\$ 0,00066	\$ 0,0660	Zumo de limón	\$ 0,99	gramos	1.500	Gramos																
4	Vodka	600,00	Millilitros	\$ 0,01207	\$ 7,2403		\$ 8,99	gramos	745	Millilitros																
5	Sal	40,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0216		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																
6	Pimienta	30,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,4860		\$ 0,81	gramos	50	Gramos																
7	Salsa inglesa	30,00	Millilitros	\$ 0,01440	\$ 0,4320		\$ 2,52	gramos	175	Millilitros																
8	Maracuyá	600,00	Millilitros	\$ 0,00141	\$ 0,8486	Pulpa Cernida	\$ 0,99	gramos	700	Millilitros																
9	Camote morado	200,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 0,7433	Deshidratado	\$ 2,23	gramos	600	Gramos																
10	Removedor de Camote	60,00	Gramos	\$ 0,03127	\$ 1,8760	Frito	\$ 0,13	gramos	4	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pesar ingredientes, cernir la pulpa de maracuyá y exprimir el limón. 2. Freír el removedor de camote hasta obtener textura crujiente. 3. Colocar hielo en el vaso y añadir Clamato, vodka, maracuyá, zumo de limón, salsa inglesa, Tabasco, sal y pimienta. 4. Incorporar el removedor de camote frito. 5. Entregar inmediatamente para conservar temperatura y textura.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 46,82</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 2,34</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 49,16</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 3,28</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0082</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 46,82	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 2,34	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 49,16	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0082	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS • Pulpa de maracuyá bien cernida. • Limón recién exprimido. • Dosificación exacta de vodka. • Control del Tabasco. • Hielo suficiente para enfriar. • Camote crujiente y seco. • Servicio inmediato.			
SUBTOTAL RECETA	\$ 46,82	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 2,34	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 49,16	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0082	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS • Berrido. • Exprimido. • Dosificación. • Construcción directa (Build). • Enfriamiento con hielo.																		
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Recetas Estándar del Amuse Bouche

Figura 5. Receta Estándar Falso Caviar De Sandía

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Falso tatar de sandía y balsámico						TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. SUB-002				
PESO CADA PORCIÓN 10 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sandía	150,00	Gramos	\$ 0,00050	\$ 0,0743	Pelaría sandía	\$ 0,99	Gramos	2,000	Gramos
2	Vinagre Balsámico	250,00	Mililitro	\$ 0,02020	\$ 5,0500	Reducción	\$ 5,05	0,0202	250	Mililitro
3	Azúcar	20,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0210		\$ 1,05	0,00105	1,000	Gramos
4										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Elaborar una reducción de vinagre balsámico. 2. Cortar la sandía en dados pequeños (0,5 cm x 0,5 cm x 0,5 cm) 3. Mezclar los dados de sandía con la reducción de balsámico						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 5,15 Prepados totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,26 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 5,40 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,36 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0360 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. Cortes uniformes de la sandía		
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Reducción 2. Impregnación		
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Roldán		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 6. Receta Estándar Mini Taco De Camote

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA Mini taco de camote			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción			FICHA No. SUB-003							
PESO CADA PORCIÓN 5 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camote morado	300,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 1,1150	Cocinar camote	\$ 2,23	gramos	600	Gramos
2	Colorante en polvo morado	10,00	Mililitro	\$ 0,31600	\$ 3,1600		\$ 3,16	gramos	10	Mililitro
3	Tapioca	70,00	Gramos	\$ 0,00475	\$ 0,3325		\$ 1,90	gramos	400	Gramos
4	Glucosa	15,00	Gramos	\$ 0,00200	\$ 0,0300		\$ 2,00	mililitro	1000	l
5	Agua	180,00	Mililitro	\$ 0,00016	\$ 0,0288	Agua de cocción del camote	\$ 0,78	gramos	5000	Mililitro
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pelar el camote, cortar en cubos y cocinar en agua. 2. Procesar camote con agua de cocción y formar puré. 3. Procesar puré con tapioca, glucosa, sal. 4. Tamizar y cocinar 3-5 minutos removiendo constantemente, hasta que espese ligeramente. 5. Colocar en una lata de horno un silpat. 6. Hacer una capa fina de la mezcla sobre el silpat. 7. Hornear a 100°C. 8. Pasados 60 minutos sacar del horno. 9. Con ayuda de un cortador, sacar círculos. 10. Dar forma de taco sobre una varilla engrasada. 11. Devolver al horno a 120° C y terminar de hornear por 8 minutos más. 12. Dejar enfriar y desmoldar cuidadosamente.			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 4,64 EXTRAS 5% \$ 0,23 COSTO TOTAL RECETA \$ 4,87 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,32 COSTO POR GRAMO \$ 0,0649			PUNTOS CRÍTICOS 1. Textura de la mezcla 2. Temperatura del horno 3. Proceso de desmolde				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Secado/ Hornado				
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta			REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26				

Figura 7. Receta Estándar Gel De Jengibre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Gel de jengibre						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. SUB-004				
PESO CADA PORCIÓN 1 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Jengibre	20,00	Gramos	\$ 0,00245	\$ 0,0490		\$ 0,49	gramos	200	Gramos
2	Agar Agar	1,00	Gramos	\$ 0,08080	\$ 0,0808		\$ 2,02	gramos	25	Gramos
3	Agua	100,00	Militras	\$ 0,00016	\$ 0,0156		\$ 0,78	gramos	5000	Militras
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar infusión de jengibre 2. Colocar en una olla junto con el agar agar y llevar a ebullición 3. Colocar en un bowl y llevar a refrigeración 4. Cuando haya gelificado, cortar cubos pequeños y colocar en un procesador 5. Procesar bien y pasar por un colador fino 6. Colocar en un biberón						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,15 EXTRAS 5% \$ 0,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,15 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,01 COSTO POR GRAMO \$ 0,0102		PUNTOS CRÍTICOS 1. Activación del agar agar 2. Colado de la mezcla para obtener un gel liso 3. Dosificación		
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Gelificación		
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Roldán		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 8. Receta Estándar Amuse Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Amuse Bouche						TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. VTA-003				
PESO CADA PORCIÓN 17 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mini Taco de Camote	75,00	Gramo	\$ 0,06493	\$ 4,8694		\$ 0,32	gramos	5	Gramo
2	Falso Tartar de Sandía	150,00	Gramo	\$ 0,03602	\$ 5,4025		\$ 0,36	gramos	10	Gramo
3	Gel de Jengibre	15,00	Gramo	\$ 0,01018	\$ 0,1527		\$ 0,01	gramos	1	Gramo
4	Brotes de Nabo	15,00	Gramo	\$ 0,02967	\$ 0,4450		\$ 0,89	gramos	30	Gramo
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar mezcla de papel de camote y hornear a 120°C 30 minutos 2. Retirar del horno, dar forma circular con un cortador y con ayuda de una varilla dar forma de taco 3. Devolver al horno por otros 30 minutos. Pasado el tiempo sacar del horno y retirar con cuidado 4. Elaborar falso tartar de sandía con reducción balsámica 5. En una olla colocar infusión de jengibre y agar agar. Llevar a ebullición 6. Colocar mezcla en un bowl y llevar a refrigeración 7. Con ayuda de un mixer procesar. 8. Rellenar taco con falso tartar, decorar con puntos del gel y brotes de nabo				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 10,87 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,54 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 11,41 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,76 Costo Total Receta + No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0448 Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de horneado 2. Activación del agar agar 3. Desmolde del taco 4. Dosificación		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Secado/ horneado 2. Gelificación 3. Reducción		
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Recetas Estándar del Pan

Figura 9. Receta Estándar Tierra de Tocino

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA Tierra de tocino			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción			FICHA No. SUB-005							
PESO CADA PORCIÓN 1 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tocino ahumado	50,00	Gramos	\$ 0,01970	\$ 0,9850		\$ 3,94	gramos	200	Gramos
2							\$ -	0	0	0
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar un silpat en una lata de horno 2. Precalentar el horno a 170°C 3. Horneear de 20 a 35 minutos 4. Colocar en un procesador y formar la tierra			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,99 EXTRAS 5% \$ 0,05 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,03 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,07 COSTO POR GRAMO \$ 0,0690			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del horno 2. Crocancia del tocino				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Deshidratación en horno				
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26				

Figura 10. Receta Estándar Falso Caviar de Chile

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Falso caviar de chile guajillo y pimiento morrón				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 2 gramos		FICHA No. SUB-006																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Chile Guajillo	5,00	Gramos	\$ 0,02024	\$ 0,1012		\$ 5,06	gramos	250	Gramos																
2	Agar Agar	2,00	Gramos	\$ 0,08080	\$ 0,1616		\$ 2,02	gramos	25	Gramos																
3	Sal	1,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0005		\$ 0,54	gramos	1000	Gramos																
4	Azúcar	0,50	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0005		\$ 1,05	gramos	1000	Gramos																
5	Aceite vegetal	1.000,00	Millilitros	\$ 0,00266	\$ 2,6600		\$ 2,66	millilitros	1000	Millilitros																
6	Pimiento rojo	200,00	Gramos	\$ 0,00098	\$ 0,1960		\$ 0,49	gramos	500	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hidratar chile guajillo 2. Tatemar pimiento rojo 3. Procesar el chile guajillo junto con el pimiento morrón y un poco de agua de cocción del chile 4. Colocar líquido en una olla 5. Agregar el agar agar y llevar a ebullición 6. Esperar a que enfrie un poco y colocar en un biberón 7. Colocar gotas sobre el aceite frío (0-5°C) 8. Retirar el caviar del aceite y enjuagar en agua fría				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,12</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,16</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,28</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,22</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,1092</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,12	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,28	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,1092	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El agar agar se activa a partir de los 90°C 2. El agar agar gelifica a partir de los 40°C 3. El aceite debe estar entre 0-5°C			
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,12	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,28	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1092	Costo por Porción ÷ Peso cada porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Gelificación 2. Tatemado 3. Hidratación																		
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 11. Receta Estándar Falso Caviar de Chile

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Falso caviar de chile guajillo y pimiento morrón						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 15 porción			PESO CADA PORCIÓN 2 gramos			FICHA No. SUB-006																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Chile Guajillo	5,00	Gramos	\$ 0,02024	\$ 0,1012		\$ 5,06	gramos	250	Gramos																
2	Agar Agar	2,00	Gramos	\$ 0,08080	\$ 0,1616		\$ 2,02	gramos	25	Gramos																
3	Sal	1,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0005		\$ 0,54	gramos	1000	Gramos																
4	Azúcar	0,50	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0005		\$ 1,05	gramos	1000	Gramos																
5	Aceite vegetal	1.000,00	Millilitros	\$ 0,00266	\$ 2,6600		\$ 2,66	mililitros	1000	Millilitros																
6	Pimiento rojo	200,00	Gramos	\$ 0,00098	\$ 0,1960		\$ 0,49	gramos	500	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hidratar chile guajillo 2. Tatemar pimiento rojo 3. Procesar el chile guajillo junto con el pimiento morrón y un poco de agua de cocción del chile 4. Colocar líquido en una olla 5. Agregar el agar agar y llevar a ebullición 6. Esperar a que enfíe un poco y colocar en un biberón 7. Colocar gotas sobre el aceite frío (0-5°C) 8. Retirar el caviar del aceite y enjuagar en agua fría						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,12</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,16</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,28</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,22</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,1092</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 3,12	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,28	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,1092	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El agar agar se activa a partir de los 90°C 2. El agar agar gelifica a partir de los 40°C 3. El aceite debe estar entre 0-5°C		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,12	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,28	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1092	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Gelificación 2. Tatemado 3. Hidratación																	
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Figura 12. Receta Estándar Falso Caviar de Chile

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA			FOTO RECETA		
Pan de camote					Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		15 porción			X Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		25 gramos			FICHA No. SUB-007					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	97,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 0,2069	Tamizada	\$ 1,92	gramos	900	Gramos
2	Harina de camote	41,00	Gramos	\$ 0,01520	\$ 0,6232	Tamizada	\$ 3,80	gramos	250	Gramos
3	Leche	69,00	Millilitros	\$ 0,00098	\$ 0,0677	Calentar leche	\$ 1,08	Millilitro	1100	Millilitros
4	Levadura	2,00	Gramos	\$ 0,01211	\$ 0,0242	Activada en leche tibia	\$ 2,12	gramos	175	Gramos
5	Sal	2,50	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0014		\$ 0,54	gramos	1000	Gramos
6	Azúcar	13,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0137		\$ 1,05	gramos	1000	Gramos
7	Mantequilla	22,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,2341		\$ 2,66	gramos	250	Gramos
8	Huevo	1,00	Unidad	\$ 0,22833	\$ 0,2283		\$ 6,85	Unidad	30	Unidad
9	Camote naranja	55,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 0,1001		\$ 1,82	gramos	1000	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Activar levadura en leche tibia junto con un poco del azúcar (dejar reposar 10 minutos) 2. Colocar en la amasadora harina de trigo, harina de camote, azúcar, sal, huevos, puré de camote y leche con levadura 3. Mezclar y a medio amasado agregar la mantequilla en cubos poco a poco. 4. Dejar reposar en un bowl tapado con papel film durante 1 día 5. Porcionar en piezas de 25 g, colocar en una lata engrasada y dejar leudar 6. Pintar con mezcla de huevo y leche 7. Hornear a 180° C durante 22 minutos 8. Cortar la parte superior del pan y dorar en mantequilla 9. Colocar el falso caviar de chile, tocino deshidratado y decorar con brotes						SUBTOTAL RECETA \$ 1,50 Σ Precios totales de cada ingrediente			1. Sobreleudo puede dar un sabor ácido 2. La mantequilla debe agregarse en medio amasado para correcta formación de gluten 3. La harina de camote absorbe mucho líquido	
						EXTRAS 5% \$ 0,07 Subtotal * % Extras				
						COSTO TOTAL RECETA \$ 1,57 Subtotal + Extras				
						COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10 Costo Total Receta ÷ No. porciones				
						COSTO POR GRAMO \$ 0,0042 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS				
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26	

Figura 13. Receta Estándar Queso Crema de Pimiento Morrón

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Queso crema de pimiento morrón				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-008				FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 3 gramos											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Queso crema	50,00	Gramos	\$ 0,00956	\$ 0,4780		\$ 2,39	gramos	250	Gramos	
2	Pimiento rojo	150,00	Gramos	\$ 0,00098	\$ 0,1470		\$ 0,49	gramos	500	Gramos	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Tatemar pimientos rojos. 2. Retirar semillas y piel 3. Procesar junto con el queso				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
				SUBTOTAL RECETA \$ 0,63				Σ Precios totales de cada ingrediente			
				EXTRAS 5% \$ 0,03				Subtotal * % Extras			
				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,66				Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04				Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0146				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
								1. Tatemado 2. Procesado			
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26			

Figura 14. Receta Estándar Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																			
NOMBRE RECETA Pan de camote con tierra de tocino y falso caviar de chile guajillo y morrón				TIPO RECETA x Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 35 gramos		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	Pan de camote	375,00	Gramos	\$ 0,00420	\$ 1,5746		\$ 0,10	gramos	25	Gramos															
2	Tierra de Tocino	15,00	Gramos	\$ 0,06895	\$ 1,0343		\$ 0,07	gramos	1	Gramos															
3	Falso caviar de chile guajillo y pimiento morrón	30,00	Gramos	\$ 0,10920	\$ 3,2759		\$ 0,22	gramos	2	Gramos															
4	Queso crema de pimiento morrón	45,00	Gramos	\$ 0,01458	\$ 0,6563		\$ 0,04	gramos	3	Gramos															
5	Mantequilla	10,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064		\$ 2,66	gramos	250	Gramos															
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Elaborar pan de camote 2. Cortar la parte superior y dorar con mantequilla 3. Añadir queso crema de pimiento morrón 4. Terminar con tierra de tocino y falso caviar de morrón y guajillo				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 6,65</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,33</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 6,98</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,47</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0133</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 6,65	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,33	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,98	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,47	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0133	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas		
SUBTOTAL RECETA	\$ 6,65	2 Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,33	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,98	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,47	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0133	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Amasado 2. Leudado																	
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Recetas Estándar Entrada

Figura 15. Receta Estándar Papel Camote blanco

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																								
NOMBRE RECETA Papel de Camote blanco						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																								
NÚMERO PORCIONES 15 porción			PESO CADA PORCIÓN 2 gramos			FICHA No. SUB-009																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Camote blanco	400,00	Gramos	\$ 0,00300	\$ 1,2000		\$ 3,00	gramos	1.000	Gramos																						
2	Agua	125,00	Gramos	\$ 0,00016	\$ 0,0195		\$ 0,78	gramos	5.000	Gramos																						
3	Tapioca	80,00	Gramos	\$ 0,00475	\$ 0,3800		\$ 1,90	gramos	400	Gramos																						
4	Sal	8,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0043		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																						
5																																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pelar y cortar los camotes en trozos medianos 2. Hervir agua con sal y cocinar los camotes hasta que estén completamente suaves 3. Cernir y reservar el líquido de cocción del camote 4. Licuar y procesar el camote hasta obtener un puré fino y sin grumos. 5. Colocar las perlas de tapioca en agua caliente y cocinar durante 10 minutos aprox, posteriormente cambiar el agua de cocción. Repetir este proceso al menos de veces o hasta que las perlas se vuelvan transparentes 6. Escurrir las perlas ya cocinadas y procesarlas junto con el puré de camote. 7. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea. 8. Extender la mezcla sobre un silpat, hasta obtener una plancha fina 9. Cocinar en el horno durante 15 minutos a 180 °C.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,60</td> <td>Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,68</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,11</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0561</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>						SUBTOTAL RECETA	\$ 1,60	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,68	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0561	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El grosor del papel debe ser entre 1 y 2 mm para obtener una superficie uniforme y crocante. 2. Controlar la temperatura del horno (180°C) para que la humedad residual del producto no afecte la crocancia de la superficie.					
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,60	Precios totales de cada ingrediente																														
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,68	Subtotal + Extras																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0561	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																														
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																										
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivánova Riofrio						FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																				

Figura16. Receta Estándar Papel Camote Naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Papel de camote naranja				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. SUB-010																					
PESO CADA PORCIÓN 2 gramos																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Camote naranja	400,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 0,7280		\$ 1,82	gramos	1.000	Gramos															
2	Agua	125,00	Gramos	\$ 0,00016	\$ 0,0195		\$ 0,78	gramos	5.000	Gramos															
3	Tapioca	80,00	Gramos	\$ 0,00475	\$ 0,3800		\$ 1,90	gramos	400	Gramos															
4	Sal	8,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0043		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos															
5																									
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Pelar y cortar los camotes en trozos medianos 2. Hervir agua con sal y cocinar los camotes hasta que estén completamente suaves 3. Cernir y reservar el líquido de cocción del camote 4. Licuar y procesar el camote hasta obtener un puré fino y sin grumos. 5. Colocar las perlas de tapioca en agua caliente y cocinar durante 10 minutos aprox, posteriormente cambiar el agua de cocción. Repetir este proceso al menos de veces o hasta que las perlas se vuelvan transparentes 6. Escurrir las perlas ya cocinadas y procesarlas junto con el puré de camote. 7. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea. 8. Extender la mezcla sobre un silpat, hasta obtener una plancha fina 9. Cocinar en el horno durante 15 minutos a 180 °C.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 1,13</td> <td style="text-align: left;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,06</td> <td style="text-align: left;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 1,19</td> <td style="text-align: left;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,08</td> <td style="text-align: left;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,0396</td> <td style="text-align: left;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,13	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,19	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0396	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. El grosor del papel debe ser entre 1 y 2 mm para obtener una superficie uniforme y crocante. residual del producto no afecte la crocancia de la superficie. 2. Controlar la temperatura del horno (180°C) para que la humedad residual del producto no afecte la crocancia de la superficie.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,13	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,19	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0396	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																									
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																			

Figura 17. Receta Estándar Aceite de Cilantro

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Aceite de Cilantro						TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. SUB-011				
PESO CADA PORCIÓN 3 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cilantro	150,00	Gramos	\$ 0,00880	\$ 1,3200		\$ 0,88	gramos	100	Gramos
2	Aceite vegetal	100,00	Gramos	\$ 0,00266	\$ 0,2660		\$ 2,66	mililitros	1.000	Gramos
3	Agua	2,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0003		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros
4										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Lavar y desinfectar el cilantro 2. Preparar un baño de agua con hielo 3. Blanquear el cilantro en agua a ebullición (95-100 °C), durante 10 a 15 segundos. 4. Realizar un choque térmico y escurrir para retirar el exceso de agua. 5. Colocar el cilantro blanqueado y el aceite en una licuadora, procesar durante 2-3 minuto hasta obtener una mezcla homogénea y de color intenso. 6. Colocar el aceite en mangas pasteleras, suspender la manga o colocarla sobre una rejilla para permitir que el aceite filtre por gravedad. 7. Dejar filtrar durante 24 horas. 8. Recuperar únicamente el aceite filtrado que se acumule en la punta de la manga. 9. Reservar y mantener refrigerado entre 0 y 4 °C hasta su utilización.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,59 EXTRAS 5% \$ 0,08 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,67 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11 COSTO POR GRAMO \$ 0,0370		PUNTOS CRÍTICOS 1. El blanqueado debe ser breve (95-100 °C, 10-15 s) para evitar pérdida de color y aroma. 2. En el licuado, la temperatura no debe superar 35 °C para evitar oxidación.		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Blanqueado 2. Choque térmico 3. Filtración 4. Refrigeración				
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 18. Receta Estándar Camote Blanco Sellado

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Camote blanco sellado				TIPO RECETA Básica o de Venta x Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 26 gramos		FICHA No. SUB-012						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camote blanco	400,00	Gramos	\$ 0,00300	\$ 1,2000		\$ 3,00	gramos	1.000	Gramos
2	Aceite vegetal	125,00	Gramos	\$ 0,00266	\$ 0,3325		\$ 2,66	mililitros	1.000	Gramos
3	Agua	120,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0187		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros
4	Sal	8,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0043		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Lavar y pelar el camote; cortar el camote en medium dice. 2. Blanquear los camote durante 2-3 minutos, en agua con sal a ebullición (95-100 °C). 3. Retirar y realizar un choque térmico con hielo. Escurrir completamente. 4. Calentar el aceite a 170- 180 °C. 5. Llevar a fritura profunda por 3-5 minutos, o hasta obtener una superficie dorada y una textura crujiente. 6. Retitar y escurrir el aceite restante con un papel absorbente. 7. Sazonar con sal fina y reservas hasta su uso.				SUBTOTAL RECETA		\$ 1,56		1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras		
				EXTRAS 5%		\$ 0,08				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,63		Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,11				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0042				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 19. Receta Estándar Leche de Tigre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0056b3; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Leche de tigre</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td style="text-align: center;">15 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffcc00;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">100 gramos</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		Leche de tigre		NÚMERO PORCIONES	15 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">x</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">FICHA No.</td> <td style="text-align: center;">SUB-013</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	x	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-013	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #ffcc00;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA	
NOMBRE RECETA																											
Leche de tigre																											
NÚMERO PORCIONES	15 porción																										
PESO CADA PORCIÓN	100 gramos																										
TIPO RECETA																											
	Básica o de Venta																										
x	Complementaria o Subreceta																										
FICHA No.	SUB-013																										
FOTO RECETA																											
																											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																	
1	Picudo	400,00	Gramos	\$ 0,01493	\$ 5,9739		\$ 6,87	gramos	460	Gramos																	
2	Jengibre	10,00	Gramos	\$ 0,00245	\$ 0,0245		\$ 0,49	gramos	200	Gramos																	
3	Cebolla paiteña	100,00	Gramos	\$ 0,00083	\$ 0,0825		\$ 0,99	gramos	1.200	Gramos																	
4	Apio	50,00	Gramos	\$ 0,00092	\$ 0,0460		\$ 0,69	gramos	750	Gramos																	
5	Ají	10,00	gramos	\$ 0,00327	\$ 0,0327		\$ 0,49	gramos	150	gramos																	
6	Ajo	8,00	gramos	\$ 0,00430	\$ 0,0344		\$ 0,99	gramos	230	gramos																	
7	Limón	400,00	Gramos	\$ 0,00066	\$ 0,2640		\$ 0,99	gramos	1.500	Gramos																	
8	Sal	8,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0043		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																	
9	Pimienta	4,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,0648		\$ 0,81	gramos	50	Gramos																	
10	Camote blanco	150,00	Gramos	\$ 0,00300	\$ 0,4500		\$ 3,00	gramos	1.000	Gramos																	
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Cortar en cubos medianos el pescado 2. Lavar y desinfectar el apio, cilantro, ají y cebolla. Además pelar el ajo y el jengibre. 3. Cortar los vegetales en trozos medianos para facilitar el licuado. 4. Exprimir los limones y colar el jugo. 5. En un recipiente colocar la proteína, los vegetales y el jugo de limón; dejar marinar durante 24 horas. 6. Posteriormente, licuar la preparación con hielo y camote blanco cocinado; pasar por un colador fino para extraer el líquido sin incorporar exceso de fibra. 7. Mantener en refrigeración hasta su uso.						SUBTOTAL RECETA			Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																		
						EXTRAS 5%					COSTO TOTAL RECETA																
						COSTO POR PORCIÓN					COSTO POR GRAMO																
						COSTO POR GRAMO					COSTO POR GRAMO																
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
									1. Emulsión 2. Refrigeración 3. Licuado 4. Filtrado																		
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta  REVISADO POR: Ivanova Riofrio											FECHA ELABORACIÓN																
						FECHA ACTUALIZACIÓN																					
						FECHA ACTUALIZACIÓN																					

