



GASTRONOMÍA

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

AUTORES:

Cristhian Alfredo Ampuero Flores
Andrés Alejandro Betancourt Rocha
Alexander Paul Iza Guanochanga

TUTOR:

MSc. Santiago Alberto Coronel Sempértegui
PhD(c). Carlos Rene Garrido Cornejo

“Turismo Gastronómico en Chone, Rocafuerte y Puerto López”

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

Yo, Cristhian Alfredo Ampuero Flores/ Andrés Alejandro Betancourt Rocha/ Alexander Paul Iza Guanochanga, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Turismo Gastronómico en Chone, Rocafuerte y Puerto López”, 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 10 días del mes de julio de 2026, firmo conforme:

Autor: Cristhian Alfredo Ampuero Flores



Firma:

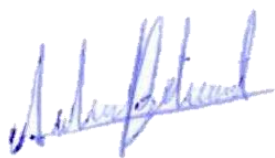
Número de Cédula: 1723453187

Dirección: Calle E20M y Av. Gral Rumiñahui, Conjunto Terrazas del Sol, Casa 40^{ta}

Teléfono: 0984068267

Correo electrónico: cris24af@gmail.com

Autor: Andrés Alejandro Betancourt Rocha



Firma:

Número de Cédula: 1727293159

Dirección: Joaquín Gallegos Lara e Hidalgo, E17-31

Teléfono: 0980740905

Correo electrónico: betancourtandres2003@gmail.com

Autor: Alexander Paul Iza Guanochanga



Firma:

Número de Cédula: 1727640508

Dirección: Calle L y Av. Fernández Salvador, N2-24

Teléfono: 0998644635

Correo electrónico: alexander.iza2004@gmail.com

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, Cristhian Alfredo Ampuero Flores/ Andrés Alejandro Betancourt Rocha/ Alexander Paul Iza Guanochanga, 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.

.....
Cristhian Alfredo Ampuero Flores
Autor del proyecto de investigación

.....
Andrés Alejandro Betancourt Rocha
Autor del proyecto de investigación

.....
Alexander Paul Iza Guanochanga
Autor del proyecto de investigación

Yo, MSc. Santiago Alberto Coronel Sempértegui, 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.



.....
MSc. Santiago Alberto Coronel Sempértegui
Tutor del proyecto de investigación

Yo, PhD(c). Carlos Rene Garrido Cornejo, 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.



.....
PhD(c). Carlos Rene Garrido Cornejo
Tutor del proyecto de investigación

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Turismo Gastronómico en Chone, Rocafuerte y Puerto López” presentado por Cristhian Alfredo Ampuero Flores/ Andrés Alejandro Betancourt Rocha/ Alexander Paul Iza Guanochange, 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, 10 de julio del 2026



.....
MSc. Santiago Alberto Coronel Sempértegui
Tutor del proyecto de investigación



.....
PhD(c). Carlos Rene Garrido Cornejo
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.

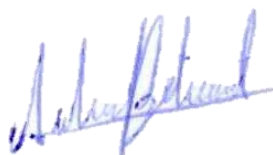
Quito, 10 de julio del 2026



.....

Cristhian Alfredo Ampuero Flores

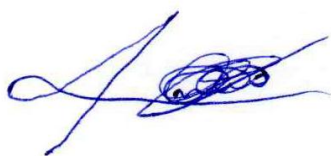
CEDULA: 1723453187



.....

Andrés Alejandro Betancourt Rocha

CEDULA: 1727293159



.....

Alexander Paul Iza Guanochanga

CEDULA: 1727640508

DEDICATORIA

Dedicado para Alfredito, un hombre entregado a su familia, que amó mucho a su esposa Margoth, y a sus hijos Cristhian, Katherin y Danielita. Un hombre trabajador y ejemplar para sus hermanos y amigos, que amaba los animales y disfrutaba de las cosas sencillas de la vida como una deliciosa comida manabita o un viaje a la playa con sus seres queridos.

Dedico este trabajo a mis hermanas, con la esperanza de que en él encuentren un ejemplo de que, con esfuerzo, constancia y determinación, cualquier meta académica puede alcanzarse. Que este logro les recuerde siempre que los sueños se construyen día a día y que no existen límites cuando se cree en uno mismo.

Dedico este trabajo a los agricultores, campesinos y mujeres cocineras de Manabí, cuyas manos incansables y corazones generosos han dado vida a una gastronomía que trasciende el tiempo. Gracias por la inspiración, por su esfuerzo silencioso, a su amor por la tierra y a la pasión con la que mantienen vivas nuestras tradiciones, por ustedes la cocina manabita se ha convertido en un orgullo para el Ecuador. Este trabajo es un homenaje a su legado, a su sacrificio y a la esencia que cada uno de ellos aporta a nuestra cultura.

Cristhian

DEDICATORIA

A mi tata, por ser mi mayor ejemplo de dedicación, por guiarme con tu sabiduría y por haber sido para mí más que un abuelo, un padre. Tú ausencia todavía duele, pero tu recuerdo perdura en cada paso que doy. Estoy seguro de que desde donde estés me observas con orgullo y amor, acompañándome en silencio en cada logro.

A mi familia, que, a pesar de las dificultades y los momentos complicados, siempre ha estado a mi lado. Gracias por todos sus consejos, por su apoyo incondicional, por su amor y, sobre todo por no dejarme rendirme cuando más lo necesitaba.