Figura 20. Receta Estándar Picudo Desnaturalizado

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Picudo desnaturalizado				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 75 gramos		FICHA No. SUB-014																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Picudo	1.200,00	Gramos	\$ 0,01493	\$ 17,9217		\$ 6,87	gramos	460	Gramos																
2	Limón	400,00	Gramos	\$ 0,00066	\$ 0,2640		\$ 0,99	gramos	1.500	Gramos																
3	Sal	3,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0016		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																
4	Pimienta	2,00	Gramos	\$ 0,01620	\$ 0,0324		\$ 0,81	gramos	50	Gramos																
5	Cebolla paiteña	15,00	Gramos	\$ 0,00083	\$ 0,0124		\$ 0,99	gramos	1.200	Gramos																
6	Aji	5,00	Gramos	\$ 0,00327	\$ 0,0163		\$ 0,49	gramos	150	Gramos																
7	Ajo	8,00	Gramos	\$ 0,00430	\$ 0,0344		\$ 0,99	gramos	230	Gramos																
8	Cilantro	3,00	Gramos	\$ 0,00880	\$ 0,0264		\$ 0,88	gramos	100	Gramos																
9	Jengibre	2,00	Gramos	\$ 0,00245	\$ 0,0049		\$ 0,49	gramos	200	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Exprimir el limón 2. Colocar en un bowl las verduras y aplastar levemente para que expulsen sus jugos y aromas 3. Colocar el limón, sal y pimienta e integrar muy bien 4. Cortar el pescado en dados pequeños y agregar al preparado anterior 5. Dejar marinar durante unos 5-10 minutos.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 18,31</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,92</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 19,23</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,28</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0171</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 18,31	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,92	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 19,23	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0171	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El proceso debe realizarse en refrigeración (0-4 °C) para mantener la inocuidad del producto. 2. Cortes iguales para que la desnaturalización sea uniforme 3. No desnaturalizar por mucho tiempo ya que puede afectar a la textura			
SUBTOTAL RECETA	\$ 18,31	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,92	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 19,23	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0171	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Desnaturalización 2. Refrigeración																		
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 21. Receta Estándar Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA Entrada						TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 														
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 213 gramos						FICHA No. VTA-004																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta												
1	Papel de camote naranja	30,00	Gramos	\$ 0,05613	\$ 1,6840		\$ 0,11	gramos	2	Gramos												
2	Papel de camote blanco	30,00	Gramos	\$ 0,03961	\$ 1,1884		\$ 0,08	gramos	2	Gramos												
3	Aceite de cilantro	45,00	Mililitros	\$ 0,03701	\$ 1,6656		\$ 0,11	mililitro	3	Mililitros												
4	Camote blanco sellado	390,00	Gramos	\$ 0,00419	\$ 1,6333		\$ 0,11	gramos	26	Gramos												
5	Leche de tigre	1.500,00	Mililitros	\$ 0,00460	\$ 6,8993		\$ 0,46	mililitros	100	Mililitros												
6	Dorado desnaturalizado	1.125,00	Gramos	\$ 0,01722	\$ 19,3675		\$ 1,29	gramos	75	Gramos												
7	Cebolla paitaña	75,00	Gramos	\$ 0,00083	\$ 0,0619		\$ 0,99	gramos	1.200	Gramos												
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En un plato hondo con ayuda de un cortador circular colocar el pescado desnaturalizado 2. Alrededor de este colocar la leche de tigre 3. Colocar el aceite verde sobre la leche de tigre 4. Añadir los cubos de camote blanco sellado 5. Agregar cebolla cortada en pluma previamente colocada en agua fría con hielo 6. Coronar con el papel de camote naranja y blanco de manera intercalada.		COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 32,50</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,63</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 34,13</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 2,28</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0107</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 32,50	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,63	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 34,13	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1.El proceso debe realizarse en refrigeración (0-4 °C) para mantener la inocuidad del producto. 2.Evitar contaminación cruzada 3.La leche de tigre debe servirse bien fría	
SUBTOTAL RECETA	\$ 32,50	Σ Precios totales de cada ingrediente																				
EXTRAS 5%	\$ 1,63	Subtotal * % Extras																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 34,13	Subtotal + Extras																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1.Desnaturalización 2.Secado en horno 3.Blanqueado																
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Rlofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26														

Recetas Estándar Plato Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA Medallón de lomo de falda				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 150 gramos				FICHA No. SUB-015																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Lomo de falda de res	2.250,00	Gramos	\$ 0,01350	\$ 30,3750	Limpio y porcionado	\$ 13,50	gramos	1.000	Gramos															
2	Mantequilla	100,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 1,0640	Infusionada	\$ 2,66	gramos	250	Gramos															
3	Ajo	10,00	gramos	\$ 0,00430	\$ 0,0430	Pelado	\$ 0,99	gramos	230	gramos															
4	Romero	5,00	Gramos	\$ 0,00780	\$ 0,0390	Fresco	\$ 0,39	gramos	50	Gramos															
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Limpiar el lomo de res y retirar grasa sobrante. 2. Porcionar en medallones de 150 g. 3. Bridar los medallones para mantener su forma. 4. Preparar mantequilla con ajo y romero. 5. Envasar al vacío con la mantequilla. 6. Cocinar sous vide a 60 °C durante 1 hora. 7. Reposar en la bolsa por 20 minutos. 8. Sellar 2 minutos por lado hasta dorar. COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 31,52</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,58</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 33,10</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 2,21</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0147</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> ARGUMENTACIÓN TÉCNICA PUNTOS CRÍTICOS 1. Verificar frescura y calidad del lomo. 2. Controlar 60 °C durante toda la cocción. 3. Sellar a alta temperatura sin sobrecocer. MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Bridado. 2. Envasado al vacío. 3. Cocción sous vide. 4. Sellado.											SUBTOTAL RECETA	\$ 31,52	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,58	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 33,10	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0147	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
SUBTOTAL RECETA	\$ 31,52	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 1,58	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 33,10	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0147	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Figura 22. Receta Estándar Medallón Lomo de Falda

Figura 23. Receta Estándar Fondo Oscuro

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Fondo oscuro				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-016				FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 28 gramos									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Osobuco de res	1.000,00	Gramos	\$ 0,00521	\$ 5,2100		\$ 5,21	gramos	1.000	Gramos	
2	Apio	100,00	Gramos	\$ 0,00092	\$ 0,0920		\$ 0,69	gramos	750	Gramos	
3	Cebolla paitaña	200,00	Gramos	\$ 0,00083	\$ 0,1650		\$ 0,99	gramos	1.200	Gramos	
4	Zanahoria	150,00	gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0863		\$ 0,46	gramos	800	gramos	
5	Pasta de tomate	30,00	gramos	\$ 0,00656	\$ 0,1968		\$ 1,64	gramos	250	gramos	
6	Ajo	20,00	gramos	\$ 0,00430	\$ 0,0861		\$ 0,99	gramos	230	gramos	
7	Laurel	2,00	Gramos	\$ 0,05200	\$ 0,1040		\$ 0,78	gramos	15	Gramos	
8	Romero	2,00	Gramos	\$ 0,00780	\$ 0,0156		\$ 0,39	gramos	50	Gramos	
9	Vino Cabernet Sauvignon Cavanza	200,00	Mililitros	\$ 0,00815	\$ 1,6293		\$ 6,11	mililitros	750	Mililitros	
10	Agua	1.000,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,1560		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros	
11	Aceite vegetal	20,00	Mililitros	\$ 0,00266	\$ 0,0532		\$ 2,66	mililitros	1.000	Mililitros	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En una olla colocar el aceite y calentar bien 2. Sellar el osobuco 3. Retirar y dejar a un lado el osobuco y agregar el mirepoix 4. Sellar muy bien los vegetales y agregar pasta de tomate 5. Regresar el osobuco y sofreír durante un momento 6. Desglasar con vino y esperar a que el licor se evapore 7. Agregar el agua y los aromáticos 8. Cocinar a llama baja durante 2 horas. 9. Enfriar y refrigerar durante un día 10. Retirar la capa de grasa y reducir hasta la mitad de su cantidad		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 7,79 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,39 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 8,18 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,55 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0195 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Cocción lenta a llama baja permitirá mayor concentración de sabores 2. Retirar capa de grasa para obtener mejor textura y sabor					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Cocción lenta 2. Desglasado					
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta		 REVISADO POR: Ivánova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26					

Figura 24. Receta Estándar Salsa de Frutos Rojos y Vino

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA Salsa de frutos rojos y vino				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-017		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 70 gramos																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Fondo oscuro	420,00	Mililitros	\$ 0,01949	\$ 8,1840		\$ 0,55	mililitro	28	Mililitros																
2	Mora	60,00	Gramos	\$ 0,00604	\$ 0,3624		\$ 1,51	gramos	250	Gramos																
3	Frambuesa	40,00	Gramos	\$ 0,02300	\$ 0,9200		\$ 2,99	gramos	130	Gramos																
4	Arándano	40,00	Gramos	\$ 0,01560	\$ 0,6240		\$ 1,95	gramos	125	Gramos																
5	Vino Cabernet Sauvignon Cavanza	120,00	Mililitros	\$ 0,00815	\$ 0,9776		\$ 6,11	mililitros	750	Mililitros																
6	Azúcar	15,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0158		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos																
7	Sal	2,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0011		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																
8	Agua	20,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0031		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros																
							\$ -	0	-	0																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1.Elaborar previamente un fondo de osobuco mediante una cocción de larga reducción 2.Con el fondo de osobuco, preparar una salsa velouté utilizando un roux rubio como agente espesante, buscando una textura lisa, brillante y homogénea. 3.Elaborar un confit de frutos rojos a base de mora, arándanos y frambuesa, incorporando una proporción adecuada de azúcar para equilibrar la acidez natural de las frutas. 4.Añadir vino tinto al confit y llevar a reducción controlada. 5.Incorporar la reducción de frutos rojos y vino tinto a la velouté de osobuco, integrando cuidadosamente ambas preparaciones hasta obtener una salsa equilibrada.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,09</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,55</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,64</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,78</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0111</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 11,09	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,55	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 11,64	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,78	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1.La proporción de fondo y vino deben ser las adecuadas para que no opaque el sabor de frutos rojos			
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,09	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,55	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 11,64	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,78	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0111	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Emulsión																		
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 25. Receta Estándar Milhojas Bicolor de Camote

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA Milhojas de camote bicolor						TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 90 gramos						FICHA No. SUB-018				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camote naranja	675,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 1,2285		\$ 1,82	gramos	1.000	Gramos
2	Camote morado	675,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 2,5088		\$ 2,23	gramos	600	Gramos
3	Mantequilla	100,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 1,0640		\$ 2,66	gramos	250	Gramos
4	Ajo	10,00	gramos	\$ 0,00430	\$ 0,0430		\$ 0,99	gramos	230	gramos
5	Romero	2,00	Gramos	\$ 0,00780	\$ 0,0156		\$ 0,39	gramos	50	Gramos
6	Sal	3,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0016		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos
7	Crema de leche	100,00	Millilitros	\$ 0,00349	\$ 0,3490		\$ 3,49	millilitros	1.000	Millilitros
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Con ayuda de una mandolina, laminar finamente camote naranja y camote morado, procurando un grosor uniforme. 2. Preparar una mezcla de crema de leche, ajo, romero y sal, integrando todos los ingredientes hasta obtener una preparación uniforme. 3. Disponer las láminas de camote en un refractario apto para horno, formando capas alternadas y distribuyendo la mezcla entre ellas para asegurar una hidratación homogénea en toda la preparación. 4. Tapar con papel aluminio y hornear durante a 180°C durante 1 hora, controlando constantemente la temperatura y observando el desarrollo de la coloración. 5. Una vez finalizada la cocción, dejar reposar durante 1 hora a temperatura y llevar al refrigerador durante 2 horas para favorecer la estabilización de las capas. 6. Porcionar 7. Con las porciones completamente congeladas, dorar en una sartén a alta temperatura hasta obtener una superficie crujiente y caramelizada.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 5,21 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,26 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 5,47 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,36 Costo Total Receta + No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0041 Costo por Porción + Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. El laminado del camote debe ser uniforme 2. Hornear a 180°C durante 1 hora 3. Reposar en nevera para compactar más 4. Sellar para acentuar sabores		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Horneado 2. Sellado 3. Laminado 4. Refrigeración				
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 26. Receta Estándar Falso Coral

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																						
Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA Falso Coral						TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta																
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 1 gramos						FICHA No. SUB-019																
						FOTO RECETA 																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta												
1	Harina de trigo	10,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 0,0213		\$ 1,92	gramos	900	Gramos												
2	Aceite vegetal	30,00	Mililitros	\$ 0,00266	\$ 0,0798		\$ 2,66	mililitros	1.000	Mililitros												
3	Agua	60,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0094		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros												
4	Colorante en polvo rojo	2,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 0,6320		\$ 3,16	gramos	10	Gramos												
5	Sal	2,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0011		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos												
6																						
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar agua, aceite vegetal y harina hasta obtener una preparación homogénea y libre de grumos. 2. Incorporar colorante. 3. Calentar un sartén antiadherente a temperatura media- alta. 4. Verter una pequeña cantidad de la mezcla en el sartén. 5. Esperar a que se forme el falso coral y retirar cuidadosamente. 6. Colocar sobre papel absorbente y dejar enfriar.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,74</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,78</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,05</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0521</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,74	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,78	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0521	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,74	Σ Precios totales de cada ingrediente																				
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,78	Subtotal + Extras																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0521	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del sartén 2. Dosificación de la mezcla																
MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Emulsión 2. Evaporación																						
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio																
FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26						FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																

Figura 27. Receta Estándar Hilos de Camote Frito

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Hilos de camote frito						TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-020		FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 2 gramos											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Camote naranja	150,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 0,2730		\$ 1,82	gramos	1.000	Gramos	
2	Aceite vegetal	500,00	Mililitros	\$ 0,00266	\$ 1,3300		\$ 2,66	mililitros	1.000	Mililitros	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pelar el camote y con ayuda de una máquina de hilos formar los hilos. 2. Colocar en aceite a 180°C y freír hasta que se vuelvan crocantes. 3. Colocar en papel absorbente y esperar a que enfrien.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,72 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,19 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 3,91 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,26 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,1302 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del aceite (180°C)			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								MÉTODOS Y TÉCNICAS Fritura profunda			
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26			

Figura 28. Receta Estándar Plato Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA Plato Fuerte				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 																								
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. VTA-005																												
PESO CADA PORCIÓN 340 gramos																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Medallón de lomo de falda	2.250,00	Gramos	\$ 0,01471	\$ 33,0971		\$ 2,21	gramos	150	Gramos																						
2	Salsa de frutos rojos y vino	1.050,00	Mililitros	\$ 0,01109	\$ 11,6423		\$ 0,78	mililitros	70	Mililitros																						
3	Milhojas de camote bicolor	200,00	Gramos	\$ 0,00405	\$ 0,8105		\$ 0,36	gramos	90	Gramos																						
5	Hilos de camote	30,00	Gramos	\$ 0,13024	\$ 3,9071		\$ 0,26	gramos	2	Gramos																						
6	Falso Coral	20,00	Gramos	\$ 0,05205	\$ 1,0410		\$ 0,05	gramos	1	Gramos																						
7	Vainita China	75,00	Gramos	\$ 0,00516	\$ 0,3870		\$ 1,29	gramos	250	Gramos																						
7	Falso Coral	15,00	Gramos	\$ 0,05205	\$ 0,7808		\$ 0,05	gramos	1	Gramos																						
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar un espejo de salsa de frutoss rojos 2. Colocar el medallón de lomo sellado 3. Saltear las vainitas chinas 4. Colocar el milhojas de camote al lado del medallón 5. Colocar las vainitas chinas al lado del milhojas de camote 6. Agregar hilos de camote sobre medallón de carne 7. Terminar colocando el falso coral						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 51,67</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 2,58</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 54,25</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 3,62</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0106</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>						SUBTOTAL RECETA	\$ 51,67	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 2,58	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 54,25	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0106	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Debe servirse a una temperatura entre 60°C y 65°C					
SUBTOTAL RECETA	\$ 51,67	Σ Precios totales de cada ingrediente																														
EXTRAS 5%	\$ 2,58	Subtotal * % Extras																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 54,25	Subtotal + Extras																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0106	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																														
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																										
						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1.Sous vide 2.Horno 3.Laminado 4.Reducción 5.Evaporación 6.Fritura profunda 7.Salteado																										
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio						FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																				

Recetas Estándar Postre

Figura 29. Receta Estándar Crema Diplomática

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Crema diplomática de queso						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 25 gramo						FICHA No. SUB-021				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azúcar	93,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0977		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos
2	Huevo	3,00	Unidades	\$ 0,22833	\$ 0,6850	Ocupar solo yema	\$ 6,85	Unidad	30	Unidades
3	Maicena	15,00	Gramos	\$ 0,00405	\$ 0,0608		\$ 0,81	gramos	200	Gramos
4	Leche	375,00	Mililitros	\$ 0,00098	\$ 0,3682		\$ 1,08	Militro	1.100	Mililitros
5	Naranja americana	5,00	Gramos	\$ 0,00248	\$ 0,0124	Solo ralladura	\$ 0,99	gramos	400	Gramos
6	Crema de leche	200,00	Mililitros	\$ 0,00349	\$ 0,6980	Debe tener un 35% de materia grasa	\$ 3,49	mililitros	1.000	Mililitros
7	Queso crema	150,00	gramos	\$ 0,00956	\$ 1,4340	Suavizar a temperatura ambiente.	\$ 2,39	gramos	250	gramos
8	Gelatina sin sabor	8,00	Gramos	\$ 0,00968	\$ 0,0774	Hidratar proporción 1:5	\$ 2,42	gramos	250	Gramos
9	Agua	40,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0062		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros
10	Pulverizado de chocolate fucsia	15,00	Gramos	\$ 0,08500	\$ 1,2751		\$ 0,17	gramos	2	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hidratar la gelatina en el agua fría y reservar. 2. Calentar la leche hasta aproximadamente 80 °C. 3. Mezclar las yemas, el azúcar y la maicena hasta obtener una preparación homogénea. 4. Verter parte de la leche caliente sobre la mezcla de yemas para temperarla. 5. Regresar toda la mezcla a la olla y cocinar a fuego medio, removiendo constantemente hasta alcanzar una textura espesa (P. Nape) 6. Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada a la crema caliente y mezclar hasta disolver completamente. Dejar enfriar. 7. Batir la crema de leche fría hasta obtener picos medios. 8. Batir la crema pastelera hasta obtener una textura lisa. Crear el queso crema e integrar ambos. 9. Incorporar la crema batida al batido anterior de manera manual, y con movimientos envolventes. 10. Colocar la crema en mangas y distribuirla en los moldes. Llevar a congelación. 11. Desmoldar 12. Con ayuda del aerógrafo dar el color fucsia al interior de la flor 13. Colocar más crema para formar pistilos.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 4,71 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,24 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 4,95 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,33 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0132 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. La crema batida debe integrarse cuando la base esté fría (aprox. 25 °C) para evitar que pierda volumen o se derrita, afectando la textura final. 2. La hidratación de la gelatina, debe realizarse con un relación de 1 a 5 de gelatina y agua.		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS Batido Emulsión Cremado Gelificación				
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 30. Receta Estándar Crumble de Camote y Cacao

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA Tierra de cacao y camote				TIPO RECETA Básica o de Venta				FOTO RECETA 																								
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. SUB-022																												
PESO CADA PORCIÓN 30 gramo																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Harina de trigo	80,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 0,1707		\$ 1,92	gramos	900	Gramos																						
2	Harina de camote	100,00	Gramos	\$ 0,01520	\$ 1,5200		\$ 3,80	gramos	250	Gramos																						
3	Cacao amargo	20,00	Gramos	\$ 0,01080	\$ 0,2160		\$ 2,70	gramos	250	Gramos																						
4	Mantequilla	100,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 1,0640	Cortada en cubos pequeños	\$ 2,66	gramos	250	Gramos																						
5	Azúcar morena	100,00	Gramos	\$ 0,00109	\$ 0,1090		\$ 1,09	gramos	1.000	Gramos																						
6	Sal	4,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0022		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos																						
7																																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En un recipiente, combinar la harina de camote, cacao amargo, el azúcar morena y la sal. Mezclar hasta homogeneizar. 2. Incorporar la mantequilla fría. 3. Mezclar con la yema de los dedos, hasta obtener una textura arenosa con pequeños grumos irregulares. 4. Distribuir el crumble sobre una bandeja con un silpat. 5. Hornear a 170°C durante 15 minutos. 6. Remover suavemente a mitad de cocción. 7. Sacar del horno y dejar enfriar						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,08</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,15</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,24</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,22</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0072</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>						SUBTOTAL RECETA	\$ 3,08	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,24	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. La mantequilla debe estar fría durante el arenado para garantizar la formación adecuada de la textura granulada. 2. La mezcla debe distribuirse uniformemente sobre la bandeja para asegurar una cocción homogénea y evitar zonas quemadas o húmedas.					
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,08	Σ Precios totales de cada ingrediente																														
EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,24	Subtotal + Extras																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS Arenado Horneado																										
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Riofrio																										
FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26						FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																										

Figura 31. Receta Estándar Mousse Camote Naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA Mousse de camote naranja						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																								
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. SUB-023																										
PESO CADA PORCIÓN 60 gramos																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Crema de leche	200,00	Millilitros	\$ 0,00349	\$ 0,6980	Batir a medio punto	\$ 3,49	millilitros	1.000	Millilitros																						
2	Huevo	2,00	Unidades	\$ 0,22833	\$ 0,4567	Elaborar merengue con claras y azúcar	\$ 6,85	Unidad	30	Unidades																						
3	Azúcar	50,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0525		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos																						
4	Camote naranja	200,00	Gramos	\$ 0,00182	\$ 0,3640		\$ 1,82	gramos	1.000	Gramos																						
5	Gelatina sin sabor	8,00	Gramos	\$ 0,00968	\$ 0,0774	Hidratar proporción 1:5	\$ 2,42	gramos	250	Gramos																						
6	Agua	40,00	Millilitros	\$ 0,00016	\$ 0,0062		\$ 0,78	gramos	5.000	Millilitros																						
7	Anís Estrellado	4,00	Gramos	\$ 0,04200	\$ 0,1680		\$ 0,63	gramos	15	Gramos																						
8																																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Cocinar camote naranja junto con anís y elaborar pulpa semilíquida con un poco del agua de cocción 2. Hidratar gelatina proporción 1:5 3. Montar a punto medio la crema de leche 4. Elaborar un merengue firme con claras y azúcar 5. Incorporar pulpa de camote al merengue e incorporar bien 6. Incorporar la mezcla a la crema de leche semimontada en tres partes 7. Regenerar gelatina previamente hidratada 8. Igualar densidades agregando un poco de la mezcla a la gelatina regenerada. 9. Incorporar cuando esta mezcla llegue a 35°C 10. Colocar mezcla hasta la mitad del molde y llevar a refrigeración durante un momento para que agarre un poco de consistencia 11. Agregar el insert de camote morado y canela y llenar el molde con el resto de la mezcla. Llevar a congelación 12. Desmoldar y aplicar pulverizado naranja en toda la base 13. Aplicar pulverizado de color café formando manchas						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,82</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,91</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,13</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0021</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>						SUBTOTAL RECETA	\$ 1,82	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,91	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Hidratar gelatina proporción 1:5 2. Igualar densidades de la mezcla con gelatina regenerada 3. La gelatina se debe incorporar por completo a 35°C 4. Para aplicar el pulverizado encima del mousse debe estar congelado					
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,82	Σ Precios totales de cada ingrediente																														
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,91	Subtotal + Extras																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción + Peso cada Porción																														
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																										
						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Gelificación 2. Aireación																										
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR: Ivanova Riofrio																										
						FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26																										
						FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																										

Figura 32. Receta Estándar Insert de camote morado

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Insert de camote morado						TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 15 gramos						FICHA No. SUB-024																		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	Camote morado	100,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 0,3717		\$ 2,23	gramos	600	Gramos														
2	Gelatina sin sabor	2,00	Gramos	\$ 0,00968	\$ 0,0194		\$ 2,42	gramos	250	Gramos														
3	Agua	10,00	Millilitros	\$ 0,00016	\$ 0,0016		\$ 0,78	gramos	5.000	Millilitros														
4	Canela en rama	2,00	Gramos	\$ 0,03000	\$ 0,0600		\$ 0,90	gramos	30	Gramos														
5																								
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Cocinar camote morado junto con canela en rama y elaborar pulpa semiliquida con un poco del agua de cocción 2. Hidratar gelatina proporción 1:5 3. Regenerar gelatina y agregar a la mezcla 4. Colocar la mezcla en un molde pequeño y llevar a congelación 4. Desmoldar y colocar insert en el mousse.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,45</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,48</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>\$ 0,0021</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,45	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,48	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,45	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,48	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						PUNTOS CRÍTICOS 1. Hidratar gelatina proporción 1:5 2. Dejar reposar el mousse con el insert para que se tempere y tenga una textura adecuada																		
MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Gelificación 2. Cocción en agua 3. Procesado																								
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio																		
						FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26																		
						FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 33. Receta Estándar Esponja de Naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Esponja de naranja				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. SUB-025						
PESO CADA PORCIÓN 10 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	110,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 0,2347		\$ 1,92	gramos	900	Gramos
2	Huevo	2,00	Unidades	\$ 0,22833	\$ 0,4567		\$ 6,85	Unidad	30	Unidades
3	Azúcar	110,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,1155		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos
4	Naranja americana	150,00	Gramos	\$ 0,00248	\$ 0,3713		\$ 0,99	gramos	400	Gramos
5	Mantequilla	10,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064		\$ 2,66	gramos	250	Gramos
6	Carga de NO2	2,00	Unidades	\$ 0,81300	\$ 1,6260		\$ 8,13	unidades	10	Unidades
7										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar a mano huevos y azúcar 2. Agregar zumo de naranja americana 3. Elaborar una mezcla homogénea. Agregar mantequilla derretida. 4. Cernir y pasar la mezcla al sifón con 2 cargas 5. Cocinar en el microondas en vaso térmico x 25 segundos.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,91 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,15 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 3,06 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,20 Costo Total Receta + No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0204 Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Cernir bien para evitar que se tape el sifón		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sifón		
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 34. Receta Estándar Chips Camote Morado

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Chips de camote morado						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. SUB-026																				
PESO CADA PORCIÓN 2 gramos																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Aceite vegetal	500,00	Mililitros	\$ 0,00266	\$ 1,3300		\$ 2,66	mililitros	1.000	Mililitros																
2	Camote morado	100,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 0,3717		\$ 2,23	gramos	600	Gramos																
3																										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pelar y laminar el camote. 2. Freír a 170°C por dos minutos. 3. Retirar el exceso de aceite, añadir sal y servir.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,70</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,79</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,12</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0596</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,70	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,79	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0596	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del aceite. 2. Laminado uniforme de las chips de camote.	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,70	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,79	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0596	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																				
						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Fritura profunda																				
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio																				
						FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26																				
						FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																				

Figura 35. Receta Estándar Gel de Maracuyá

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Gel de maracuyá				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 5 gramos		FICHA No. SUB-027						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maracuyá	500,00	Gramos	\$ 0,00141	\$ 0,7071		\$ 0,99	gramos	700	Gramos
2	Agar Agar	10,00	Gramos	\$ 0,08080	\$ 0,8080		\$ 2,02	gramos	25	Gramos
3	Azúcar	8,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0084		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos
4										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Extraer la pulpa de maracuya de la fruta, licuar y cernir. 2. Llevar al fuego y una vez llegue a los 40°C colocar el agar agar mezclado con el azúcar. 3. Mezclar e integrar todo, una vez alcance los 82°C retirar del fuego. 4. Verter en un recipiente preferentemente largo y dejar reposar hasta que gelifique. 5. Procesar hasta obtener una textura lisa.				SUBTOTAL RECETA		\$ 1,52		1. La dosificación del agar agar debe ser entre el 0,8% al 1% del peso total de la preparación. 2. El gel debe gelificar completamente antes de triturarse para obtener una textura lisa, estable y uniforme.		
				EXTRAS 5%		\$ 0,08				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,60				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,11				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0213				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		Gelificación Dosificación				
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 36. Receta Estándar Pulverizado Naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Pulverizado de chocolate naranja				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 5 gramos		FICHA No. SUB-028						
#	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	75,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 1,8390		\$ 6,13	gramos	250	Gramos
2	Chocolate Blanco	75,00	Gramos	\$ 0,01952	\$ 1,4637		\$ 48,79	gramos	2.500	Gramos
3	Colorante en polvo naranja	7,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 2,2120		\$ 3,16	gramos	10	Gramos
4	Aceite vegetal	150,00	Millilitros	\$ 0,00266	\$ 0,3990		\$ 2,66	mililitros	1.000	Millilitros
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar manteca de cacao, chocolate blanco y colorante 2. Mixear para integrar 3. Aplicar pulverizado a 35°C sobre postre congelado				SUBTOTAL RECETA		\$ 5,91		1. Temperatura a la que se aplica el pulverizado (35°C) 2. Aplicación del pulverizado sobre postre congelado		
				EXTRAS 5%		\$ 0,30				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 6,21				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,41				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0828				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 37. Receta Estándar Pulverizado café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA Pulverizado de chocolate café				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 2 gramos		FICHA No. SUB-029																						
#	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	30,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 0,7356		\$ 6,13	gramos	250	Gramos																
2	Chocolate Blanco	30,00	Gramos	\$ 0,01952	\$ 0,5855		\$ 48,79	gramos	2.500	Gramos																
3	Colorante en polvo café	3,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 0,9480		\$ 3,16	gramos	10	Gramos																
4	Aceite vegetal	60,00	Millilitros	\$ 0,00266	\$ 0,1596		\$ 2,66	millilitros	1.000	Millilitros																
5																										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar manteca de cacao, chocolate blanco y colorante 2. Mixear para integrar 3. Aplicar pulverizado a 30-35°C sobre postre congelado				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,43</td> <td>Σ 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>\$ 2,55</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,17</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0850</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,43	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,55	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0850	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura a la que se aplica el pulverizado (35°C) 2. Aplicación del pulverizado sobre postre congelado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,43	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,55	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0850	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Pulverizado																		
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 38. Receta Estándar Entre Raíces

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA ENTRE RAÍCES				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 154 gramos		FICHA No. VTA-006																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Mousse de camote naranja	900,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 1,9140		\$ 0,13	gramos	60	Gramos																
2	Insert de camote morado	225,00	Gramos	\$ 0,00211	\$ 0,4752		\$ 0,03	gramos	15	Gramos																
3	Gel de Maracuyá	75,00	Gramos	\$ 0,12314	\$ 9,2353		\$ 0,62	gramos	5	Gramos																
4	Espanja de naranja	150,00	Gramos	\$ 0,02037	\$ 3,0560		\$ 0,20	gramos	10	Gramos																
5	Crema diplomática de queso y naranja	375,00	Gramos	\$ 0,01320	\$ 4,9504		\$ 0,33	gramos	25	Gramos																
6	Chips de camote morado	30,00	Gramos	\$ 0,05956	\$ 1,7868		\$ 0,12	gramos	2	Gramos																
7	Tierra de cacao y camote	450,00	Gramos	\$ 0,00719	\$ 3,2359		\$ 0,22	gramos	30	Gramos																
8	Pulverizado de chocolate naranja	75,00	Gramos	\$ 0,08279	\$ 6,2094		\$ 0,41	gramos	5	Gramos																
9	Pulverizado de chocolate café	30,00	Gramos	\$ 0,08500	\$ 2,5501		\$ 0,17	gramos	2	Gramos																
10																										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1.Desmoldar mousse 2.Aplicar pulverizado sobre mousse congelado 3.En un plato plano blanco agregar el mousse en el centro 4.Alrededor del mousse agregar tierra de cacao y camote 5.Colocar tres esponjas formando un triángulo 6.A un lado de la esponja agregar un punto de gel y en el otro lado chips de camote morado 7.Colocar la representación de flor de camote al lado del mousse				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 24,65</td> <td>§Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,23</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 25,89</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,73</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0112</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 24,65	§Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,23	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 25,89	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,73	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0112	Costo por Porción + Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1.Se aplica el pulverizado a 35°C sobre el mousse congelado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 24,65	§Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 1,23	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 25,89	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,73	Costo Total Receta + No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0112	Costo por Porción + Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1.Gelificación 2.Aireado 3.Pulverizado 4.Espanja 5.Fritura profunda 6.Arenado 7.Marcado																		
 ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Recetas Estándar Bombón

Figura 39. Receta Estándar Ganache de Mango

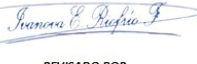
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA Ganache de mango y limón				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 15 porción				PESO CADA PORCIÓN 2 gramos				FICHA No. SUB-031																		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Mango	32,50	Gramos	\$ 0,00083	\$ 0,0268		\$ 0,99	gramos	1.200	Gramos																
2	Azúcar	5,50	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0058		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos																
3	Huevo	1,00	Unidades	\$ 0,22833	\$ 0,2283		\$ 6,85	Unidad	30	Unidades																
4	Crema de leche	2,50	Millilitros	\$ 0,00349	\$ 0,0087		\$ 3,49	millilitros	1.000	Millilitros																
5	Chocolate Blanco	55,00	Gramos	\$ 0,01952	\$ 1,0734		\$ 48,79	gramos	2.500	Gramos																
6	Mantequilla	5,75	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,0612		\$ 2,66	gramos	250	Gramos																
7	Limón	3,00	Gramos	\$ 0,00066	\$ 0,0020		\$ 0,99	gramos	1.500	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Elaborar pulpa de mango 2. Calentar la crema de leche y agregar poco a poco la pulpa de mango 3. Mezclar azúcar con yemas 4. Verter un poco de la crema de mango en las yemas para temperar, mezclar bien y luego devolver a la mezcla principal. 5. Mezclar y calentar hasta que llegue a punto nate y formar una crema inglesa 6. Derretir el chocolate y verter la crema inglesa sobre este. Mezclar enérgicamente y lograr una mezcla homogénea. 7. Agregar mantequilla para dar brillo 8. Dejar enfriar hasta que llegue a una temperatura de 30°C para poder rellenar el bombón.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,41</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,48</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,10</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0492</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,41	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,48	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0492	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de los ingredientes 2. Se debe lograr una mezcla homogénea 3. Temperatura de la ganache al momento de rellenar			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,41	2 Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,48	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0492	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Emulsión																		
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

Figura 40. Receta Estándar Crumble de Camote

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Crumble de camote				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 2 gramo		FICHA No. SUB-032						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	40,00	Gramos	\$ 0,00213	\$ 0,0853		\$ 1,92	gramos	900	Gramos
2	Harina de camote	50,00	Gramos	\$ 0,01520	\$ 0,7600		\$ 3,80	gramos	250	Gramos
3	Mantequilla	10,00	Gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064		\$ 2,66	gramos	250	Gramos
4	Azúcar morena	50,00	Gramos	\$ 0,00109	\$ 0,0545		\$ 1,09	gramos	1.000	Gramos
5	Sal	2,00	Gramos	\$ 0,00054	\$ 0,0011		\$ 0,54	gramos	1.000	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. En un recipiente, combinar la harina de camote, el azúcar morena y la sal. Mezclar hasta homogeneizar. 2. Incorporar la mantequilla fría. 3. Mezclar con la yema de los dedos, hasta obtener una textura arenosa con pequeños grumos irregulares. 4. Distribuir el crumble sobre una bandeja con un silpat 5. Hornear a 170°C durante 15 minutos. 6. Remover suavemente a mitad de cocción. 7. Retirar del horno 8. Estirar en una lata con silpat y dejar enfriar 9. Colocar en el bombón para formar una bicapa		SUBTOTAL RECETA		\$ 1,01	Σ Precios totales de cada ingrediente					
		EXTRAS 5%		\$ 0,05	Subtotal * % Extras					
		COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,06	Subtotal + Extras					
		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones					
		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0353	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
MÉTODOS Y TÉCNICAS		Arenado Horneado								
ELABORADO POR: Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 41. Receta Estándar Laca Morada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Laca morada				TIPO RECETA Básica o de Venta x Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-033		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 1 gramo																										
#	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	20,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 0,4904		\$ 6,13	gramos	250	Gramos																
2	Colorante en polvo morado	2,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 0,6320		\$ 3,16	gramos	10	Gramos																
3																										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar manteca de cacao con colorante liposoluble 2. Temperar chocolate negro a.T. Fusión: 45°C b.T. Descenso: 27°C c.T. Remonte: 30 °C 3. Colocar con ayuda de un pincel sobre el molde.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,12</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,18</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0786</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El temperado debe ser adecuado para lograr resultados profesionales 2. No se puede dejar mucho tiempo en refrigeración debido a que puede cuartearse.			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Temperado 2. Cristalizado																		
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																		

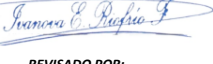
Figura 42. Receta Estándar Laca Naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Laca naranja						TIPO RECETA Básica o de Venta x Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-034		FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 1 gramo																								
#	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	20,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 0,4904		\$ 6,13	gramos	250	Gramos														
2	Colorante en polvo naranja	2,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 0,6320		\$ 3,16	gramos	10	Gramos														
3																								
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar manteca de cacao con colorante liposoluble 2. Temperar chocolate negro a. T. Fusión: 45°C b. T. Descenso: 27°C c. T. Remonte: 30 °C 3. Colocar con ayuda de un pincel sobre el molde.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,12</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,18</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0786</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El temperado debe ser adecuado para lograr resultados profesionales 2. No se puede dejar mucho tiempo en refrigeración debido a que puede cuartearse.	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Temperado 2. Cristalizado																
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																

Figura 43. Receta Estándar Laca Blanca

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																								
NOMBRE RECETA Laca blanca				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-035		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 1 gramo																								
#	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	20,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 0,4904		\$ 6,13	gramos	250	Gramos														
2	Colorante en polvo naranja	2,00	Gramos	\$ 0,31600	\$ 0,6320		\$ 3,16	gramos	10	Gramos														
3																								
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar manteca de cacao con colorante liposoluble 2. Temperar chocolate negro a.T. Fusión: 45°C b.T. Descenso: 27°C c.T. Remonte: 30 °C 3. Colocar con ayuda de un pincel sobre el molde.			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,12</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,18</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0786</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. El temperado debe ser adecuado para lograr resultados profesionales 2. No se puede dejar mucho tiempo en refrigeración debido a que puede cuartearse.		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Temperado 2. Cristalizado																	
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta			REVISADO POR:  Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Figura 44. Receta Estándar Bombón

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Bombón				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. VTA-007						
PESO CADA PORCIÓN 2 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate Negro 70%	200,00	Gramos	\$ 0,01835	\$ 3,6704		\$ 45,88	gramos	2.500	Gramos
2	Crumble de camote	30,00	Gramos	\$ 0,03526	\$ 1,0577		\$ 0,07	gramos	2	Gramos
3	Ganache de mango y limón	30,00	Gramos	\$ 0,04922	\$ 1,4765		\$ 0,10	gramos	2	Gramos
4	Ganache de uvilla	30,00	Gramos	\$ 0,05301	\$ 1,5902		\$ 0,11	gramos	2	Gramos
5	Laca morada	15,00	Gramos	\$ 0,07857	\$ 1,1785		\$ 0,08	gramos	1	Gramos
6	Laca naranja	15,00	Gramos	\$ 0,07857	\$ 1,1785		\$ 0,08	gramos	1	Gramos
7	Laca blanca	15,00	Gramos	\$ 0,07857	\$ 1,1785		\$ 0,08	gramos	1	Gramos
8	Manteca de cacao	40,00	Gramos	\$ 0,02452	\$ 0,9808		\$ 6,13	gramos	250	Gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1.Limpiar y pulir los moldes adecuadamente 2.Elaborar diseño con lacas de colores y un pincel, dejar cristalizar. 3.Temperar chocolate negro a.T. Fusión: 45°C b.T. Descenso: 27°C c.T. Remonte: 30 °C 4.Verter chocolate en el molde, golpear para sacar burbujas y voltear para vaciar exceso, dejando una fina capa 5.Cuando el chocolate haya cristalizado colocar crumble y ganache para formar una bicapa en el interior 6.Enfriar levemente 7.Sellar con más chocolate temperado 8.Cuando cristalice desmoldar dando la vuelta y golpeando contra el mesón.				SUBTOTAL RECETA \$ 12,31 Σ Precios totales de cada ingrediente		1.El correcto temperado tanto de la laca como el chocolate permite obtener un resultado profesional con la apariencia y textura adecuada, además que facilita el desmoldado 2.No dejar caer agua al chocolate 3.La ganache se debe utilizar a 29- 30°C 4.Tener en cuenta el grosor del casquillo 5.Limpiar y pulir bien los moldes para obtener bombones brillantes				
				EXTRAS 5% \$ 0,62 Subtotal * % Extras						
				COSTO TOTAL RECETA \$ 12,93 Subtotal + Extras						
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,86 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0,4309 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			1.Temperado 2.Cristalizado 3.Emulsión 4.Horneado 5.Ensamblaje de bombón			
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio						
FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26				FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26						

Recetas Estándar Bajativo

Figura 45. Receta Estándar Tapioca de Coñac

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																
NOMBRE RECETA Maceración de tapiocas en coñac						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. VTA-008																		
PESO CADA PORCIÓN 5 gramos																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	Tapioca	200,00	Gramos	\$ 0,00475	\$ 0,9500		\$ 1,90	gramos	400	Gramos														
2	Coñac	200,00	Mililitros	\$ 0,11129	\$ 22,2571		\$ 77,90	mililitro	700	Mililitros														
PROCESO DE PREPARACIÓN Coccción: Cocinar la tapioca en agua a 95–100 °C durante 20–30 minutos, hasta que sea translúcida. Escurrido y enfriado: Escurrir y enfriar a 20–25 °C. Maceración: Cubrir con coñac y dejar reposar entre 30 minutos y 2 horas en refrigeración (4 °C). Escurrido final: Retirar el exceso de coñac antes de utilizar.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 23,21</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,16</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 24,37</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,62</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,3249</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 23,21	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,16	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 24,37	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,3249	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS Cocinar completamente la tapioca sin deshacerla. Enfriar antes de añadir el coñac para evitar la evaporación del alcohol. Controlar el tiempo de maceración para equilibrar el sabor. Mantener refrigerado durante el proceso.	
SUBTOTAL RECETA	\$ 23,21	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 1,16	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 24,37	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,3249	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Coccción por ebullición. Escurrido. Enfriamiento. Maceración por inmersión.																
 Bernal, Morales y Toapanta						 Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																

Figura 46. Receta Estándar Café Americano

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Café Americano				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 15 porción				FICHA No. SUB-036																					
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Café de tueste medio	150,00	Gramos	\$ 0,02776	\$ 4,1647		\$ 9,44	0,02776471	340	Gramos															
2	Agua	300,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0468		\$ 0,78	0,000156	5.000	Mililitros															
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Molienda del café. 2. Extracción del espresso. 3. Adición de agua caliente.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 4,21</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,21</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 4,42</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,29</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0295</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4,21	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,21	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,42	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0295	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS Molienda fina y uniforme. Agua entre 90–96 °C. Tiempo de extracción de 25–30 segundos. Proporción adecuada entre espresso y agua.		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,21	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,21	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,42	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0295	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS Molienda. Extracción por presión. Dilución.																	
ELABORADO POR:  Bernal, Morales y Toapanta				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26																	

Figura 47. Receta Estándar Chip de camote con azúcar de naranja

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Chip de camote con azúcar de naranja						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 15 porción						FICHA No. VTA-008				
PESO CADA PORCIÓN 2 gramos										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camote morado	150,00	Gramos	\$ 0,00372	\$ 0,5575		\$ 2,23	gramos	600	Gramos
2	Azúcar	90,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0945		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos
3	Naranja americana	10,00	Gramos	\$ 0,00248	\$ 0,0248	ralladura	\$ 0,99	gramos	400	Gramos
4	Azúcar	60,00	Gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0630		\$ 1,05	gramos	1.000	Gramos
3	Agua	60,00	Mililitros	\$ 0,00016	\$ 0,0094		\$ 0,78	gramos	5.000	Mililitros
PROCESO DE PREPARACIÓN Lavado y pelado: Lavar y desinfectar el camote; retirar la cáscara para obtener un acabado uniforme. Laminado: Cortar en láminas de 1–2 mm de espesor con mandolina. Deshidratación: Colocar las láminas en una sola capa y deshidratar a 60 °C durante 4–6 horas, hasta obtener una textura crujiente. Preparación del azúcar de naranja: Incorporar ralladura fina de naranja (solo el flavedo) al azúcar y mezclar hasta distribuir uniformemente el aroma. Acabado: Espolvorear el azúcar de naranja sobre los chips una vez fríos. Almacenamiento: Conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente para mantener la textura crujiente.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,65 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,03 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 0,68 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,05 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0228 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS Lavar y desinfectar correctamente el camote antes de su manipulación. Mantener un espesor uniforme de 1–2 mm para una deshidratación homogénea. Controlar la temperatura de deshidratación entre 55–60 °C para evitar el oscurecimiento. Enfriar completamente los chips antes de añadir el azúcar de naranja. Utilizar únicamente el flavedo (parte naranja de la cáscara) para evitar sabores amargos. Almacenar en un recipiente hermético para evitar la absorción de humedad.		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS Laminado con mandolina. Deshidratación por aire caliente. Mezclado manual del azúcar con la ralladura de naranja. Espolvoreado como acabado. Conservación hermética.				
Bernal, Morales y Toapanta						Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 9-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 9-jul-26		

Figura 48. Receta Estándar Carajillo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		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;">Carajillo con tapioca de coñac</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">15 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">18 gramos</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Carajillo con tapioca de coñac		NÚMERO PORCIONES	15 porción	PESO CADA PORCIÓN	18 gramos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">x</td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">VTA-008</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		x	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-008	<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																																
Carajillo con tapioca de coñac																																
NÚMERO PORCIONES	15 porción																															
PESO CADA PORCIÓN	18 gramos																															
TIPO RECETA																																
x	Básica o de Venta																															
Complementaria o Subreceta																																
FICHA No.	VTA-008																															
FOTO RECETA																																
																																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																						
1	Maceración de tapiocas en coñac	75,00	Gramos	\$ 0,32490	\$ 24,3675		\$ 1,62	gramos	5	Gramos																						
2	Café Americano	150,00	Millilitros	\$ 0,01474	\$ 2,2110		\$ 0,29	millilitro	20	Millilitros																						
3	Chip de camote con azúcar de naranja	30,00	Gramos	\$ 0,02282	\$ 0,6846	ralladura	\$ 0,05	gramos	2	Gramos																						
<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 colspan="2" style="height: 150px; vertical-align: top;"> Incorporar la tapioca macerada en coñac en el caballito, el café y decorar con el chip de camote morado y azúcar de naranja. </td> </tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		Incorporar la tapioca macerada en coñac en el caballito, el café y decorar con el chip de camote morado y azúcar de naranja.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 26,58</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,33</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 27,91</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,86</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,1034</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 26,58	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,33	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 27,91	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,1034	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;"> Extraer correctamente el espresso (25–30 s). Mantener el equilibrio entre café y coñac para que ningún sabor predomine. Servir inmediatamente para conservar la temperatura y los aromas. </td> </tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	Extraer correctamente el espresso (25–30 s). Mantener el equilibrio entre café y coñac para que ningún sabor predomine. Servir inmediatamente para conservar la temperatura y los aromas.
PROCESO DE PREPARACIÓN																																
Incorporar la tapioca macerada en coñac en el caballito, el café y decorar con el chip de camote morado y azúcar de naranja.																																
COSTO MATERIA PRIMA																																
SUBTOTAL RECETA	\$ 26,58	Σ Precios totales de cada ingrediente																														
EXTRAS 5%	\$ 1,33	Subtotal * % Extras																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 27,91	Subtotal + Extras																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1034	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																														
PUNTOS CRÍTICOS																																
Extraer correctamente el espresso (25–30 s). Mantener el equilibrio entre café y coñac para que ningún sabor predomine. Servir inmediatamente para conservar la temperatura y los aromas.																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td style="height: 50px;"></td> </tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td style="height: 50px; vertical-align: top;"> Extracción por presión (espresso). Mezclado directo. Maceración de tapioca. Montaje y decoración. </td> </tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	Extracción por presión (espresso). Mezclado directo. Maceración de tapioca. Montaje y decoración.																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																
Extracción por presión (espresso). Mezclado directo. Maceración de tapioca. Montaje y decoración.																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  Bernal, Morales y Toapanta </td> <td style="text-align: center;">  Ivanova Riofrio </td> <td style="text-align: center;"> <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;">9-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-jul-26</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>				 Bernal, Morales y Toapanta	 Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-jul-26</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	9-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	9-jul-26																						
 Bernal, Morales y Toapanta	 Ivanova Riofrio	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9-jul-26</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	9-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	9-jul-26																										
FECHA ELABORACIÓN																																
9-jun-26																																
FECHA ACTUALIZACIÓN																																
9-jul-26																																

COSTOS

Figura 49. Costos Menú y Precio de Venta al Público

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®					
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	COCTEL DE BIENVENIDA	\$ 3,28	\$ 17,64	35,3%	\$ 50,00	\$ 7,50	\$ 5,00	\$ 62,50
VTA-002	PAN	\$ 0,47	\$ 17,64	27,6%	\$ 64,00	\$ 9,60	\$ 6,40	\$ 80,00
VTA-003	AMUSE BOUCHE	\$ 0,75	\$ 17,64	25,0%	\$ 70,56	\$ 10,58	\$ 7,06	\$ 88,20
VTA-004	ENTRADA	\$ 2,26						
VTA-005	PLATO FUERTE	\$ 3,62						
VTA-006	POSTRE- ENTRE RAÍCES	\$ 1,19						
VTA-007	BOMBÓN	\$ 0,75						
VTA-008	BAJATIVO	\$ 1,86						
VTA-09	ENIGMA- DOS HEMISFERIOS- CHARDONNAY	\$ 2,81						
VTA-010	SANTA RITA CAVANZA- CABERNET SAUVIGNON	\$ 0,66						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 17,64						

Análisis de trazabilidad de alimentos

Res

Origen y evolución biológica

Los bovinos actuales son antepasados directos del “Bos primigenius” o también conocido como “uro salvaje”, espécimen que se extinguió en el año 1627. Este se caracterizaba por ser de gran tamaño, con cuernos que poseían forma de lira y una capa o pelaje de una tonalidad oscura uniforme, con una banda de pelos de un color un tanto más claro la cual se extendía por el dorso; yendo de la nuca a la cola del animal. Es a partir de su domesticación que se dio aproximadamente 9500 años a.C., esta especie empezó a sufrir una serie de cambios evolutivos lo cuales generaron una disminución del tamaño y en la ampliación de la variación fenotípica (Martínez, 2020).

Tipos y Razas Bovinas

Un tipo bovino es una clasificación más general la cual se basa en la función de producción, pudiendo encontrar los que poseen un único propósito (carne, leche, trabajo), doble propósito (carne y leche) y triple propósito (carne, leche y trabajo).

Por otro lado, se conoce como raza al grupo de bovinos el cual comparte características hereditarias que permiten diferenciarlos de otros grupos. Parte de las razas bovinas fueron desarrolladas gracias a métodos de Robert Bakewell, quien es considerado uno de los pioneros del mejoramiento genético animal. Seleccionaba los ejemplares considerados “idóneos” y a través de apareamientos consanguíneos los reproducía (Martínez, 2020).

Producción ganadera en Ecuador

Como mencionan Tene Cabrera et al. (2023) dentro del país el sector agropecuario es considerado de suma importancia dentro de la economía del país debido a que dentro del sector laboral es muy apreciado; principalmente dentro de zonas rurales; y a su contribución al Producto Interno Bruto (PIB), donde los últimos datos del Banco Central del Ecuador, durante los últimos cinco años la tasa de crecimiento anual es del 8%, donde en el año 2025 vio un crecimiento del 8,6 % (Banco Central del Ecuador, 2026).

La producción bovina está enfocada principalmente en la crianza de razas lecheras y de doble propósito (bovinos de carne y leche), de las cuales en su mayoría son razas de origen cebú; utilizadas para criar ganado dentro de zonas con condiciones climáticas y geográficas más externas, adaptándose con facilidad a altas temperaturas; y razas europeas; desarrollan su potencial genético en zonas con condiciones consideradas más favorables (Tene Cabrera et al., 2023).

Tene Cabrera et al. (2023) señalan que dentro de Ecuador se realiza un tipo de producción “Extensiva”, “Semi-extensiva” e “Intensiva”:

- **Extensiva:** Este es el principal tipo de producción que se realiza dentro del país. Está basado en el pastoreo animal, donde el uso de técnicas de ganado como la rotación de cultivo y el uso de suplementos nutricionales es prácticamente nulo dentro de este proceso. Es realizado en espacios libres con un amplio terreno con pasto, el cual es su alimento básico. Son sacrificados a los 3 años.
- **Semi-Extensiva:** En este sistema de producción se alimenta al animal principalmente con pasto, sin embargo, también se hace uso de aditivos leguminosos, subproductos agrícolas, etc. En varias ocasiones también utilizan fertilizantes y equipos los cuales permitan administrar el pasto y conservar y mejorar ciertos alimentos.

- **Intensiva:** El ganado es colocado dentro de un espacio confinado. Aquí el animal alcanza el peso de sacrificio en tan solo 14-15 meses.

En el país, según datos arrojados por el Banco Central del Ecuador en el año 2020, existen aproximadamente 5,2 millones de cabezas de ganado, donde principalmente la actividad ganadera está concentrada en la región sierra, donde la parte central comprende el 36,3% y la parte oriental el 13,1%. Algunas de las razas bovinas producidas en el país son Brahman o Cebú (17%), Mestizos (30%), Criollos (24%), Holstein Friesian (12%), Brown Swiss (9%), entre otras (5%). (Tene Cabrera et al., 2023).

Figura 50. Raza Brahman



(La Nación, 2023)

Durante los últimos 5 años la producción nacional de ganado vacuno ha aumentado en gran medida. En el 2025 se produjo alrededor de 227.400 kilogramos de carne y que para el año 2026 se deberá producir alrededor de 236.875 kilogramos de carne para poder solventar la demanda estimada (Tene Cabrera et al., 2023).

Crecimiento y desarrollo

Demagnet (2024) menciona que el ciclo de crecimiento y desarrollo (incremento de peso o masa corporal) se ve definido por la interacción de diversos factores tales como la raza, el tipo, condiciones climáticas y geográficas.

Poseen un mayor crecimiento cuando se encuentran en su etapa juvenil. Cuando llegan a una edad adulta el nivel de crecimiento va reduciendo, llegando a un punto en el que tanto los huesos como los músculos dejan de desarrollarse y un crecimiento posterior a esta etapa significa que el animal ha experimentado un aumento dentro de los depósitos de grasa (Demagnet, 2024).

Alimentación

Las razas bovinas del tipo carne generalmente son alimentados en pastizales naturales, naturalizados y exóticos los cuales poseen un crecimiento de ritmo discontinuo, siendo la consecuencia de los cambios dentro de las condiciones medioambientales, donde las variaciones de estaciones de producción de materia seca de los pastizales hacen que se generen curvas en el crecimiento del animal, donde se suscitan períodos en los cuales un bajo incremento del crecimiento es sucedido por intervalos de ganancia de peso rápidas (Demagnet, 2024).

En cuanto al agua, debe ser químicamente pura. Forma parte de la alimentación diaria del ganado bovino, siendo un elemento indispensable, constituyendo entre el 55 y 60% (bovino adulto) del peso del animal y el 80% de los músculos. Su consumo se verá influenciado por una serie de factores, como la raza, la edad, pero principalmente las condiciones climáticas (temperatura del ambiente) y la composición de su alimento. El consumo diario de agua de un bovino tipo carne es de 30 a 70 litros (Demagnet, 2024).

Perfil Nutricional

La carne de res está compuesta en mayor medida por agua, siendo este el componente más abundante de este alimento, comprendiendo el 75-80% aproximadamente, porcentaje el cual variará según la edad del animal, el corte y la cantidad de grasa.

Posee un contenido de macronutrientes diferente en función a la edad de sacrificio y la pieza. Principalmente se caracteriza por la presencia de proteínas. En cuanto al contenido de grasa, cortes magros contendrán aproximadamente 6 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne, mientras que las piezas con un mayor contenido de lípidos superan los 20 gramos por 100 gramos de carne. De igual forma aporta minerales; como hierro hemo, zinc, magnesio y fósforo; y vitaminas; principalmente del grupo B (Valero Gaspar et al., s.f.).

Tabla 1. Perfil nutricional de diferentes piezas de carne vacuna (100 gramos)

Pieza	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína Bruta (g)	Grasa Bruta (g)	Hidratos de Carbono(g)	Sodio (g)	Sal (NaCl g)	Hierro(g)	Zinc (g)	AGM (g)	AGS (g)	AGP(g)	AGtrans (g)
Lomo	68,5	166	20,6	8,8	1,1	90	0,23	1,5	3,6	4,13	4,06	0,61	0,38
Solomillo	72,8	126	22,2	4,1	Trazas	100	0,2	2,2	4,2	1,92	1,86	0,32	0,17
Cadera	70,4	145	22,7	6	Trazas	100	0,2	1,7	3,3	2,93	2,76	0,31	0,28
Contra	72,6	122	22,6	3,5	Trazas	100	0,2	1,4	2,9	1,78	1,46	0,26	0,11
Morcillo	73,8	126	21,7	4,4	Trazas	100	0,2	2	5,7	2,16	2,01	0,23	0,15
Aguja	73,7	122	21,7	4,2	Trazas	100	0,2	2,4	5,4	1,9	2,03	0,27	0,19
Espaldilla	71,5	139	21,2	5,8	0,5	120	0,2	2,1	4,9	2,71	2,41	0,68	0,02
Falda	63,3	230	18,8	17,2	Trazas	110	0,2	1,7	4,7	8,84	7,65	0,71	0,72
Tapa	74,4	108	22,5	2	Trazas	90	0,23	1,6	3,7	1	0,88	0,12	0,07
Aleta	74,7	116	21,8	3,2	Trazas	100	0,2	1,9	3,3	1,62	1,29	0,3	0,1

(Valero Gaspar et al., s.f.).

Proceso de faenamiento

El proceso previo al faenamiento del animal es de suma importancia y determinará la calidad de la carne y que esta posea propiedades organolépticas adecuadas. Zamora Velásquez y Mendoza (2018) señalan las etapas por las que pasa el animal previo a ser sacrificado:

- **Transporte:** Debe ser realizado a un ritmo controlado, no mayor al de su marcha, o a su vez pueden ser trasladados en camiones los cuales deberán contar con un gran espacio, ventilación y medidas de seguridad.
- **Reposo:** En esta etapa se alimenta al animal y se lo abreva, con la finalidad de que recupere energía o glucógeno y estabilice su ácido láctico. Esta debe durar de 24 a 36 horas, tiempo el cual variará según el tamaño del animal.
- **Ayuno:** El animal deberá estar en proceso de ayuno durante 12 horas, con el objetivo de que las heces no lleguen a contaminar la canal
- **Insensibilización:** Este proceso da paso al inicio del sacrificio del ganado vacuno, aquí se deja al animal inconsciente con la finalidad que durante el sacrificio el animal no sufra ni estrés ni dolor.

El que el ganado vacuno se encuentre estresado antes y durante el proceso de sacrificio puede afectar a la calidad de la carne, debido a que hace que el glucógeno se consuma en su totalidad; el cual es fundamental para el proceso de conversión del músculo en carne posterior al sacrificio; y existe una reducción del nivel de ácido láctico (Zamora Velásquez & Mendoza, 2018).

Camote

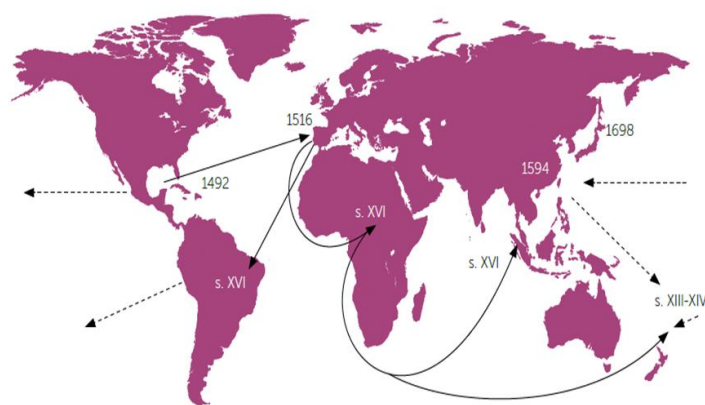
El camote, también conocido como papa dulce, boniato o batata mayormente; es un alimento básico que forma parte de las hortalizas de raíz de la familia *Convolvulaceae*, pero perteneciente al género *Ipomoea* y del tipo de especie *Ipomoea batatas* L. (Vidal et al., 2018). Este género contiene más de 500 especies, convirtiéndolo en uno de los géneros más grandes dentro de *Convolvulaceae*.

Origen

Este tubérculo es originario de los trópicos de Sudamerica, particularmente de países como Mexico y las costas de Perú, en donde fue descubierto hace aproximadamente 4000 y 8000 años. Así mismo, se evidencia a Mexico como el mayor centro de diversidad genética de esta especie y es por ello que adquiere una variedad de nombres perteneciente a las culturas precolombinas donde el camote adquiere denominaciones como: “del náhuatl camotli; otros nombres comunes son: camote dulce, camote de guía, hiedra, isak (tzotzil), nodzá hixée (mazateco), man’da (totonaco), ña’mi (mixteco)” (Basurto et al., 2014).

Al ser un ingrediente de gran versatilidad y adaptabilidad, su distribución global se dio con la llegada de los españoles a America, entre los principales destinos de arribo estuvieron Asia y Africa, dado que para 1516 ya se registraban cultivos en la península ibérica; y durante ese mismo siglo su producción se extendió a territorio africano y sudeste asiático. Para el año 1594 y 1698, su impacto se extendió hasta China y Japón (Basurto et al., 2014).

Figura 51. Dispersión del camote en el mundo después de su descubrimiento.



(Basurto et al., 2014).

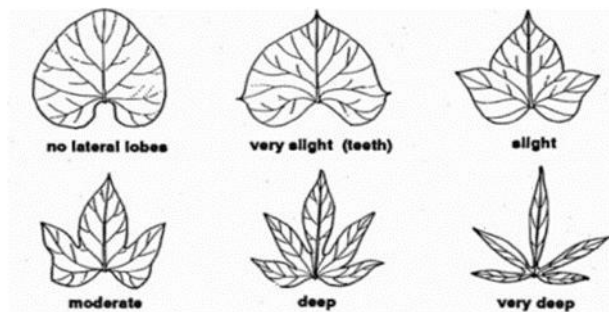
Morfología de la planta

El camote es una planta alimenticia ampliamente cultivada y nativa de América tropical. *Ipomoea batatas* es una enredadera herbácea perenne con flores púrpuras, grandes raíces tuberosas nutritivas y hojas lobuladas. Además, presenta una amplia diversidad de colores tanto en su cáscara como en su pulpa como lo son sus tonalidades blancas, cremas, amarillas, anaranjadas y moradas. Estas diferencias de color son el resultado de la presencia y concentración de distintos pigmentos naturales, comenzando con la pulpa anaranjada que debe su color principalmente a la presencia de carotenoides, especialmente β -caroteno, que aporta tonalidades amarillentas y anaranjadas oscuras. Por otro lado, las variedades de pulpa morada adquieren su característico color gracias a la acumulación de antocianinas, principalmente las de tipo cianidina y peonidina, pigmentos hidrosolubles pertenecientes a un grupo llamado compuestos fenólicos. La intensidad de la coloración morada puede variar desde tonos violetas claros hasta púrpuras profundos, dependiendo de la variedad y de la concentración de estos compuestos (Rosell et al., 2024).

En el caso de los camotes de pulpa blanca o crema, la ausencia o baja concentración de pigmentos coloreados da lugar a tonalidades más claras. Estas variedades presentan una apariencia uniforme y son comunes en diferentes regiones productoras del mundo (Rahmat et al., 2004).

Así mismo, las hojas del camote pueden tener diferentes formas: algunas son redondas, otras en forma de corazón o con lóbulos. Normalmente son verdes, aunque ciertas variedades tienen tonos morados debido a presencia de las antocianinas, antes mencionadas.

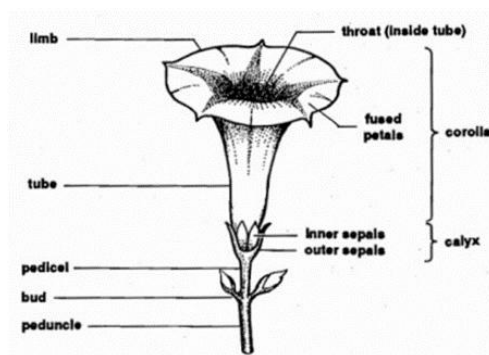
Figura 52. Tamaños y formas de los tipos de hojas



(Swamy, 2024)

Por otro, las flores que presenta este tipo de plantas son hermafroditas. Generalmente tienen cinco pétalos y un tallo pequeño. Pueden crecer solas o en pequeños grupos que nacen en la unión entre las hojas y el tallo. La planta suele florecer cuando los días tienen menos horas de luz. Este tipo de flores resultan ser delicadas y sensibles, debido a que se abren antes del amanecer y permanecen abiertas durante unas pocas horas. Luego se cierran durante la mañana y comienzan a marchitarse. Además, sus colores suelen variar entre lila, rosado y morado claro (Swamy, 2024).

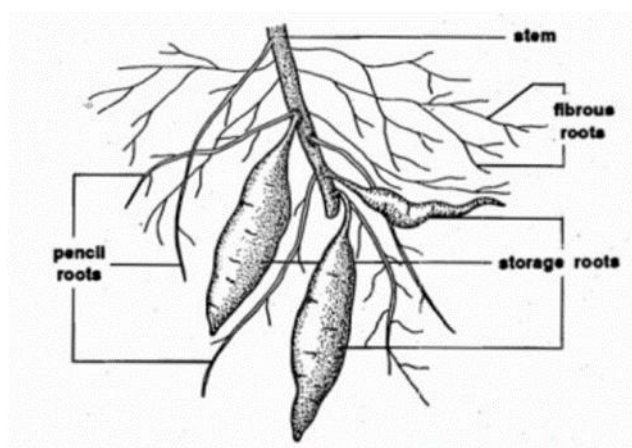
Figura 53. Estructura de la flor del camote



(Swamy, 2024)

La parte más importante de la planta es la raíz tuberosa, que corresponde al camote que se consume como alimento. Esta raíz puede presentar diferentes formas, desde alargadas hasta más redondeadas. La cáscara puede ser de color beige, marrón, rojo o púrpura, mientras que la pulpa puede variar entre blanca, amarilla, naranja o morada. Las variedades de color naranja suelen ser más dulces y destacan por su contenido de vitamina A.

Figura 54. Tipos de raíces de la planta de camote



(Swamy, 2024)

Perfil Nutricional

El camote es un alimento altamente nutritivo que aporta energía, fibra dietética, vitaminas, minerales y diversos compuestos bioactivos beneficiosos para la salud. Su composición nutricional varía según la variedad, especialmente en función del color de su pulpa. Los camotes de pulpa anaranjada destacan por su elevado contenido de β -caroteno, un compuesto precursor de la vitamina A que contribuye al mantenimiento de la visión, el sistema inmunológico y la salud de la piel (Liu et al., 2024).

Tabla 2. Valores nutricionales en referencia a 100g de camote naranja

Nutriente	Cantidad aproximada
Energía	115 kcal
Proteínas	2,27 g
Grasas	0,07 g
Carbohidratos	26,84 g
Fibra dietética	4,3 g
Azúcares	3,46 g
Calcio	24 mg
Hierro	0,4 mg
Magnesio	14 mg
Potasio	399 mg
Sodio	46 mg

(FatSecret, s.f.)

El camote morado, resulta ser otra de las variedades de camote que tiene presencia dentro de la dieta diaria de las personas, por su versatilidad y fácil cultivo; es un tubérculo ampliamente valorado tanto por sus características sensoriales como por su aporte nutricional. Su distintivo color púrpura se debe a la presencia de antocianinas, compuestos antioxidantes que contribuyen a la protección celular y al fortalecimiento del organismo frente al estrés oxidativo (Ochoa-Martínez et al., 2024).

Tabla 3. Valores nutricionales en referencia a 100g de camote morado

Nutriente	Cantidad aproximada
Energía	115 kcal
Proteínas	2,27 g
Grasas	0,07 g
Carbohidratos	26,84 g
Fibra dietética	4,3 g
Azúcares	3,46 g
Calcio	24 mg
Hierro	0,4 mg
Magnesio	14 mg
Potasio	399 mg
Sodio	46 mg

(FatSecret, s.f.)

Por otro lado, la variedad del camote blanco se caracteriza por su pulpa de color claro, sabor suave y textura cremosa, cualidades que lo convierten en un ingrediente utilizado tanto en preparaciones dulces como saladas (Swamy 2024). Sin embargo, sus valores nutricionales se asemejan a los indicados dentro del camote naranja.

Clima y ubicación

El camote es un importante cultivo alimenticio ampliamente cultivado en regiones tropicales, subtropicales y templadas cálidas. Los países asiáticos, especialmente China, son los

principales productores. Las raíces de almacenamiento se utilizan como alimento básico, materia prima para alcohol y alimento animal (Swamy 2024).

El camote crece mejor en climas cálidos, con temperaturas entre 21 y 30 °C y buena exposición al sol. Este cultivo puede sembrarse desde el nivel del mar hasta zonas altas cercanas a los 2.500 m s. n. m., siempre que exista buen manejo agrícola. El tipo de suelo más recomendado para este tipo de cultivo debe ser de textura con una proporción significativa de arena, generalmente con un contenido promedio de arena superior al 50%, a la vez que presenta una mezcla equilibrada de limo y arcilla, lo que resulta en un buen drenaje y fertilidad, es decir, franco arenoso. Otro aspecto a tener en cuenta, es el pH ideal del suelo que debe ser entre 5,5 y 6,5 (Fazil et al., 2026).

El manejo del cultivo varía según la región y el clima, ya que en zonas tropicales puede sembrarse casi durante cualquier época del año, mientras que en regiones templadas se cultiva principalmente en primavera y verano (Ferreira et al., 2024; Tetteh et al., 2023). Además, el camote ha demostrado ser un cultivo resistente al cambio climático, ya que algunas han mostrado una mejor adaptabilidad a la sequía y las altas temperaturas provocadas por los cambios climáticos. Sin embargo, cuando el estrés hídrico es muy fuerte, el crecimiento de la planta y la calidad de las raíces disminuyen (Abewoy, 2023; Liu et al., 2023).

El ciclo de vida del camote es corto en comparación con otros tubérculos, lo que facilita su producción comercial. En general, el cultivo tarda entre 90 y 180 días desde la siembra de las semillas hasta la cosecha, aunque todo depende de la variedad y de las condiciones climáticas. Durante las primeras semanas del cultivo es importante mantener suficiente humedad en el suelo para asegurar el buen desarrollo de las plantas. En Ecuador, las principales zonas productoras se encuentran en la región Costa, especialmente en Manabí, donde el clima cálido y los suelos

arenosos favorecen el crecimiento de variedades híbridas (Makhubu et al., 2024; Lekgari et al., 2024; Buitrón-Bustamante et al., 2022).

Sandía

Origen

La sandía es una fruta proveniente de la planta *Citrullus lanatus* (nombre con el cuál se denomina científicamente a la sandía) perteneciente a la familia botánica de las Cucurbitáceas, la cual es una planta rastrera que se da en climas cálidos. Fue cultivado en primera instancia en el desierto de Kalahari en África; el cual comprende Namibia, Botsuana y Sudáfrica. No se tiene como tal una fecha exacta de cuando se empezó su cultivo, sin embargo, registros arqueológicos demuestran que los pueblos africanos la consumían aproximadamente hace más de 4000 años (Vergara, 2024).

Expansión

En los pueblos africanos se empezó a escoger las variedades más grandes y jugosas de esta fruta y se fue expandiendo por todo el valle del Nilo, pasando a convertirse un producto muy cultivado durante el antiguo Egipto. (Vergara, 2024) Posteriormente, llegaría a Europa, Asia (China siendo el principal productor de sandía a nivel mundial) y finalmente al continente americano, donde llegaría gracias a los conquistadores españoles y rápidamente se convirtió en un producto muy apreciado. A Ecuador llegaría un poco después donde se adaptaría a climas de las zonas cálidas y tropicales, donde las principales provincias productoras se han convertido Guayas, Manabí y los Ríos (Valdez Morante, 2022).

Producción

Actualmente la sandía es considerada una de las frutas más cultivadas a nivel mundial, siendo producida en países como Japón, Italia, Turquía, España, Grecia y China; el cual se ha convertido en el mayor productor de este producto comprendiendo el 80% de la producción mundial. Se producen alrededor de 150 variedades las cuales son clasificadas y diferenciados por varios aspectos tales como color de la cáscara, color de la pulpa, peso, etc.

Principales variedades dentro de Ecuador

Como menciona Magali Tulcán (2023) dentro de Ecuador existen una enorme variedad de este producto, sin embargo, las más cultivadas dentro del país son: Perla Negra F1, Crimson Sweet, Sugar dool, Dulce de América, Imperial F1, Sun sugar, Congo, Sugar Baby, Yellow dow F1, River Side F1, Charleston Gray y Polonia F1. Para su cultivo lo hacen en campos abiertos e implementan agroquímicos, lo que lamentablemente vuelve a este producto más susceptible a plagas y enfermedades debido a su uso indiscriminado, lo que genera una resistencia a estos químicos.

Variedad Utilizada

Se implementó el uso de la variedad “River Side F1”, una de las variedades más comercializadas en Ecuador. Es una variedad híbrida y muy vigoroso la cual se adapta a climas tanto áridos como tropicales. Su cosecha se da a partir de los 70 días y brinda frutos alargados con extremos redondeados, con una corteza de color verde y una pulpa de color rojo intenso, dulce, refrescante y crocante, con buena sensación en boca. Tiene un peso oscilante entre 12 y 17 kilos (Tulcán Caicedo, 2023).

Figura 55. Variedad River Side F1

(MultiSEMILLAS, 2022)

Variedad Nutricional

La sandía contiene alrededor de 93% de agua; siendo la fruta con mayor cantidad; y 7% de azúcar. Su alto contenido de agua hace que este posea un reducido contenido de nutrientes, sin embargo, una considerable presencia de vitaminas (vitamina C, citrulina, licopeno, gran cantidad de carotenoides) y minerales (Potasio, hierro, magnesio y calcio), además una diversidad de antioxidantes fenólicos y aminoácidos (Begambre Vergara, 2020).

Condiciones geográficas

Clima

La *Citrullus lanatus* es una planta la cual necesita de la presencia de climas cálidos y secos, los cuales ayudan a la producción y calidad de los frutos. Varios expertos coinciden que temperaturas menores a 12°C pueden llegar a afectar el crecimiento y desarrollo de la planta y por ende del fruto. Idealmente la temperatura óptima que requiere la planta debe estar entre 25°C y 28°C para que se desarrolle de manera adecuada, 18°C a 20°C para la floración, 23°C a 28°C durante la formación y maduración. Algo que beneficia de sobremanera al sabor de la fruta son las

noches frescas y suelos secos, debido a que favorece a la acumulación de azúcar (Begambre Vergara, 2020).

Suelo

Se adapta a una gran variedad de suelos, no obstante, para obtener un mejor rendimiento, se requiere de suelos con un gran contenido orgánico, y se requiere un pH entre 5.0 y 6.8, sin embargo, no posee problemas al ser sembrado en suelos que sean moderadamente alcalinos.

Humedad

La humedad relativa del suelo idealmente debe encontrarse en un rango del 60 al 80% siendo, siendo un ámbito crítico durante las etapas de la floración y formación del fruto, donde la humedad debe mantenerse constantes, sin ningún tipo de cambio abrupto (Malán Chacho, 2020).

Luminosidad

Necesita de mucha iluminación, ya que esto permite que se desarrollen adecuadamente, acumulen suficiente azúcar y adquieran un mejor sabor, además favorece al rendimiento de la planta (Tulcán Caicedo, 2023).

Fenología del cultivo

Tulcán Caicedo (2023) y Morocho Albán (2022) mencionan que el ciclo fenológico de la *Citrullus lanatus* está compuesto por las siguientes etapas:

- **Emergencia o germinación:** Se da la aparición de la primera hoja a los 5- 6 días. El crecimiento vegetativo se mantiene hasta la fase de floración.
- **Emisión de guías:** Desarrollo de los tallos rastreros o enredaderas. Se da a los 18- 23 días.
- **Floración:** Brotan las primeras flores a los 25 -28 días. La plenitud de la floración se da a partir de los 35 y 40 días.

- **Fructificación:** A los 50 días los pequeños frutos alcanzan un tamaño de 2 a 3 centímetros.
- **Maduración:** A los 71 días el fruto alcanza su tamaño máximo y toma el color de la variedad
- **Cosecha:** Inicia a los 71-80 días y culmina a los 92-100 días

Figura 56. Fenología de la sandía



(Kazakova Maryia, 2018)

Exportación

A pesar de que China es el país que más produce esta fruta a nivel mundial, no lideran las listas de exportaciones a nivel mundial, donde España se ha posicionado como el principal exportador con ventas aproximadas de \$ 800.000 por año, seguido de países como México, Países Bajos, Estados Unidos, Irán. En cuanto a los países que poseen una mayor demanda de este producto encontramos países como Estados Unidos y Canadá. (Calderón & Ulloa, 2020)

Chile Guajillo

El chile es el fruto de las plantas del género *Capsicum*, pertenecientes a la familia de las solanácea; dentro de este género destacan las especies de *Capsicum frutescens* L. y *Capsicum annum* L., mismo del que proviene el chile Marisol, que resulta ser el chile fresco. Mientras que en su forma deshidratada adquiere el nombre de “guajillo” (Moreno-Pérez et al., 2011).

Origen

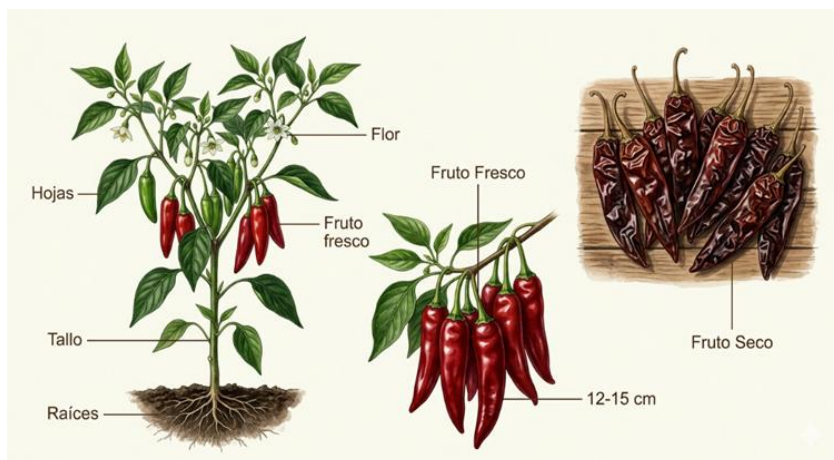
Su procedencia se extiende por toda Mesoamérica, abarcando los países de Guatemala, Belice, El salvador, Costa Rica y parte de honduras. Además, también constituye la parte centro-sur de Mexico, misma donde empezó su domesticación hace aproximadamente 8000 años. En la actualidad hay cinco especies domesticadas de chile: *C. baccatum* y *C. chinense* fueron domesticados en el norte de Sudamérica, mientras que *C. annuum*, *C. frutescens* y *C. pubescens* se domesticaron en México (López Ordaz & Yáñez Fernández, 2023). Este tipo de chile tiene evidencias de cultivo en regiones como Puebla y Tamaulipas, donde se incorporó el fruto a su gastronomía como una de sus fuentes de alimentación básica y desarrollando a partir del chile una cultura y una identidad que hoy es uno de sus sellos en el mundo (Moreno-Pérez et al., 2011).

A finales del siglo XV, con la llegada de Colón a América, las diferentes especies de *Capsicum* comenzaron a ser introducidas en Europa, llegando primeramente a la Península Ibérica, desde donde se distribuyeron hacia el resto de Europa y luego a China, India y África, introduciéndose en la cultura culinaria de todos los países (González, 2023).

Morfología de la planta y sus variedades

La planta de chile guajillo es de tipo perenne que no presenta vellosidades y puede llegar a medir de 60 a 70 cm. Presenta flores de color blanco o blanco-verdoso, con tallo leñoso. El chile guajillo posee un color pardo rojizo, bastante oscuro, y una piel delgada, tersa y brillante. En cuanto a su sabor, generalmente se define como dulce y un tanto afrutado.

Figura 57. Morfología de la planta de Chile Guajillo



(Gemini, 2026)

Este tipo de chile recibe varios nombres relacionados con el picor de cada variedad: chile guajillo ancho o dulce, que es menos picante; chile guajillo chico, tiene un nivel de pico moderado; mientras que el chile guajillo puya, entra en la categoría de mayor picor (Moreno Ramírez, 2015). Sin embargo, todos tienen en común la forma triangular alargada y el color rojo intenso; aunque su tamaño varía, en general van de los 8 a los 10 centímetros de largo.

Figura 58. Variedades de Chile Guajillo

Chile Guajillo Dulce



Chile Guajillo Chico



Chile Guajillo Puya



Valores Nutricionales

El chile Guajillo al ser el resultado de la deshidratación del chile Marisol, tiene un reducido contenido de agua. Esta característica le permite tener una mejor concentración de sabor y elevada su valor nutricional. Incrementando de esta manera sus niveles de fibra, vitaminas y minerales, dando un mejor aporte alimenticio (Moreno-Pérez et al., 2011).

Tabla 4. Valores nutricionales en referencia a 10g de Chile Guajillo

Nutriente	Cantidad aproximada
Energía	33 kcal
Proteínas	1,3 g
Grasas	0 g
Carbohidratos	6,50 g
Fibra dietética	2,5 g
Azúcares	0,7 g
Calcio	14 mg
Hierro	0,6 – 0,8 mg
Magnesio	15-18 mg
Potasio	180 mg
Sodio	2-3 mg

(FatSecret, s.f.)

Clima y altura para su cultivo

El chile guajillo se cultiva sobre todo en el norte y centro de México, donde ha tomado mucha fuerza por su valor económico y gastronómico. En términos generales, el chile en México

se produce en muchas regiones del país, pero el guajillo encuentra mejores condiciones en áreas de altiplano y zonas secas, donde su cultivo se ha especializado con el paso del tiempo (Pedroza-Sandoval et al., 2024).

Este tipo de chile crece mejor en suelos profundos, fértiles y con buen drenaje, porque no soporta bien los encharcamientos (Carrillo-Martínez et al., 2022); en cuanto al clima, el chile guajillo prefiere temperaturas templadas a cálidas, con un rango aproximado de 20 a 26 °C, para un mejor crecimiento y producción (Pedroza-Sandoval et al., 2024). Cuando hay frío extremo, heladas o calor demasiado fuerte, el cultivo tiende a bajar su rendimiento (Ruiz-Corral et al., 2021; Preprints.org, 2026). Por eso, en las zonas productoras se recomienda cuidar mucho el riego, ya que el chile es sensible a la falta de agua (Saucedo-Veloz et al., 2024; Singh et al., 2024).

Por otro lado, el chile guajillo es una planta anual por lo que el ciclo inicia con la germinación de las semillas (7–14 días), seguida del trasplante de plántulas al campo cuando tienen entre 4–5 hojas (30–40 días después de la siembra). La etapa de floración se inicia en torno a los 60–75 días después del trasplante, dependiendo de la acumulación de calor (Amador Ramírez et al., 2018). Después de la floración, los frutos permanecen verdes (fase pimiento verde) y luego cambian a rojo-anaranjado a rojo intenso conforme maduran. Posteriormente, viene la cosecha que se realiza cuando la mayoría de frutos han madurado (rojo brillante), típicamente 120–150 días tras la siembra inicial. Una vez culminado este paso, se procede a secar los chiles para producir el guajillo seco. Cada etapa fenológica (floración, punto de cosecha) influye en el contenido de capsaicinoides y antioxidantes del fruto, por lo que la selección del momento de cosecha optimiza calidad y potencia del chile (García-López et al., 2023; Damián et al., 2022; Kim et al., 2023).

Zonas productoras del chile

Aunque el chile es un producto ampliamente consumido en Ecuador, el país no se caracteriza por una producción significativa de chile guajillo. En cambio, su presencia en el mercado ecuatoriano depende principalmente de la importación, especialmente desde México, país reconocido como uno de los mayores productores y centros de diversidad de este tipo de chile.

En México, el chile guajillo o mirasol (*Capsicum annum* L.) tiene gran importancia tanto económica como gastronómica, ya que es uno de los principales chiles destinados al secado y utilizado en la preparación de moles, salsas y otros platillos tradicionales. Las principales zonas productoras se encuentran en los estados de Zacatecas, San Luis Potosí, Durango y Aguascalientes, donde las condiciones climáticas favorecen su cultivo (Aguirre y Muñoz, 2015). Además, Zacatecas destaca como una de las regiones más importantes para la producción de chile guajillo, debido a su tradición agrícola y al amplio desarrollo de este cultivo en la economía local.

Figura 59. Zonas productoras del chile guajillo en México



(Gemini, 2026)

Jengibre

Origen

El jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) pertenece a la familia Zingiberaceae, la más grande del orden Zingiberales, con aproximadamente 45 géneros y más de 1.000 especies. Su origen se sitúa en los bosques tropicales del subcontinente indio y el sureste asiático, donde se encuentra la mayor variabilidad genética de la especie y donde fue utilizada desde hace más de 3.000 años a. C. por las civilizaciones china e india como antiemético, antiinflamatorio y digestivo (Langner et al., 1998; Restrepo et al., 2015). En Europa llegó a través del comercio con el Imperio Romano, y posteriormente fue introducido en América por los españoles durante la conquista (Escamilla et al., 2015).

Figura 60. Raíz de jengibre



(HerbaZest, 2026).

En Ecuador, el jengibre es un cultivo no tradicional conocido desde la época colonial. Su expansión como ingrediente culinario se consolidó a partir de 1915, con la llegada de inmigrantes chinos a Guayaquil, quienes se asentaron en colonias agrícolas de la Provincia de Los Ríos y

difundieron su cultivo y uso (Carrera, 2016; Patrimonio Alimentario, 2016). Desde entonces, el MAG ha documentado la expansión del cultivo hasta comunidades shuar de la Amazonía, donde en 2018 se comercializaron 8.500 libras de jengibre de comunidades del cantón Taisha con destino a exportación (MAG, 2018).

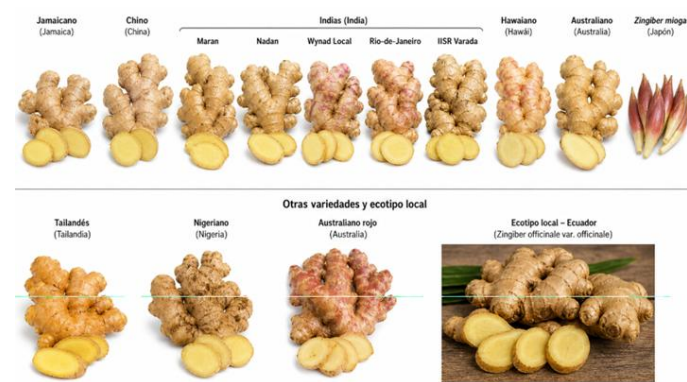
Uso del jengibre en Ecuador

En el Ecuador, el jengibre es aprovechado principalmente en su forma fresca (rizoma), empleándose como condimento y especia en diversas preparaciones culinarias. El rizoma fresco, de forma irregular y tuberosa descrito popularmente como una raíz 'en forma de mano' posee un aroma penetrante y un característico sabor picante que lo hace valioso para salsas, adobos, marinadas, jugos, bebidas, infusiones y preparaciones dulces. Su uso se intensificó con la llegada de comunidades asiáticas al país (Patrimonio Alimentario, 2016).

Variedades de jengibre

El género *Zingiber* comprende aproximadamente 85 especies, aunque la comercialmente más relevante es *Zingiber officinale* Roscoe. A nivel mundial se reconocen variedades jamaicanas (sabor suave, aroma delicado, valoradas en el mercado europeo), chinas (rizomas de mayor tamaño y sabor intenso) e indias como Maran, Nadan, Wynad Local, Rio-de-Janeiro e IISR Varada. En Ecuador, no se dispone de semilla diferenciada por variedad para la producción comercial; el material vegetal utilizado corresponde al ecotipo adaptado localmente, identificado botánicamente como *Zingiber officinale* var. *officinale*, el tipo más difundido a nivel mundial, con rizoma crema-amarillento en el interior, piel parduzca y alta concentración de gingeroles (Restrepo et al., 2015; Patrimonio Alimentario, 2016).

Figura 61. Variedades de jengibre



(OpenAI, 2026).

Tabla 5. Clasificación taxonómica

Categoría Taxonómica	Clasificación
Reino	Plantae
División	Streptophyta
Clase	Magnoliopsida (Monocotiledóneas)
Orden	Zingiberales
Familia	Zingiberaceae
Género	Zingiber Mill.
Especie	Zingiber officinale Roscoe
Variedad	Zingiber officinale var. officinale
Nombres comunes	Jengibre, kión (Perú), ajengibre, gengibre

(Asturnatura, s.f.)

Características morfológicas y botánicas

Zingiber officinale es una planta que mide entre 60 y 100 cm de altura. Tiene tallos simples con hojas alargadas de color verde brillante, dispuestas a lo largo del tallo. Produce flores de color

amarillo verdoso con una parte púrpura, y en algunos casos presenta botones florales blancos o rosados con valor ornamental (Alonso, 2004; Guerrero, 2019).

El rizoma es grueso, carnoso y crece de forma horizontal, con ramificaciones y un interior de color crema-amarillento y piel externa parduzca. Los rizomas jóvenes son jugosos y de sabor intenso. La planta se reproduce de forma asexual a partir de partes del rizoma con yemas, lo que ha generado una baja variabilidad genética a nivel mundial (Restrepo et al., 2015).

El sabor picante del jengibre se debe a compuestos como los gingeroles y shogaols. Además, la zingerona, que se forma durante el procesamiento, aporta un aroma más suave y ligeramente dulce (Zubair et al., 2020; Escamilla et al., 2015).

Figura 62. Características morfológicas y botánica.



(OpenAI, 2026).

Valor nutricional del jengibre

Tabla 6. Tabla nutricional del jengibre

Nutriente	Cantidad por 100 g
Energía	52 kcal (216 kJ)
Agua	78,89 g
Proteínas	1,82 g
Grasas totales	0,75 g
Carbohidratos	10,82 g
Fibra dietética	2,0 g
Calcio (Ca)	17 mg
Hierro (Fe)	0,6 mg
Magnesio (Mg)	35 mg
Fósforo (P)	27 mg
Potasio (K)	330 mg
Sodio (Na)	11 mg
Zinc (Zn)	0,4 mg
Vitamina C	4 mg
Vitamina E	0,26 mg
Vitaminas del complejo B	B1, B2, B3, B5, B6
Aceite esencial	0,3 – 3,3% (zingibereno predominante)

(Herrera Fontana et al., 2021)

Clima y altura de siembra y desarrollo del jengibre

El jengibre requiere condiciones tropicales o subtropicales: temperatura óptima de 22 a 28 °C (tolera 18–32 °C); pluviosidad superior a 2.000 mm anuales con distribución regular; humedad relativa en torno al 80%; y condiciones de luz filtrada o semisombra. Las temperaturas inferiores a 10 °C generan latencia o daños irreversibles. El exceso de humedad en el suelo provoca pudrición del rizoma (Herbotecnia, 2015; Export Guatemala, s.f.). La altura ideal de cultivo se sitúa entre 400 y 800 msnm, pudiendo producirse desde el nivel del mar hasta los 1.000 msnm. El suelo debe

ser franco-arenoso, bien drenado, rico en materia orgánica, con pH entre 5,5 y 6,5; distancia de siembra de 1,20 m entre surcos y 40 cm entre plantas, a 6–8 cm de profundidad; ciclo productivo de 9 a 10 meses (Herbotecnia, 2015).

Mayores Zonas Productoras de Jengibre en Ecuador

El jengibre se cultiva en las zonas subtropicales del Ecuador. Esmeraldas (cantones San Lorenzo, Quinindé y La Concordia) concentra importantes áreas de cultivo por su clima tropical húmedo. En Los Ríos, el cantón Quevedo representa una de las zonas históricamente más importantes, vinculada a comunidades agrícolas desde inicios del siglo XX (Campos et al., 2019). En Guayas destaca el cantón El Triunfo, y en Pichincha la zona noroccidental (Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y parroquia Nanegal) presenta condiciones subtropicales húmedas adecuadas (Guerrero, 2019; Patrimonio Alimentario, 2016). En Morona Santiago, el MAG documentó en 2018 la producción de comunidades shuar del cantón Taisha, con 8.500 libras comercializadas con destino a exportación (MAG, 2018).

Romero

Figura 63. Planta de romero



(Viveros Shangai, s.f.)

Origen

El romero (*Rosmarinus officinalis* L.) es un arbusto aromático perenne de la familia Lamiaceae, originario de la cuenca mediterránea sur de Europa, norte de África y Asia Menor, donde crece de forma silvestre en terrenos secos, arenosos y rocosos. Su nombre científico *Rosmarinus* deriva del latín *ros* (rocío) y *marinus* (marino), aludiendo a su hábitat costero; El epíteto *officinalis* indica su reconocimiento oficial como planta medicinal desde la Antigüedad clásica: los egipcios lo usaban en rituales funerarios, Hipócrates lo recomendaba para trastornos hepáticos y digestivos, y en la Roma imperial era símbolo de memoria y fidelidad (Villar del Fresno, 2002; Scielo México, 2020).

Durante la Edad Media, los monjes benedictinos cultivaron y difundieron el romero por toda Europa en sus huertos medicinales. Con la colonización española, fue introducido en América Latina como parte del conjunto de hierbas medicinales y condimentarias europeas. En Ecuador, su adaptación al clima templado de la Sierra andina fue exitosa y la planta se naturalizó en huertos familiares y jardines medicinales desde la época colonial. Actualmente se comercializa en mercados locales, ferias agrícolas y tiendas naturistas, y el INIAP lo ha incorporado en el inventario de plantas aromáticas y medicinales cultivadas en el país (Scielo México, 2020; INIAP, 2018).

Uso del romero en Ecuador

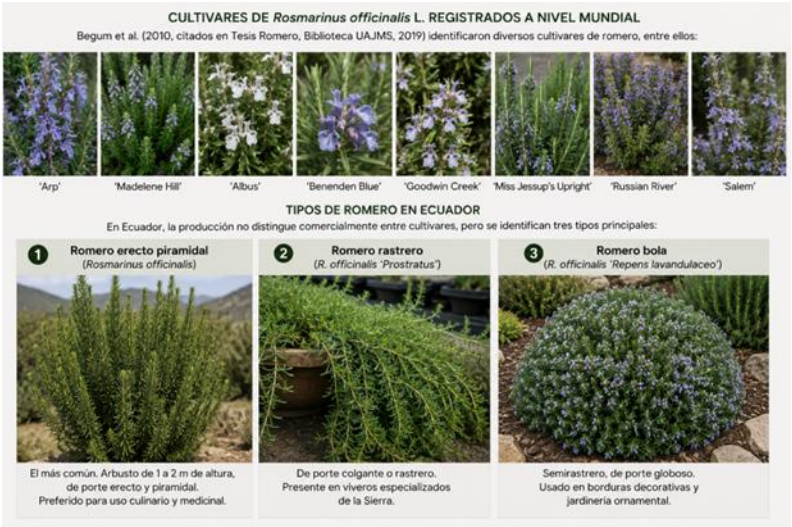
En Ecuador, el romero se emplea como especia y condimento para sazonar carnes rojas, pollo, cerdo y cordero al horno, guisos y estofados, así como en sopas, caldos, salsas, marinadas, aceites infusionados y panes artesanales. En la Sierra andina se usa en infusiones digestivas y como aromatizante de aceites de cocina artesanales (Plantas Ecuador, 2024).

En medicina tradicional, sus propiedades antiinflamatorias, antimicrobianas y antioxidantes lo hacen ampliamente usado en infusiones para trastornos digestivos, hepáticos y circulatorios; en uso externo, en fricciones capilares (SciELO México, 2020; Villar del Fresno, 2002). Su aceite esencial se comercializa en tiendas naturistas ecuatorianas para aromaterapia, masajes, cosméticos capilares y cremas. Industrialmente se aprovecha como conservante natural antioxidante en carnes procesadas y embutidos (SciELO México, 2020).

Variedades del Romero Existentes en Ecuador

Rosmarinus officinalis L. exhibe una amplia variabilidad morfológica, con más de un centenar de cultivares registrados a nivel mundial. Begum et al. (2010, citados en Tesis Romero, Biblioteca UAJMS, 2019) identificaron cultivares como 'Arp', 'Madelene Hill', 'Albus', 'Benenden Blue', 'Goodwin Creek', 'Miss Jessup's Upright', 'Russian River' y 'Salem'. En Ecuador, la producción no distingue comercialmente entre cultivares, pero se identifican tres tipos: (1) Romero erecto piramidal (*Rosmarinus officinalis*), el más común, de 1 a 2 m de altura, preferido para uso culinario y medicinal; (2) Romero rastrero (*R. officinalis* 'Prostratus'), de porte colgante, presente en viveros especializados de la Sierra; y (3) Romero bola (*R. officinalis* 'Repens lavandulaceo'), semirastrero, de porte globoso, usado en borduras decorativas (Sierra Bella Viveros, 2015; Flores y Plantas, 2024).

Figura 64. Variedades de romero.



(OpenAI, 2026)

Clasificación Taxonómica

Tabla 7. Clasificación taxonómica

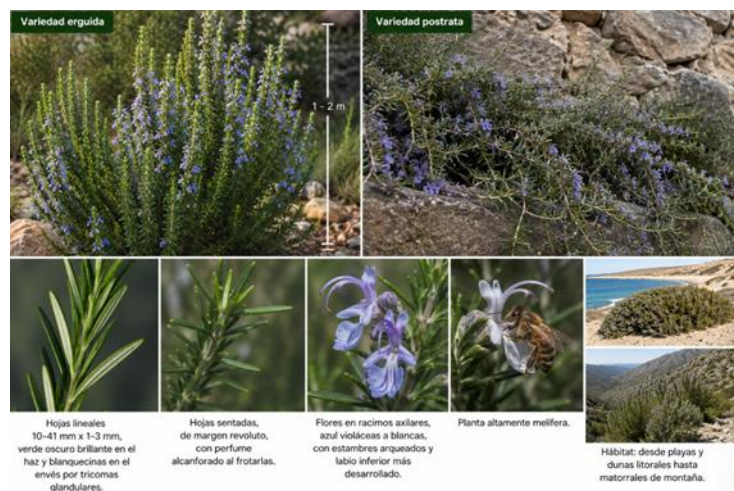
Categoría Taxonómica	Clasificación
Reino	Plantae
División	Streptophyta
Clase	Magnoliopsida (Dicotiledóneas)
Subclase	Asteridae
Orden	Lamiales
Familia	Lamiaceae (Labiatae)
Subfamilia	Nepetoideae
Género	Rosmarinus L.
Nombre científico	Rosmarinus officinalis L. (sin. Salvia rosmarinus Spenn.)
Nombres comunes	Romero, romaní, romer (catalán)

(Villar del Fresno, 2002)

Características morfológicas y botánicas

Arbusto perenne y siempreverde que alcanza entre 1 y 2 m de altura. Presenta numerosas ramas, que pueden ser ascendentes o rastreras según la variedad, cubiertas de hojas pequeñas, alargadas, de color verde oscuro en la parte superior y blanquecinas en el envés. Las hojas desprenden un aroma característico al frotarse. Las flores se agrupan en racimos y pueden ser de color azul violáceo o blanco, con estambres curvados. Es una planta muy atractiva para las abejas. Crece en diversos ambientes, desde zonas costeras hasta áreas de montaña (Villar del Fresno, 2002; Herbari Virtual UIB, s.f.; Asturnatura, s.f.).

Figura 65. Características morfológicas y botánicas



(OpenAI, 2026)

Perfil Nutricional

Tabla 8. Valores nutricionales del romero en referencia a 100g de romero

Nutriente	Cantidad por 100 g
Energía	345 kcal (1.400 kJ)
Agua	9,31 g
Proteínas	4,88 – 5 g
Grasas totales	15,22 g
Carbohidratos totales	46,4 – 64,06 g
Fibra dietética	24,1 – 42,6 g
Hierro (Fe)	28,9 mg
Fósforo (P)	50 mg
Potasio (K)	550 mg
Sodio (Na)	50 mg
Vitamina C	50 mg
Vitamina A (retinol)	156 µg
Vitaminas B	B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6
Aceite esencial	1,2 – 2% (1,8-cineol, alcanfor, α-pineno)

(Fundación Española de la Nutrición, 2013)

Clima y Altura de Siembra y Desarrollo del Romero

El romero es una planta mediterránea adaptada a climas cálidos, secos y con alta insolación. Requiere temperaturas medias anuales de 20 a 30 °C; estudios realizados en Cuba documentaron cultivos exitosos con temperaturas de hasta 30 °C y humedad relativa de entre 60 y 70% (Scielo Cuba, 2016). Necesita un mínimo de 6 a 8 horas diarias de sol directo y no tolera sombra prolongada. Precipitaciones moderadas de 500 a 800 mm anuales resultan adecuadas, con drenaje excelente; no tolera encharcamientos (Botanical-online, 2019).

Respecto a la altitud, investigaciones de la Universidad Militar Nueva Granada en la Sabana de Bogotá determinaron que el romero puede cultivarse desde los 0 hasta los 3.000 msnm, en campo abierto o bajo invernadero (UMNG, 2014). En Ecuador, el cultivo se concentra en la Sierra andina entre 1.500 y 3.000 msnm. El suelo ideal es franco-arenoso o arcillo-arenoso, bien drenado, con pH entre 6,8 y 7,5; puede prosperar en suelos pobres en nutrientes (UTC, 2019; Sierra Bella Viveros, 2015).

Mayores Zonas Productoras de Romero en Ecuador

La producción de romero en Ecuador se concentra en la Sierra andina, principalmente en huertos familiares y fincas de agricultura orgánica. En Pichincha, los valles interandinos y los alrededores de Quito constituyen la principal zona productora, favorecida por el clima templado y suelos bien drenados. En Imbabura, los valles del Chota y las zonas de Otavalo y Cotacachi presentan condiciones apropiadas. En Cotopaxi y Tungurahua, la producción se registra en zonas de transición entre el páramo y los valles interandinos, con temperaturas medias de 12 a 18 °C. En Loja, al sur del Ecuador, el romero se cultiva especialmente entre los 2.000 y 2.500 msnm, aprovechando la tradición medicinal de la región (Plantas Ecuador, 2024). La comercialización se orienta a tres mercados principales: productos naturales y medicinales (tiendas naturistas, farmacias homeopáticas), mercado culinario (supermercados, mercados locales, restaurantes) y la industria cosmética y de aceites esenciales, con crecimiento notable de la demanda de romero orgánico en el mercado interno ecuatoriano (Plantas Ecuador, 2024).

Ensayo académico sobre la historia, patrimonio y valor cultural de la propuesta de menú

Historia

Comprender el origen del camote implica analizar no solo dónde apareció, sino también cómo fue domesticado. A diferencia de otros cultivos que poseen un único centro de origen, investigaciones genéticas recientes muestran que el camote tuvo un proceso evolutivo mucho más complejo. Roullier et al. (2013), en un estudio publicado en PLOS ONE, analizaron diferentes variedades cultivadas y especies silvestres relacionadas, concluyendo que el camote proviene de un ancestro compartido con *Ipomoea trifida*.

Lo más importante de este estudio fue la identificación de dos linajes genéticos distintos: uno mesoamericano y otro sudamericano. Esto llevó a los autores a proponer que el camote fue domesticado de manera independiente en Centroamérica y Sudamérica, y que posteriormente ambas líneas tuvieron contacto entre sí. Esta teoría rompe con la idea de un único lugar de origen y demuestra que distintas comunidades humanas seleccionaron y cultivaron la planta de forma paralela.

En Ecuador también existen evidencias muy antiguas de su presencia. El centro internacional de la papa (cip, 2014) encontró restos de camote en sitios pertenecientes a la cultura valdivia, datados entre 4000 y 2350 a. C. Estos hallazgos son importantes porque muestran que el tubérculo ya formaba parte de sistemas agrícolas organizados junto con otros cultivos como el frijol común y la papa china. Por ello, el camote puede entenderse como el resultado de un largo proceso de interacción entre las sociedades humanas y las plantas.

Cultivo en civilizaciones prehispánicas

En las civilizaciones prehispánicas, el camote tuvo un rol mucho más amplio que ser un simple alimento. Excavaciones realizadas en huaca prieta, en la costa norte del Perú, identificaron restos de camote con una antigüedad de entre 5308 y 4107 años antes del presente (El brujo, 2022). Además, evidencias halladas en Caral y otros asentamientos de la costa peruana indican que su cultivo ya estaba ampliamente difundido durante el tercer milenio antes de cristo.

La presencia del camote en estas zonas demuestra que era un cultivo bien adaptado a climas cálidos y áridos. Con el tiempo, también adquirió un valor simbólico. Durante la época mochica, entre los años 200 y 800 d. C., el camote apareció representado en cerámicas y contextos rituales, evidenciando que tenía importancia cultural además de alimentaria (El brujo, 2022).

En Ecuador, también destaca el término ancestral “*kumal*”, utilizado por los cañaris, el cual guarda una notable similitud con “*kumara*”, palabra usada en las islas del pacífico para referirse al mismo alimento. Aunque todavía no existe una certeza absoluta, esta coincidencia ha generado hipótesis sobre posibles contactos antiguos entre pueblos americanos y polinesios (patrimonio alimentario USFQ, 2016).

Expansión del camote hacia otros continentes

La expansión del camote fuera de América siguió rutas diferentes a las de otros productos del intercambio colombino. Debido a que era un alimento perecible y de bajo valor comercial, su circulación fue menos visible y documentada. Rosas (2022), explica que el tubérculo llegó a China a través del puerto de Chang-chou y posteriormente ingresó a Japón mediante Filipinas y la isla de Okinawa.

En Japón, el camote adquirió gran importancia durante el siglo XVII, especialmente después de pérdidas masivas en las cosechas de arroz. En ese contexto, el tubérculo fue visto como una alternativa para enfrentar crisis alimentarias. Con el tiempo, se integró completamente a la gastronomía japonesa y dio origen al famoso *satsuma-imo*, variedad asociada a la región de Kyushu y parte importante de la identidad culinaria japonesa actual (Japan Tourism Agency, 2021).

Evolución del uso gastronómico del camote

El uso gastronómico del camote ha evolucionado constantemente dependiendo del lugar y la época. En las culturas prehispánicas, su preparación era principalmente sencilla y funcional: hervido, asado o incorporado en caldos junto con otros ingredientes locales (Mota, 2021). Su objetivo principal era aportar energía dentro de dietas variadas.

En América Latina, el tubérculo fue evolucionando desde un uso doméstico hacia propuestas gastronómicas más elaboradas. Vidal et al. (2018) demostraron que las técnicas de cocción modifican tanto el perfil nutricional como el sensorial del camote. Hervirlo puede aumentar la disponibilidad de proteínas, mientras que asarlo favorece reacciones químicas que intensifican el sabor y generan aromas más complejos.

Estas características han despertado el interés de la cocina contemporánea, ya que permiten trabajar el camote desde diferentes texturas, sabores y combinaciones culinarias.

El camote en la alimentación tradicional y moderna.

En América Latina, el camote forma parte de la memoria culinaria tradicional, aunque muchas veces ha sido desplazado por otros tubérculos como la papa. Aun así, continúa presente en recetas familiares y conocimientos transmitidos de generación en generación. Frías López y

Romero Tapia (2024) destacan que las cocineras tradicionales cumplen un papel fundamental en la conservación de estos saberes ancestrales relacionados con tubérculos nativos.

En la actualidad, el camote vive un proceso de revalorización gastronómica. La Revista San Gregorio (2025) señala que en Ecuador existe un creciente interés por rescatar ingredientes ancestrales dentro de propuestas de cocina patrimonial y cocina de autor. En este contexto, el camote ya no es visto únicamente como un alimento de subsistencia, sino como un ingrediente con identidad cultural, historia y potencial gastronómico.

El camote como patrimonio cultural

El boniato es uno de los alimentos más importantes dentro de la historia alimentaria de América Latina, principalmente en pueblos los cuales desarrollaron su cultivo e hicieron de este producto parte de la dieta desde tiempos prehispánicos, formando parte del patrimonio cultural y gastronómico de diversos pueblos, debido a que es un símbolo de conocimiento agrícola, costumbres y diversos usos culinarios que han sido transmitidos de generación en generación.

El camote, kumal (nombre ancestral) o Apcichu (nombre Kichwa) ha trascendido durante los años, siendo considerado un símbolo y vínculo comunitario. La historia de este tubérculo originario de América está entrelazada con la de diferentes pueblos, donde ha sido cultivado y consumido durante milenios han formado parte fundamental de la dieta de diversas comunidades esto debido a su adaptabilidad a diferentes condiciones ambientales (áreas tropicales, subtropicales y templados) y amplio valor nutricional.

Se tiene registros de 5 500 años de antigüedad los cuales señalan su uso dentro de la Cultura Valdivia. Sin embargo, dentro de las zonas secas del Perú, existen indicios los cuales apuntan que

el camote fue implementado hace 10 000 años de antigüedad, con la particularidad de que era una variedad silvestre (Viceministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Fue introducido por diversas culturas dentro de Asia y África, adopción la cual esta relacionada con épocas de carestía, donde su facilidad de cultivo permitió que fuese considerado como una alternativa de alto valor nutricional la cual sustituía algunos productos locales que eran afectados por desastres naturales (Barrera, 2024).

Este producto ha sido contemplado como una expresión de identidad de diversas culturas prehispánicas, siendo un puente entre el pasado ancestral y el presente. Culturas prehispánicas tales como los Moche y Nazcas, hicieron del camote parte de su dieta básica, incluso llegando a representar su relevancia tanto cultural como alimentaria en sus cerámicas (Ricra Román, 2025).

Recetarios novohispanos mencionan que se implementaba el camote principalmente como un postre o guarnición, además de ser un ingrediente el cual permitía dar mucha más consistencia a otras preparaciones. Por otro lado, dentro de algunas culturas prehispánicas, tanto frutos y raíces fueron utilizadas como un complemento dentro del desarrollo de las primeras dietas balanceadas, donde eran combinadas con cereales y leguminosas (Barrera, 2024).

Como menciona el Viceministerio de Cultura y Patrimonio (2016) dentro de Ecuador el camote está ligado con la elaboración de platillos típicos, donde su consumo es más frecuente en la Sierra, donde se consume cocinado en agua y acompañado de salsa de maní (preparación muy común en la ciudad de Quito). Sin embargo, en otras zonas del país se han registrado una gran diversidad de usos tales como tortillas de camote, pasteles, el tradicional “dulce de camote” de Rocafuerte, sopa de camote con carne de chancho, viche, etc.

Importancia del camote en la identidad de los pueblos

El camote forma parte fundamental de la identidad gastronómica de varios pueblos del continente americano, esto debido a su profunda relación con la historia, la cultura y las tradiciones de algunas comunidades que lo han cultivado durante generaciones y gracias a esto han formado parte de la construcción de costumbres culinarias.

Dentro de países como Ecuador o México el camote ha sido implementado dentro de rituales, siendo incluso considerado por muchos pueblos un alimento sagrado.

En el caso de México se tienen registros de que dentro de la cultura yucateca el camote era implementado dentro de rituales y la medicina, donde era utilizado para tratar enfermedades las cuales eran causadas por problemas nutricionales. De igual forma tanto las hojas como las raíces resultan efectivas para el tratamiento de enfermedades tales como la anemia, la hipertensión, diabetes y leucemia. En cuanto a sus usos religiosos, dentro de la cultura maya se los vincula con el inframundo debido a que son alimentos los cuales crecen debajo de la tierra e incluso son asociados con el dios Chaak, quien se dice que lleva una lluvia blanca la cual favorece a la abundancia de este tubérculo (Meléndez & Hirose, 2018).

En cuanto a Ecuador, esta era considerada una planta ritual, donde particularmente las raíces eran almacenadas como un objeto sagrado el cual formaba parte de rituales y celebraciones, debido a que se decía que nutria tanto el cuerpo como el espíritu (Viceministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

A lo largo de la historia, el camote ha sido un alimento de gran importancia para muchas comunidades del mundo. Más que un simple cultivo, el camote se ha convertido en uno de los alimentos que forman parte de la identidad, las costumbres y la dieta de millones de personas, esto

su capacidad de adaptación y expansión en diferentes entornos; además de su aporte a la economía de las comunidades rurales y su evolución dentro de la gastronomía contemporánea.

La importancia cultural del camote en el mundo.

Desde su domesticación hasta la actualidad, el camote ha demostrado ser de los cultivos con mayor difusión por el mundo; pese a que se originó en zonas tropicales de Centroamérica y zonas del sur, con el pasar del tiempo logro establecerse en dentro del comercio europeo, así como también formar parte de la alimentación y tradiciones de varias comunidades del viejo continente. Como lo es China, que hoy en día se encarga de más del 61% y África del 34% de la producción mundial de esta raíz tuberculosas comestible, esto según la FAO (2022). Dentro del ámbito alimenticio, el consumo del camote en China tiene múltiples presentaciones como lo es “Kao hong shu” bocadillo callejero de invierno, que consiste en un camote dulce asado; también los fideos de almidón de camote (Hong Shu Fen Tiao), o el “Congee” de batata que consiste en un desayuno tradicional de arroz y trozos de camote. De esta manera se puede destacar, como este producto es aprovechado dentro de ciertas culturas (Frontiers in Plant Science, 2024).

En América Latina, el camote forma parte de la historia y la alimentación de los pueblos desde tiempos muy antiguos. Evidencias arqueológicas encontradas en tumbas de Chilca, en Perú, indican que esta raíz ya era utilizada hace más de 10.000 años, lo que demuestra su importancia en las primeras sociedades de la región (Repositorio UNICACH, 2023).

Además, a pesar del paso del tiempo, este cultivo continúa siendo un alimento relevante en la gastronomía mexicana, especialmente en estados como Chiapas y Michoacán, donde su producción sigue siendo significativa (Repositorio UNICACH, 2023). Por ello, el camote no solo representa una fuente de alimento, sino también un elemento cultural que ha acompañado a

diversas generaciones y que forma parte del patrimonio histórico y gastronómico de América Latina.

Por otro lado, la gastronomía es una de las formas más importantes en las que un pueblo muestra su identidad y sus tradiciones. Un ejemplo claro es la comida mundialmente reconocida de Perú, en este, el camote ocupa un lugar especial en la cocina tradicional, ya que acompaña al ceviche, uno de los platos más representativos del país y reconocido por la OEA como Patrimonio Cultural de las Américas. También es un ingrediente fundamental de los picarones, un postre elaborado con camote y zapallo que se disfruta en ferias, festividades y celebraciones populares en todo el territorio peruano (Cátedra UNESCO USMP, 2020).

En Polinesia, el camote llegó antes que los conquistadores europeos. Estudios arqueológicos en la Isla de Mangaia confirman su presencia desde el año 1000 d.C., lo que sugiere intercambios culturales entre los habitantes de América del Sur y los navegantes polinesios, miles de años antes de Colón (ScienceDirect, 2022). Esto convierte al camote en uno de los pocos alimentos que conectan a culturas de continentes distintos en tiempos precolombinos, un símbolo vivo de la interconexión humana.

Impacto social y económico del cultivo de camote

Más allá de su valor simbólico, el camote tiene un peso económico y social enorme, especialmente en zonas rurales del mundo. En África subsahariana, el camote de pulpa naranja ha sido promovido activamente por el Centro Internacional de la Papa (CIP) como herramienta para combatir la desnutrición infantil y apoyar los medios de vida de millones de agricultores. Su producción en África ha pasado del 15% al 33% del total mundial entre 2009 y 2023 (Frontiers in Sociology, 2024).

Las festividades son uno de los momentos donde la comida cobra su mayor significado social. En Kadena, Okinawa, cada año se celebra un festival dedicado al camote en honor al noble Noguni Sokan, quien dedicó su vida a difundir su cultivo. Durante la celebración, los residentes participan en ceremonias de té, actuaciones en vivo y una competencia de cosecha del tubérculo, todo organizado alrededor del camote como símbolo central de la identidad local (Arrow TU Dublin, 2022).

Un aspecto especialmente significativo es el papel de las mujeres en esta cadena productiva. En países como Ghana, Malaui y Uganda, el camote ha sido históricamente considerado un cultivo de mujeres. Un estudio realizado en Ghana reveló que las mujeres dominan las actividades de cosecha (34%) y comercialización (74,3%) del camote, lo que les otorga ingresos propios y mayor autonomía dentro del hogar (Effah-Manu et al., 2025).

En las últimas décadas, el camote ha encontrado un nuevo escenario: la cocina de alta gastronomía y la innovación culinaria. Chefs de todo el mundo han redescubierto sus posibilidades creativas: su sabor dulce, sus tonos vibrantes del naranja al morado y su versatilidad hacen de él un ingrediente ideal para la cocina de autor. Un estudio publicado en *Food Research International* (2023) propone una metodología que combina orientación al mercado e innovación sensorial para desarrollar snacks de camote como productos de valor añadido, aplicando principios de la ciencia culinaria moderna.

Presentación y justificación de las bebidas por presentar y maridajes de vinos

Figura 66. Ficha técnica de Chardonnay

			
Ficha de cata #1	Fecha:	09 de Julio de 2026	
Nombre del vino/Casa:	Enigma - Dos Hemisferios		
Vol. alc.	12%		
Terroir:	Villamil Playas, Ecuador		
Cepa:	Chardonnay		
Añada:	2025		
Precio:	USD 17 - 21		
Herradura	Dorada		
T° de servicio:	7°C		
Notas de cata			
Visual			
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas
Color tintos	Teja	Granate	Rubi
Color blancos	Verdoso	Palido	Claro
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Guesas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas
			Lentas
			Definidas
			No definidas
Olfato			
Sin despertar	En una primera aproximación aromática se perciben notas de manzana verde, grosella verde y pimienta blanca. También destacan aromas dulces que recuerdan a miel y carambola, acompañados por matices de chutney de manzana verde. Finalmente, se identifican notas frutales y cítricas de mango, limón y otros cítricos frescos.		
Despierto	Una vez oxigenado, el vino desarrolla aromas de carácter mineral, acompañados por notas de naranja y una marcada expresión frutal. Se mantiene una sensación dulce en nariz que aporta complejidad al conjunto aromático.		
Gusto			
Primer Ataque	En boca se presenta como un vino bastante ácido y frutal, con una persistencia media. Se perciben ligeros matices picantes y notas cítricas que aportan frescura.		
Segundo Ataque	Se aprecia una sensación muy ligera de peso sobre la lengua, destacando sabores que recuerdan a lima-limón y una nota de herradura mineral. La acidez continúa siendo protagonista.		
Tercer Ataque	En el retrogusto se percibe una sensación más astringente, mientras que la presencia del alcohol se vuelve ligeramente más evidente en boca.		
Observaciones	Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Es considerado un vino galardonado. El viñedo de Casa Dos Hemisferios es el más grande del Ecuador. Presenta una buena afinidad gastronómica con: •Menú de tres tiempos. •Ceviche de camarón. •Patacón con guacamole. •Conchas asadas. •Camarones a la parrilla. •Preparaciones con huevo. No se recomienda su maridaje con: •Chocolate. •Frutas dulces. •Salami. •Quesos muy intensos.		

Figura 67. Ficha técnica de Cabernet Sauvignon

Ficha de cata # 2	Fecha:	09 de Julio de 2026								
Nombre del vino/Casa:	Santa Rita Cavanza									
Vol. alc.	14%									
Terroir:	Valle Central, Chile									
Cepa:	Cabernet Sauvignon									
Añada:	2025									
Precio:	USD 6 - 8									
Herradura	Cereza									
T° de servicio:	16 - 18°C									
Notas de cata										
Visual										
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia						
Color tintos	Teja	Granate	Rubi	Violáceo	Púrpura					
Color blancos	Verdoso	Palido	Claro	Dorado	Ámbar					
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa					
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas				
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece						
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas				
Olfato										
Sin despertar	En una primera aproximación predominan aromas de frutos negros y rojos como cassis, ciruela y cereza madura. Se perciben además notas de pimienta roja, pimienta negra y un ligero fondo herbal característico de la variedad Cabernet Sauvignon.									
Despierto	Tras la oxigenación aparecen notas de vainilla, cacao, tabaco y un sutil toque de roble, acompañados por recuerdos de mora madura y especias dulces, aportando mayor complejidad aromática.									
Gusto										
Primer Ataque	Entrada seca, con acidez media y taninos firmes pero agradables. Destacan sabores de frutos negros maduros, especialmente cassis y ciruela.									
Segundo Ataque	Presenta cuerpo medio a medio-alto, con buena estructura. Se perciben notas especiadas de pimienta negra, vainilla y un ligero toque tostado proveniente del contacto con madera.									
Tercer Ataque	Final persistente, con taninos suaves y un retrogusto de frutas negras, cacao y especias. El alcohol se integra de forma equilibrada.									
Observaciones	Vino tinto joven elaborado con Cabemet Sauvignon. Presenta buena estructura y equilibrio entre fruta, acidez y taninos. Ideal para servir entre 16 y 18 °C. Maridaje recomendado: - Carnes rojas a la parrilla. - Lomo de res. - Costillas de cerdo. - Pastas con salsa de carne. - Pizza de pepperoni. - Quesos semicurados y maduros. No se recomienda acompañar con: - Postres muy dulces. - Chocolate con alto contenido de azúcar. - Pescados delicados. - Mariscos frescos. - Ensaladas con vinagretas muy ácidas.									

Figura 68. Ficha técnica de Vodka Siberian

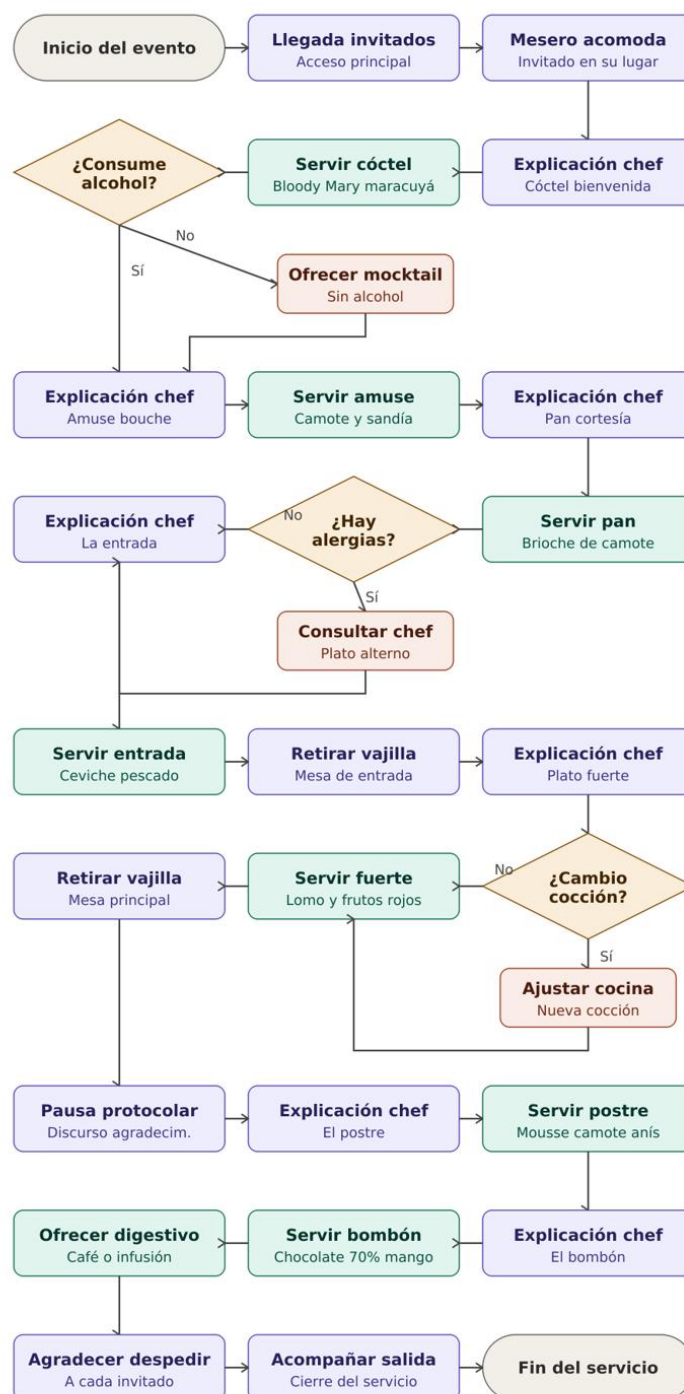
Ficha de cata # 3	Fecha:	09 de Julio de 2026							
Nombre:	Siberian Vodka Neutro								
Vol. alc.	38%								
Tipo:	Vodka Neutro								
Precio:	USD 8 - 9								
T° de servicio:	4 - 8°C								
Notas de cata									
Visual									
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia					
Brillo	Alto	Medio	Bajo	Sin Brillo					
Color	Incoloro	Amarillo	Dorado	Ámbar	Café				
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas			
Información General									
¿Qué es el vodka? El vodka es un destilado de perfil neutro elaborado a partir de alcohol rectificado de origen agrícola y agua purificada. Se caracteriza por su transparencia, alta pureza y versatilidad en coctelería. Elaboración - Fermentación de la materia prima. - Destilación y rectificación del alcohol. - Filtración para suavizar el destilado. - Reducción del grado alcohólico con agua purificada y envasado. Breve historia Originario de Europa del Este, principalmente Rusia y Polonia, el vodka evolucionó de un uso medicinal a una de las bebidas destiladas más populares del mundo gracias a su perfil limpio y neutro.									
Gusto									
Observaciones	Vodka neutro de 37,5 % vol. Se recomienda servir entre 4 y 8 °C, preferiblemente bien frío. Gracias a su perfil neutro es ideal para la preparación de cócteles clásicos y contemporáneos. Cócteles recomendados: - Moscow Mule. - Vodka Tonic. - Screwdriver. - Bloody Mary. - Cosmopolitan. Maridaje recomendado: - Sushi. - Ceviches. - Salmón ahumado. - Mariscos. - Quesos suaves. - No se recomienda acompañar con: - Postres excesivamente dulces. - Comidas muy picantes. - Preparaciones con sabores extremadamente intensos que opaquen su carácter neutro.								

Figura 69. Ficha técnica de Coñac

Ficha de cata # 3	Fecha:	09 de Julio de 2026				
Nombre:	Hennessy V.S. (Very Special)					
Vol. alc.	40%					
Tipo:	Coñac (Brandy francés)					
Precio:	USD 77,90					
T° de servicio:	18–22 °C					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia		
Brillo	Alto	Medio	Bajo	Sin Brillo		
Color	Incoloro	Amarillo	Dorado	Ámbar	Café	
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas
Información General						
¿Qué es el Coñac? El coñac es un destilado de vino elaborado exclusivamente en la región de Coñac, Francia. Se produce principalmente a partir de uvas blancas, especialmente la variedad Ugni Blanc, y se distingue por su envejecimiento en barricas de roble francés, lo que le aporta complejidad aromática y un característico color ámbar. Elaboración - Fermentación del mosto de uva. - Doble destilación en alambiques de cobre tradicionales. - Envejecimiento en barricas de roble francés. - Mezcla (assemblage) de diferentes eaux-de-vie para lograr el perfil deseado. - Embotellado y comercialización. Breve historia La Maison Hennessy fue fundada en 1765 por Richard Hennessy en Cognac, Francia. Actualmente es una de las casas productoras de cognac más reconocidas del mundo. El Hennessy V.S. (Very Special) es una de sus expresiones más emblemáticas, elaborado con una selección de aguardientes vinicos envejecidos que reflejan el estilo clásico de la marca.						
Gusto						
Observaciones	- Coñac de 40% vol. alcohólico. - Se recomienda servir entre 18 y 22 °C. - Presenta notas aromáticas de frutas maduras, vainilla, roble tostado y especias suaves. - En boca es equilibrado, cálido y persistente, con recuerdos de madera, frutos secos y caramelo.					
	Cócteles recomendados					
	Hennessy Ginger.					
	Sidecar.					
	French Connection.					
	Old Fashioned con Cognac.					
	Hennessy Berry.					
	Maridaje recomendado					
	Chocolate negro (70% cacao o más).					
	Quesos curados.					
Frutos secos tostados.						
Jamón serrano o ibérico.						
Postres con vainilla, caramelo o frutos secos.						
No se recomienda acompañar con						
Comidas excesivamente picantes.						
Preparaciones con sabores muy ácidos.						
Postres extremadamente dulces que oculten sus matices aromáticos.						

Cuadro demostrativo del tipo de servicio

Figura 70. Servicio del evento



Detalle gráfico y justificación de ambientación y montaje de mesa

Justificación

Dentro del contexto de nuestro principal ingrediente, la propuesta de montaje intenta mantener coherencia con un estilo rústico y natural que se acople con la naturalidad del camote presentado como un tubérculo que nace de la tierra; el uso de materiales orgánicos, fibras naturales y tonos tierra ayuda a crear una atmósfera cálida y familiar en la que el ingrediente se convierte en el protagonista, adaptándose a la paleta de colores utilizada e intentando representar su identidad visual a través de diferentes elementos.

Es así como se intenta establecer en nuestra ambientación un concepto “Del suelo a la mesa”, donde se represente la transformación culinaria de un producto de origen agrícola siendo llevado a la mesa de manera vanguardista y diferente. De esta manera, la ambientación no se rige solamente a un concepto decorativo, sino que también busca evidenciar la creatividad y respeto por los ingredientes. Por otro lado, en cuanto al montaje se seleccionó la mesa en forma de “U” como la mejor opción para que los invitados y jurados tengan la misma visibilidad y permita una interacción más amena, además de facilitar la circulación de personal de servicio. El montaje mantiene una línea conceptual rústico-natural al usar textiles de colores cálidos, follaje, flores, velas candil y centros de mesa discretos que integren a nuestro ingrediente principal.

Descripción

El salón presenta una propuesta de decoración elegante pero también rústica que intenta plasmar la naturaleza haciendo uso de enredaderas de follaje verde y plantas decorativas en los laterales del salón y haciendo uso de una paleta cromática compuesta de colores terrosos, como lo son beige, verde olivo, marrones y terracota; esto con el fin de acoplarse a nuestro concepto.

Figura 71. Simulación/Referencia de la ambientación y montaje



(Chatgpt, 2026)

Entre la decoración se presenta un rincón de exhibición donde se presentan las tres variedades de camote usadas dentro del menú a presentar. Además, en la entrada se presentará un cartel de bienvenida que se acople con la temática.

Para la distribución de los invitados, se prevee colocar seis personas en cada lateral y a los jueces en la cabecera principal, esto para identificar la jerarquía de los invitados, pero que a la vez puedan mantener una interacción con el resto de los invitados.

Vestimenta

Nuestro personal de servicio vestirá un uniforme semiformal, donde la intención es adaptarse a la ambientación rústica del lugar, es por ello por lo que se decidió dejar de lado el tradicional uniforme, para ser reemplazado por una camisa y pantalón de color claro acompañado de un delantal que se adapta a la colorimetría. Finalmente, se incorpora un pañuelo como un elemento característico que aporta color a la vestimenta y se adapta a la gama de colores planteado en la ambientación.

Figura 72. Uniforme de servicio del evento



De esta manera, el uniforme no solo cumple una función práctica, sino que también se convierte en un elemento que refuerza la personalidad del lugar, transmitiendo cercanía, armonía y una imagen visual atractiva para los visitantes.

Conclusiones y recomendaciones

Recomendaciones

- Uno de los mayores retos de este proyecto fue lidiar con los escasos por temporalidad de las principales variedades de camote, en específico del camote blanco. Es por ello que, como parte de las recomendaciones, planteamos que es necesario generar una investigación de campo que nos permita determinar la disponibilidad de los productos y poder tener en cuenta eso antes de empezar a plantear el menú.
- Pese a la versatilidad del camote en cuanto a la aplicación dentro de la gastronomía, durante la investigación, descubrimos que cada variedad de camote no solo se diferencia por su color, sino también por su valor nutricional y composición bioquímica; de esta manera, como recomendación, podemos establecer hacer un mayor enfoque en los aspectos nutricionales y lo que cada tipo de camote puede aportar nutricionalmente.
- Entre los temas de mayor importancia dentro de este trabajo se encuentra la historia y valor cultural del camote, por lo que su uso y trascendencia ancestral son un tema que no se logró transmitir al comensal en el menú; es por ello que, como recomendación, tenemos el plantear un storytelling en el servicio, para aportar un significado e interacción más intensa con nuestro ingrediente principal.
- Es importante establecer vínculos directos con productores locales y mercados especializados para asegurar el abastecimiento constante de las variedades de camote utilizadas. Depender únicamente de los canales tradicionales puede dificultar mantener la calidad y disponibilidad del producto. Además, trabajar directamente con

agricultores permitiría acceder a variedades menos comunes y generar un impacto positivo en las comunidades productoras.

- Se recomienda ampliar la aplicación del foodpairing considerando no solo los aromas compartidos entre ingredientes, sino también aspectos como la textura, la temperatura y el equilibrio de sabores. Aunque esta metodología facilitó la selección de ingredientes, la experiencia mostró que la percepción del comensal depende de varios factores. Una visión más completa ayudaría a lograr una mejor armonía en el menú y a destacar ingredientes poco valorados. En este proyecto, el camote demostró que, con una base técnica adecuada, puede convertirse en un ingrediente protagonista dentro de una propuesta de cocina de autor.
- Para futuras investigaciones, sería útil incorporar pruebas sensoriales con catadores capacitados para comprobar en la práctica las combinaciones propuestas por el foodpairing. Esto permitiría conocer con mayor precisión cuáles son las combinaciones más aceptadas, cuáles pueden resultar repetitivas y cómo las diferentes técnicas de cocina influyen en la percepción de los aromas y sabores.

Conclusiones

- Dentro del desarrollo del proyecto se evidenció que el camote, lejos de ser un tubérculo limitado a preparaciones tradicionales centrados a la cocina dulce posee un perfil sensorial complejo capaz de sostener propuestas gastronómicas contemporáneas de alta exigencia técnica. La combinación de su dulzor natural, su textura versátil y su alta gama cromática permitió construir un menú de ocho tiempos en el que el ingrediente protagonizó tanto preparaciones saladas como dulces sin perder coherencia conceptual. Esto nos confirma el potencial de adoptar enfoques como los de Ferran Adrià y René

Redzepi quienes plantean que la técnica y el territorio puede transformar un producto ancestral en una herramienta de expresión culinaria contemporánea.

- El uso de foodpairing como recurso científico permitió justificar, desde una base de compuestos aromáticos, combinaciones poco convencionales como el camote y el jengibre, camote y maracuyá o camote y cacao, ampliando el repertorio de sabores sin llegar a la fatiga sensorial. Durante el proceso de experimentación y ajuste de recetas existieron factores como la textura, temperatura y equilibrio de intensidades también determinan la percepción final del comensal, El foodpairing debe entenderse como orientador mas no como una formula estándar, reforzando la idea de que la cocina de autor exige siempre un proceso posterior a la teoría.
- El componente histórico patrimonial investigado evidenció que el camote es portador de una identidad cultural profunda, lo que valida su elección como eje central del proyecto. La investigación reveló que el camote ha sido mucho más que un alimento básico a lo largo de la historia americana, en culturas como la Valdivia, Mochica o Cañari este tubérculo tuvo presencia en la construcción de la identidad de estas otras comunidades, así como siendo parte de algunos rituales simbólicos y espirituales, llegando a ser almacenado como un objeto sagrado dentro de ciertas comunidades ecuatorianas. Este proyecto no solo se limita a la innovación técnica sino también puede llegar a convertirse en un vehículo revalorización patrimonial dentro de la gastronomía latinoamericana contemporánea.
- Durante el proceso de desarrollo culinario se identificó que factores como el contenido de humedad, la concentración de azúcares y la textura final de la pulpa varían considerablemente entre variedades e incluso entre lotes de una misma variedad, lo cual

dificultó mantener una estandarización exacta en preparaciones sensibles. Esta dificultad generando resultados organolépticos distintos incluso bajo condiciones de preparación similares. Esto evidencia que, en productos de origen vegetal con alta variabilidad biológica, la estandarización de recetas en cocina de autor requiere protocolos de control de calidad más rigurosos de los inicialmente contemplados en el proyecto.

- El equilibrio entre creatividad técnica y coherencia organoléptica fue un factor determinante para evitar la saturación del producto protagonista a lo largo del menú. Uno de los mayores retos del proyecto fue evitar que el comensal percibiera monotonía sensorial frente al ingrediente. Eso exigió un trabajo cuidadoso entre preparaciones dulces y saladas, así como la incorporación de elementos de contraste como la acidez del maracuyá, el picor del chile guajillo o la frescura del romero, que permitieron resaltar distintas facetas del camote sin que este perdiera protagonismo.
- Finalmente, el desarrollo integral de la tesis que combinó trazabilidad agronómica, fundamentos científicos del foodpairing, investigación histórico-cultural y ejecución técnica de un menú de autor permitió comprobar que los proyectos gastronómicos de titulación alcanzan mayor solidez académica cuando logran integrar distintas disciplinas en torno a un mismo ingrediente. El camote, estudiado simultáneamente como objeto botánico, patrimonio cultural y materia prima creativa, se posicionó finalmente no como un ingrediente secundario, sino como el eje articulador de una propuesta gastronómica con identidad propia, validando así tanto el enfoque metodológico como los objetivos planteados al inicio de la investigación.

Salida técnica para identificar y conocer las variedades de camote disponibles en la zona.



Mise en place de para las preparaciones de los platos



Bibliografías

- Abewoy, D. (2023). Response of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) to Drought Stress: Review. *Global Academic Journal of Agriculture and Biosciences*, 5(5), 107–112. https://www.gajrc.com/media/articles/GAJAB_55_107-112.pdf
- African Association of Agricultural Economists [AAAE]. (2023). Enhancing smallholder sweet potato production and reducing susceptibility to inefficiencies in South Africa. *Proceedings of the Seventh AAAE/60th AAESA Conference*. <https://ideas.repec.org/p/ags/aaae23/364838.html>
- Al-Razgan, M., Alwatban, A., Alotaibi, R., Alkhattabi, L., Alotaibi, N., & Duraibi, S. (2021). Exploring the food pairing hypothesis in Saudi cuisine using genetic algorithm. *Mathematical Problems in Engineering*, 2021, 3627715. <https://doi.org/10.1155/2021/3627715>
- Alonso, J. R. (2004). *Tratado de fitofármacos y nutraceuticos*. Corpus Libros Médicos y Científicos.
- Amador Ramírez, M. D., Velásquez Valle, R., Sánchez Toledano, B. I., & Acosta Díaz, E. (2018). Floración y fructificación de chile mirasol (*Capsicum annum* L.) con labranza reducida, labranza convencional o incorporación de avena al suelo. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 5(6), 1001–1013. <https://doi.org/10.29312/remexca.v5i6.885>
- Anchundia, M. Á., Pérez, E., y Torres, F. (2025). Batata (*Ipomoea batatas*, L.) tubérculo nutritivo y saludable. Revisión. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición (ALAN)*, 75(1). <https://www.alanrevista.org/ediciones/2025/1/art-7/>
- Asami. (2024). Romero | Nombre científico: *Rosmarinus officinalis* L. *Asami Saber Ser*. <https://asami.mx/romero-rosmarinus-officinalis-l/>
- Asturnatura. (s.f.). *Rosmarinus officinalis* L. <https://www.asturnatura.com/especie/rosmarinus-officinalis>
- Asturnatura. (s.f.). *Zingiber officinale* Roscoe. <https://www.asturnatura.com/especie/zingiber-officinale>
- Banco Central del Ecuador. (2026, 25 marzo). Ecuador crece 3,7% en 2025 impulsado por exportaciones e inversión - Banco Central del Ecuador. <https://www.bce.fin.ec/ecuador-crece-37-en-2025-impulsado-por-exportaciones-e-inversion/>
- Barber, I. G., & Higham, T. F. G. (2021). Archaeological science meets Māori knowledge to model pre-Columbian sweet potato (*Ipomoea batatas*) dispersal to Polynesia's southernmost habitable margins. *PLOS ONE*, 16(4), e0247643. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0247643>

- Barrera, B. A. R. (2024). El camote: una breve historia de transferencia de productos, conocimientos y técnicas culinarias. *DEL AGUACATE A LA ESPIRULINA: globalización, biodiversidad y descolonización*, 53. <https://dlwqtxts1xzle7.cloudfront.net/121591819/IM.114-libre.pdf>
- Basurto, F., Martínez, D., Rodríguez, T., Evangelista, V., Mendoza, M., Castro, D., González, J. C., & Vaylón, V. (2015). Conocimiento actual del cultivo de camote (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) en México. *Agro Productividad*, 8(1), 30–34. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.352352>
- Begambre Vergara, L. (2020). *Estudio monográfico sobre el uso y aplicaciones del aceite y la semilla de sandía (Citrullus lanatus)*. <https://repositorio.unicordoba.edu.co/server/api/core/bitstreams/9fb1e817-4a4b-4e28-a652-9d23a56ace44/content>
- Borja-Bravo, M., et al. (2023). Tipología de productores de chile seco en Zacatecas, México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 20(4). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9202480.pdf>
- Botanical-online. (2019). Cultivo del jengibre. <https://www.botanical-online.com/cultivo/jengibre-como-plantar-cuidados>
- Bouakkaz, A., Moulai-Hacene, F., Lazouni, H. A., Dahmoune, F., & Madani, K. (2025). Investigating food pairing hypothesis based on deep learning: Case of Algerian cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101041. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101041>
- Buitrón-Bustamante, J., Cedeño-García, G., & Zambrano-Mendoza, J. (2022). Comportamiento agronómico de camote INIAP-Toquecita frente a diferentes tipos de fertilización química. *Revista ESPAMCIENCIA*, 13(2). https://revistasepam.espam.edu.ec/index.php/Revista_ESPAMCIENCIA/article/view/507
- Cabrera, K. A. T., Montealegre, V. J. G., Campoverde, J. M. Q., & Romero, H. R. C. (2023). Pronóstico de la demanda de carne de ganado vacuno en la provincia de El Oro, Ecuador. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 5468-5482. <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/4866/7382>
- Calderón-Ruiz, J. A., & Ulloa-Cely, M. C. (2020). *Identificación de mercados potenciales para la exportación de sandía colombiana*. <https://backend.uniagustiniana.edu.co/server/api/core/bitstreams/028e2941-c4a1-4513-bb3c-21fc2f37530d/content>
- Campos Alfaro, L. G., León Pincay, C. B., Quinapallo García, C. M., & Aguilar Echeverría, B. (2019). La importancia de la producción de jengibre y su transformación en producto

- terminado. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*.
<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/01/produccion-jengibre.html>
- Carrera, C. (2016). *Jengibre. Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
- Carrillo-Martínez, C. J., et al. (2022). Análisis de la calidad del suelo bajo producción intensiva de chile (*Capsicum annuum* L.) en la región del acuífero Calera, Zacatecas, México. *Terra Latinoamericana*, 40.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57792022000100125
- Carvajal, G. (2001). *VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE: RES, CERDO Y POLLO*.
https://www.academia.edu/28328099/CORPORACI%C3%93N_DE_FOMENTO_GANADERO
- Cátedra UNESCO USMP. (2020). *Gastronomía peruana: Patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad San Martín de Porres.
http://catedraunesco.usmp.edu.pe/portfolio_item/gastronomia-peruana/
- Centro Internacional de la Papa (CIP). (1999). *Sweetpotato germplasm management (Ipomoea batatas): Training manual*. International Potato Center.
<https://www.sweetpotatoknowledge.org/wp-content/uploads/2016/04/Sweetpotato-Germplasm-Management-Ipomoea-batatas-Training-Manual.pdf>
- Centro Internacional de la Papa (CIP). (2014). *Raíces andinas: contribuciones al conocimiento y a la capacitación*. CIP. http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/06/01_Origen_raices_andinas.pdf
- Complejo Arqueológico El Brujo. (2022). Serie: alimentos andinos. El camote.
<https://www.elbrujo.pe/blog/el-camote>
- Contreras-Lara, G., et al. (2022). Fenología y rendimiento de chile mirasol (*Capsicum annuum* L.) con labranza reducida, labranza convencional o incorporación de avena al suelo. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*.
<https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/index.php/agricolas/article/view/885>
- Delgado Hernández, J. D. (2023). *Producción, desarrollo vegetativo y secado de cuatro genotipos de chile guajillo (Capsicum annuum L.) cultivados en hidroponía, bajo condiciones de invernadero* [Tesis de maestría, Institución de Enseñanza e Investigación en Ciencias Agrícolas]. Repositorio Institucional.
http://193.122.196.39:8080/bitstream/handle/10521/5126/Delgado_Hernandez_J_D_MC_IMRN_2023.pdf

- Doğan, M., & Değerli, A. H. (2023). Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100795. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100795>
- Dogra, A., Kaur, G., Singh, J., Devi, R., & Kumar, S. (2022). Sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) phenotypes: From agroindustry to health effects. *Nutrients*, 14(8), 1579. <https://doi.org/10.3390/nu14081579>
- Effah-Manu, L., Opoku, G. F., Letsyo, E., Anku, E. W., & Moot, H. (2025). Gender-disaggregated analysis of sweetpotato cultivation and consumption in the Volta Region of Ghana. *Plants, People, Planet*. <https://doi.org/10.1002/pei3.70097>
- Escamilla García, P. E., Volke Haller, V. H., & Jasso Mata, J. (2015). La cadena agroalimentaria del jengibre (*Zingiber officinale*): aprovechamiento potencial, valor agregado y oportunidades de negocio en México. *Redalyc*. <https://www.redalyc.org/journal/141/14178277001/html/>
- Fazil, K., Takácsné Hájos, M., & colaboradores. (2026). Enhancing Sweet Potato Production in Europe: A Case Study of Home Gardening in Hungary. *Biologia Futura*. <https://link.springer.com/article/10.1007/s42977-025-00304-z>
- Ferreira, W. M., Gatiboni, L. C., & Brunetto, G. (2024). Sweet Potato Crop Response to Phosphate Fertilization. *Revista Ciência Agronômica*, 55. <https://www.redalyc.org/journal/2530/253076425042/html/>
- Flores Carrasco, D. E., & Navarro Rodríguez, E. A. (2021). Generalidades y actividad biológica del 6-gingerol en el jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). *Jóvenes en la Ciencia*, 16(XXVII). <https://www.jovenesenla-ciencia.ugto.mx/>
- Frías López, A. K., y Romero Tapia, D. (2024). Cocineras tradicionales, guardianas de la identidad gastronómica en el sur de México. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(5), 228–236. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i5.2603>
- Frontiers in Plant Science. (2024). Optimizing sweet potato production: Insights into the interplay of plant sanitation, virus influence, and cooking techniques for enhanced crop quality and food security. *Frontiers in Plant Science*, 15, 1357611. <https://doi.org/10.3389/fpls.2024.1357611>
- Frontiers in Sociology. (2024). Gender mainstreaming in sweetpotato breeding and dissemination in Ghana and Malawi. *Frontiers in Sociology*, 9, 1263438. <https://doi.org/10.3389/fsoc.2024.1263438>
- Galarraga, I. (2024). Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards an innovation ecosystem framework. *Creativity and Innovation Management*, 1–27. <https://doi.org/10.1111/caim.12613>

- Galarraga, I., Aldaz, I., & Ulazia, A. (2024). Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards a new model of culinary innovation ecosystem. *Creativity and Innovation Management*. <https://doi.org/10.1111/caim.12595>
- Galmarini, M. V. (2020). The role of sensory science in the evaluation of food pairing. *Current Opinion in Food Science*, 33, 74–82. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.04.005>
- García-López, J. A., et al. (2023). Changes in yield-related traits, phytochemical composition, and antioxidant activity of pepper (*Capsicum annuum*) depending on variety, fruit position, and ripening stage. *Foods*. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10648119/>
- Glato, K., Agoyi, E. E., Amegan, E., Segla, K. N., Idohou, R., Agbangla, C., Scippo, M. L., Komen, H., Sink, K., & Ahanhanzo, C. (2017). Structure of sweet potato (*Ipomoea batatas*) diversity in West Africa covaries with a climatic gradient. *PLOS ONE*, 12(5), e0177697. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0177697>
- Gobierno de México. (2023). *Jengibre: monografía*. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/838456/Jengibre_monografi_a_2023.pdf
- Goel, M., & Bagler, G. (2024). Computational gastronomy: Capturing culinary creativity by making food computable. *npj Systems Biology and Applications*, 10, 72. <https://doi.org/10.1038/s41540-024-00399-5>
- González, F. M. (2023). *Crecimiento y rendimiento del cultivo de pimienta (Capsicum annuum L.), bajo sistemas de conducción abierto y convencional o en seto* [Tesis de maestría, Universidad Nacional del Nordeste]. Repositorio Institucional UNNE. <http://repositorio.unne.edu.ar/handle/123456789/58597>
- González-Eguiarte, D., et al. (2024). Caracterización morfológica de líneas avanzadas de chiles (*Capsicum annuum* L.) del centro de México. *Agronomía Mesoamericana*. <https://www.redalyc.org/journal/437/43780398025/html/>
- Guerrero, A. M. (2019). *Jengibre: Zingiber officinale*. Repositorio Digital Flora de la Mitad del Mundo, UETMM. Quito, Ecuador. <https://floradelamitadeldmundo.wordpress.com/2020/02/17/01078-jengibre-zingiber-officinale/>
- Guevara-Freire, D., & Coello-Fiallos, D. (2021). Análisis morfométrico de harina, almidón y proteína de *Tropaeolum tuberosum* Ruiz and Pavón. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 12(3), 547–554. <https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/index.php/agricolas/article/view/703/554>
- Heider, B., Struelens, Q., Faye, E., Flores, C., Palacios, J. E., Eyzaguirre, R., de Haan, S., & Dangles, O. (2021). Intraspecific diversity as a reservoir for heat-stress tolerance in sweet potato. *Nature Climate Change*, 11(1), 1–6. <https://doi.org/10.1038/s41558-020-00924-4>

- Herbari Virtual del Mediterrani Occidental. (s.f.). *Rosmarinus officinalis* L. Área de Botánica, Universidad de las Islas Baleares. <https://herbarivirtual.uib.es/es/general/526/especie/rosmarinus-officinalis-l->
- Herboteca. (2015). *Cultivo de Jengibre (Zingiber officinale) y usos*. <http://www.herboteca.com.ar/exo-jengibre.html>
- Hernández-Guzmán, H., Andueza-Noh, R. H., & Gómez-Varela, C. S. (2023). El camote (Ipomoea batatas L.) una puerta al inframundo: potenciales usos. *Revista CienciaUANL*, 24(110), 14–18. <https://cienciauanl.uanl.mx/ojs/index.php/revista/article/view/244>
- Herrera Fontana, M. E., Chisaguano Tonato, A. M., Jumbo Crisanto, J. V., Castro Morillo, N. P., & Anchundia Ortega, A. P. (2021). *Tabla de composición química de los alimentos: basada en nutrientes de interés para la población ecuatoriana*. Bitácora Académica USFQ, 11. USFQ Press, Universidad San Francisco de Quito. https://sga.unemi.edu.ec/media/archivomateria/2023/04/26/archivomaterial_2023426145210.pdf
- HMG14E. (2020). Híbrido de chile guajillo para el altiplano de San Luis Potosí, México. *Revista Fitotecnica Mexicana*, 43(2). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802020000200243
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias – INIAP. (2018). *Inventario de plantas aromáticas y medicinales cultivadas en Ecuador*. Quito: INIAP.
- Iriarte, J., Elliott, S., Maezumi, S. Y., Alves, D., Gonda, R., Robinson, M., de Souza, J. G., Watling, J., & Handley, J. (2020). The origins of Amazonian landscapes: Plant cultivation, domestication and the spread of food production in tropical South America. *Quaternary Science Reviews*, 248, 106582. <https://doi.org/10.1016/j.quascirev.2020.106582>
- Japan Tourism Agency. (2021). *Origin in Japan: Sweet potatoes*. <https://www.japan.travel/en/sg/story/origin-japan/>
- Kim, B., et al. (2023). Development of a speed breeding protocol with flowering gene investigation in pepper (*Capsicum annuum*). *Frontiers in Plant Science*. <https://www.frontiersin.org/journals/plant-science/articles/10.3389/fpls.2023.1151765/full>
- Lahousse, B. (s.f.). *Foodpairing: Descubre las combinaciones de ingredientes más sorprendentes e innovadoras* (edición en español). Editorial no identificada.
- Langner, E., Greifenberg, S., & Gruenwald, J. (1998). Ginger: history and use. *Advances in Therapy*, 15(1), 25–44.

- Lekgari, A., Laurie, S., & colaboradores. (2024). Biochemical Responses of Atacama and Blesbok Sweet Potato Cultivars to Early Drought Stress. *Plants*, 14(22), 3532. <https://doi.org/10.3390/plants14223532>
- Liu, E., Xu, L., Luo, Z., Li, Z., Zhou, G., Gao, H., Fang, F., Tang, J., Zhao, Y., Zhou, Z., & Jin, P. (2023). Transcriptomic Analysis Reveals Mechanisms for the Different Drought Tolerance of Sweet Potatoes. *Frontiers in Plant Science*, 14. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10060965/>
- Liu, Q., Tian, J., Li, M., Chen, K., Zheng, H., & Wang, W. (2024). Bioactive compound diversity in a wide panel of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) cultivars: A resource for nutritional food development. *Nutrients*, 16(20), 3548. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11509433/>
- López Ordaz, P., & Yáñez Fernández, J. (2023). Propiedades farmacológicas del chile (*Capsicum*) y sus beneficios en la salud humana: Una revisión bibliográfica. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(2), 3827–3840. <https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.873>
- López-Moctezuma, H., et al. (2021). Fenología y contenido de capsaicinoides en chile producidos en condiciones de invernadero. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 11(3). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7407119.pdf>
- Makhubu, F. N., Mwando, N., Molebatsi, L. Y., Tau, M. E., & Laurie, S. M. (2024). Trends and gaps in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) improvement in sub-Saharan Africa: Drought tolerance breeding strategies. *Food and Energy Security*, 13, e545. <https://doi.org/10.1002/fes3.545>
- Marques, A. C. S., Rodrigues, M. J., Mateus, N., Nunes, C., & Pereira, C. (2024). Optimizing sweet potato production: Insights into plant sanitation, virus influence, and cooking techniques for enhanced crop quality and food security. *Frontiers in Plant Science*, 15, 1357611. <https://doi.org/10.3389/fpls.2024.1357611>
- Martínez, R. D. (2020). El color de capa en los bovinos. *Revista Científica y Técnica Agropecuaria, Agroindustrial y Ambiental*, 7(3), 49-54.
- Martínez-Damián, M. T., et al. (2022). Intensidad de color y compuestos bioactivos en colectas de chile guajillo del norte de México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. <https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/index.php/agricolas/article/download/465/1857/6420>
- Meléndez Guadarrama, L., Alvarado Tezozómoc, H., y Guerrero Galván, A. (2018). Patrones culinarios asociados al camote (*Ipomoea batatas*) y la yuca (*Manihot esculenta*) entre los mayas yucatecos, ch'oles y huastecos. *Estudios de Cultura Maya*, 52, 193–228. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2018.52.893>

- Meléndez Guadarrama, L., & Hirose López, J. (2018). Patrones culinarios asociados al camote (*Ipomoea batatas*) y la yuca (*Manihot esculenta*) entre los mayas yucatecos, ch'oles y huastecos. *Estudios de Cultura Maya*, 52, 193–226. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2018.52.941>
- Mendoza, F. (2006). *Acumulación de nutrientes en el cultivo de jengibre en Santo Domingo-Ecuador*. Productos Escala, Luz de América. https://www.academia.edu/25398779/ACUMULACION_DE_NUTRIENTES_EN_EL_CULTIVO_DE_JENGIBRE_EN_SANTO_DOMINGO_ECUADOR
- Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG. (2018, 28 de marzo). Productores shuar comercializan jengibre. <https://www.agricultura.gob.ec/productores-shuar-comercializan-jengibre/>
- Montenegro, Á., Callaghan, R. T., & Fitzpatrick, S. M. (2022). Floating the sweet potato to Polynesia: Considering the feasibility of oceanic drift for the prehistoric introduction of *Ipomoea batatas* to Pacific Islands. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 46, 103680. <https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2022.103407>
- Morocho Alban, A. A. (2022). *Evaluación del comportamiento agronómico de tres híbridos de sandía (*Citrullus lanatus*) con tres distancias de siembra en el cantón Joya de Los Sachas, provincia de Orellana*. <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/a1894a37-4843-465a-9f40-c61afac6f2fa/content>
- Moreno Ramírez, Y. R. (2015). *Caracterización genética de poblaciones de Chile (*Capsicum annuum* L.)*. Colegio de Postgraduados. http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/10521/3805/Moreno_Ramirez_YR_DC_Genetica_2015.pdf
- Moreno-Pérez, E. del C., Avendaño-Arrazate, C. H., Mora-Aguilar, R., Cadena-Iñiguez, J., Aguilar-Rincón, V. H., & Aguirre-Medina, J. F. (2011). Diversidad morfológica en colectas de Chile guajillo (*Capsicum annuum* L.) del centro-norte de México. *Revista Chapingo. Serie Horticultura*, 17(1), 23–30. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1027-152X2011000100005&script=sci_arttext
- Mota, M. (2021). Importancia y uso del camote en las sociedades andinas prehispánicas. *Nawpa Marca*, 1(1), 189–196. <https://revistas.coarpe.org.pe/index.php/nawpamarca/article/download/55/50/98>
- Ochoa-Martínez, L. A., Vega-Maturino, S., Rodríguez-Mena, A., González-Herrera, S. M., & Rutiaga-Quñones, O. M. (2024). Camote de pulpa morada (*Ipomoea batatas* L.) y sus antocianinas: de postre tradicional a fuente de colorante natural. *Agraria*. <https://doi.org/10.59741/33jj4353>

- Octavio, M. C. (2020). *Efecto de la fertilización orgánica, como sustituto parcial de la fertilización sintética, en el cultivo de sandía (Citrullus lanatus T.), Simón Bolívar-Guayas*. Guayaquil: Universidad Agraria del Ecuador. Facultad de Ciencias Agropecuarias. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/MALAN%20CHACHO%20JEFFERSON%20OCTAVIO.pdf>
- Patrimonio Alimentario. (2016). *Jengibre. Sistema de Información del Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Ministerio de Cultura y Patrimonio. <https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Jengibre>
- Patrimonio Alimentario – USFQ. (2016). *Camote*. Universidad San Francisco de Quito. <https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Camote>
- Pedroza-Sandoval, A., et al. (2024). Physiological and productivity responses in two chili pepper morphotypes (*Capsicum annuum* L.) under different soil moisture contents. *Horticulturae*, 10(1), 92. <https://www.mdpi.com/2311-7524/10/1/92>
- Plantas Ecuador. (2024). *Romero (Rosmarinus officinalis): origen y producción*. <https://www.plantas.ec/data/origendistribucionromero.html>
- Plantas Ecuador. (2024). *Romero (Rosmarinus officinalis): usos culinarios y medicinales*. <https://www.plantas.ec/data/recetaromero.html>
- Preprints.org. (2026). *Capsicum annuum L.: Phenological and productive behavior of native Mexican landraces in open-field and greenhouse systems*. <https://www.preprints.org/manuscript/202602.1483/v1/download>
- Pushpalatha, R., & Gangadharan, B. (2024). Climate resilience, yield and geographical suitability of sweet potato under the changing climate: A review. *Natural Resources Forum*, 48(1), 106–119. <https://doi.org/10.1111/1477-8947.12309>
- Rahmat, A., Kumar, V., Fong, L. M., Endrini, S., & Sani, H. A. (2004). Characterisation of carotenoid content in diverse local sweet potato (*Ipomoea batatas*) flesh tubers. *Journal of Medical Sciences*, 4(2), 161–168. <https://doi.org/10.3923/jms.2004.161.168>
- Redzepi, R. (2010). *Noma: Time and place in Nordic cuisine*. Phaidon Press.
- Región de Murcia Digital. (2015). *Romero – Historia*. https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19847-DETALLE_REPORTAJESPADRE
- Restrepo Duque, A. M., Suárez Arango, C., & Morales Osorio, J. G. (2015). Diversidad genética del jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe.) a nivel molecular: avances de la última década. *Entramado*, 11(2), 182–197. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5466450.pdf>

- Revista San Gregorio. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, (65). <https://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/3653>
- Ricra Román, J. A. I. (2025, 11 julio). El Camote: patrimonio vivo de la alimentación andina. [prezi.com. https://prezi.com/p/cchuaw3mf48m/el-camote-patrimonio-vivo-de-la-alimentacion-andina/](https://prezi.com/p/cchuaw3mf48m/el-camote-patrimonio-vivo-de-la-alimentacion-andina/)
- Roca, J., Roca, J., & Roca, J. (2010). *El Celler de Can Roca*. Montagud Editores.
- Rodolfo Zamora Velásquez & Lucia del Rocío Mendoza. (2018). Calidad de la carne del ganado vacuno. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*. <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/04/calidad-carne-ecuador.html>
- Rodriguez, A., & Clarke, T. (2025). Comprehensive review of sweetpotato flavor compounds: Opportunities for developing consumer-preferred varieties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC12019920/>
- Rosas, B. (2022). *El camote: una breve historia de transferencia de productos, conocimientos y formas de preparación*. Instituto Mora. <http://ama.institutomora.edu.mx/wp-content/uploads/2022/08/Blanca-Rosas.pdf>
- Rosell, M. de los Á., Quizhpe, J., Ayuso, P., Peñalver, R., & Nieto, G. (2024). Proximate composition, health benefits, and food applications in bakery products of purple-fleshed sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) and its by-products: A comprehensive review. *Antioxidants*, 13(8), 954. <https://doi.org/10.3390/antiox13080954>
- Rosmarinus officinalis, Scielo México. (2020). Romero (*Rosmarinus officinalis* L.): su origen, importancia y generalidades de sus metabolitos secundarios. *TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas*, 23. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-888X2020000100212
- Roullier, C., Duputié, A., Wennekes, P., Benoit, L., Fernández Bringas, V. M., Rossel, G., Tay, D., McKey, D., y Lebot, V. (2013). Disentangling the origins of cultivated sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). *PLOS ONE*, 8(5), e62707. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0062707>
- Ruiz-Corral, J. A., et al. (2021). El cambio climático afecta el número de horas dentro de los rangos térmicos del chile (*Capsicum annuum* L.) en el norte-centro de México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017000801797

- Sánchez Blanco, M. J. (2002). *Estudio ecofisiológico del romero (Rosmarinus officinalis L.) en ambientes semiáridos: aplicaciones agronómicas y paisajísticas* [Tesis doctoral]. Universidad de Murcia, España. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=217149>
- Sánchez-Toledano, B., Zegbe, J. A., Mena-Covarrubias, J., & Echavarría-Cháirez, F. (2022). Situación actual y futura de la cadena productiva de chile verde: un caso de estudio en Zacatecas, México. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 45(2), 261–270. <https://doi.org/10.35196/rfm.2022.2.261>
- Saucedo-Veloz, C., et al. (2024). Water management in chile peppers and plant susceptibility to *Phytophthora capsici* and development of *Phytophthora* blight: A review. *Agronomy*, 15(12), 2819. <https://www.mdpi.com/2073-4395/15/12/2819>
- Sax, D. T., Barber, I. G., & Horrocks, M. (2021). Archaeological science meets Māori knowledge to model pre-Columbian sweet potato (*Ipomoea batatas*) dispersal to Polynesia's southernmost habitable margins. *PLOS ONE*, 16(4), e0249780. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0249780>
- Scielo Cuba. (2016). Evaluación cualitativa de monoterpenos en *Rosmarinus officinalis* cultivados con agua tratada magnéticamente. *Revista CENIC Ciencias Biológicas*. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0258-59362016000500018&script=sci_arttext
- Serna-Pérez, A., Zegbe, J. A., & Mena-Covarrubias, J. (2011). Rendimiento y calidad de chile seco ‘Mirasol’ cultivado bajo riego parcial de la raíz. *Revista Chapingo. Serie Horticultura*, 17(Especial 1), 19–24. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1027-152X2011000400004
- Shen, X., Zhang, R., Huang, J., & Wang, Z. (2024). Volatile compounds analysis and sensory profiling of four colored roasted sweet potatoes via HS-SPME GC-O-MS and HS-SPME GC×GC-TOF MS. *Food Chemistry*, 456, 140049. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140049>
- Siddiqui, M. W., Banerjee, S., & Prasad, K. (2025). Food pairings: In vivo flavor release mechanisms and consumer perceptual preferences. *Food Research International*. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116300>
- Sierra Bella Viveros. (2015). *Romero – Rosmarinus officinalis*. <https://sierrabellaviveros.com/productos/rosmarinus-romero/>
- Singh, S., et al. (2024). *Water management for chilli (Capsicum annuum L.) crop in sub-tropical humid region*. https://ijeab.com/upload_document/issue_files/19IJEAB-108202417-Water.pdf

- Tetteh, E. N., Belew, D., & colaboradores. (2023). Effects of Soil Amendments on Growth and Biomass Yield of Early Generation Seeds of Sweet Potato Grown in Net Tunnels. *PLOS ONE*, 18(11), e0290585. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10651028/>
- Torres, M. A. (2011). *Aprovechamiento de las propiedades funcionales del jengibre (Zingiber officinale) en la elaboración de un condimento en polvo, infusión filtrante y aromatizante para quema directa* [Tesis de ingeniería]. Escuela Politécnica Nacional. Ecuador. <https://bibdigital.epn.edu.ec/handle/15000/4343>
- Tsai, Y.-J., Lin, L.-Y., Yang, K.-M., Chiang, Y.-C., Chen, M.-H., & Chiang, P.-Y. (2021). Effects of roasting sweet potato (*Ipomoea batatas* L. Lam): Quality, volatile compound composition, and sensory evaluation. *Foods*, 10(11), 2602. <https://doi.org/10.3390/foods10112602>
- Tulcán Caicedo, M. A. (2023). *Evaluación de la adaptabilidad de dos variedades comerciales de sandía (Citrullus lanatus), en la parroquia Imantag, cantón Cotacachi*. Repositorio Digital UTN. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14750/2/03%20AGP%20374%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Universidad Militar Nueva Granada – UMNG. (2014). *El cultivo del romero (Rosmarinus officinalis L.) una experiencia de la Universidad Militar Nueva Granada en la Sabana de Bogotá*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/280835827>
- Universidad Técnica de Cotopaxi – UTC. (2019). *Evaluación de plantas medicinales aromáticas cultivadas en la provincia de Cotopaxi* [Tesis de grado]. Repositorio UTC. <https://repositorio.utc.edu.ec/>
- Universidad Técnica Estatal de Quevedo – UTEQ. (2015). *Fertilización química en el cultivo de jengibre (Zingiber officinale), en la zona de Buena Fe* [Tesis de grado]. <https://repositorio.uteq.edu.ec/>
- Valdez Morante, N. A. (2022). *Principales enfermedades que se presentan en el cultivo de sandía (Citrullus lunatus) en el Ecuador* (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2022). <https://dspace.utb.edu.ec/server/api/core/bitstreams/1ca5aea8-5d65-44ee-a866-0131107df61d/content>
- Valero Gaspar, T., del Pozo de la Calle, S., Ruiz Moreno, E., Ávila Torres, J. M., & Varela Moreiras, G. (s.f.). *Guía nutricional de la carne*. Fundación Española de la Nutrición (FEN). <https://www.fen.org.es/aplicaciones/fedecarne-fen/pdf/guianutricion.pdf>
- Vergara Villegas, R. E. (2024). *Uso del Poliacrilato de potasio en el cultivo de sandía (Citrullus lanatus)* (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2024). <https://dspace.utb.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a9d4b833-3a84-4b13-9a4c-928d4aa2f4fd/content>

- Viceministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2016). Camote. *Patrimonio Alimentario del Ecuador*.
<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php?title=Camote&redirect=no>
- Vidal, A. R., Zaucedo-Zuñiga, A. L., & Ramos-García, M. de L. (2018). Propiedades nutrimentales del camote (*Ipomoea batatas* L.) y sus beneficios en la salud humana. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 19(2), 157–165.
<https://www.redalyc.org/journal/813/81357541001/81357541001.pdf>
- Villar del Fresno, A. M. (2002). Plantas medicinales españolas: *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) (romero). *Acta Botanica Malacitana*. Dialnet.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=807493>
- Zubair, S., Sawate, A. R., Kshirsagar, R. B., Agarkar, B. S., & Patil, B. M. (2020). Studies on impact of different processing methods on phyto-chemical and antioxidant activity of dried ginger (*Zingiber officinale* L.) rhizome. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(4), 3153–3158.