A mi padre, quien creyó en mí desde el primer momento que le dije que quería estudiar Gastronomía y el cual nunca permitió que dudara de mis capacidades. Gracias por estar ahí para mí, por creer en mí y por empujarme a seguir adelante cuando todo se complicaba.

A mi mamá, quien siempre será mi mayor orgullo. Gracias por enseñarme, con tu ejemplo, que la perseverancia y la fortaleza son clave para superar cualquier obstáculo. Tu amor, tu esfuerzo y tu dedicación han sido el motor que me ha permitido seguir adelante sin rendirme.

Y a mí, por no rendirme. Por haber seguido adelante a pesar de las dudas, los momentos difíciles y los obstáculos en el camino. Este logro representa el esfuerzo, la constancia y el crecimiento personal que he construido con el tiempo. Me dedico este resultado como un recordatorio de que soy capaz de alcanzar lo que me proponga, y de que cada sacrificio ha valido la pena.

Andrés

DEDICATORIA

Dedicado a mis padres, Janneth Guanochanga y Juan Iza, pilares fundamentales en mi vida y en este proceso, este logro también es suyo, por ser quienes se mantuvieron al margen de mi progreso, y me motivaron a no dejarlo. Dos personas que me enseñaron que es el esfuerzo diario, la perseverancia y el sacrificio que uno debe hacer por cumplir sus objetivos, son mi ejemplo a seguir y quienes me inspiran a ser mejor cada día.

El día que partieron al cielo, fue el más triste de mi vida, Dios a ustedes les puso alas y a mí me arranco el corazón. Dedicado a la memoria de mis abuelitos, Rosa Canchig y Francisco Guanochanga, con el mismo amor que me demostraron en vida, formaron parte importante de mi vida y siempre estuvieron presentes en mis logros académicos. Me desconsuela haberlos perdido en medio de este proceso, pero al mismo tiempo, el hecho de saber que partieron de este mundo con la confianza de que conseguiría este nuevo logro, me motivo a no rendirme. Y aunque en esta ocasión no estén presentes físicamente, siempre lo estarán en mi corazón. Los amo, por siempre.

Me lo dedico a mi persona, como fruto del trabajo y sacrificio diario que tuve. Por no rendirme, por resistir, a pesar de las dificultades y dudas presentadas en este camino. Este logro lo tomo como un recordatorio de la capacidad de que tengo de conseguir mis objetivos, simplemente tengo que enfocarme, ponerle dedicación y esforzarme para seguir adelante mejorando cada día como persona y como profesional. Especial dedicación al joven de 17 años, que con mucha pasión y seguridad quería ser chef, le pido disculpas por haber perdido esa pasión, pero ahora hemos conseguido el primer paso al sueño que tuvo ese niño.

Alexander

AGRADECIMIENTO

A Dios por las bendiciones que ha puesto en mi vida y en mi familia, por demostrarme que él siempre ha estado presente y que su amor es incondicional en los momentos más adversos.

A mis padres Alfredo y Genny por todo el amor que me han demostrado, sus esfuerzos para que nunca falte nada en nuestro hogar y sobre todo por los valores enseñados en casa, por todas las alegrías y enseñanzas que han formado a la persona que soy.

A mi esposa Sharon por ser mi compañera de vida, por enseñarme a soñar y ver al mundo de una forma diferente. Por su amor y cariño, las risas y momentos únicos, por recordarme que siempre se debe trabajar duro por lo uno desea y por enseñarme a no conformarme. Desde luego por acompañarme en esta etapa universitaria.

A Tini, Mocca, Chanel y Sheldon, por enseñarme que es el amor incondicional y que este se presenta de diferentes formas, en especial ladrando y moviendo la cola.

A mis profesores Ivanova, Santiago, Gabriel, Carlitos, Irene, Panchito, Andrea, Edwin, por todos los conocimientos impartidos, las risas en las aulas y fuera de ellas y, sobre todo, por la paciencia mostrada en cada clase. Sin su esfuerzo y dedicación, este proceso formativo no habría sido tan especial. Gracias por motivarnos, acompañarnos y creer en nuestro potencial incluso en los momentos más desafiantes. Su guía ha dejado una huella profunda en mi vida académica y personal.

A mis amigos y futuros colegas Alex, Andrés, Luz, Luchito y Jonathan, por todas las risas y recuerdos en las aulas, en las cocinas y fuera de ellas, por el compañerismo, el apoyo constante y por hacer de esta carrera una experiencia inolvidable. Gracias por cada momento compartido y por demostrar que el trabajo en equipo siempre hace la diferencia.

Con Amor Cristhian

AGRADECIMIENTO

A mis maestros, por siempre compartir sus conocimientos, sus experiencias y sus chistes en clase. Valoro mucho su paciencia, y les doy gracias por siempre impulsarme a dar lo mejor de mí y por ser unos guías fundamentales en mi crecimiento, tanto profesionalmente como personal.

A mis amigos de clase: Alex, Lucho, Cristhian, Niña Ayo y Wilson, con los cuales pasé largas horas aprendiendo, riendo y compartiendo momentos bajo presión que ahora se han transformado en recuerdos importantes y en risas. Agradezco su amistad, su apoyo, y por hacer que este viaje fuera mucho más fácil y sencillo.

A mi abuelita Rosa, gracias por su amor incondicional el cual se ve reflejado cada mañana al levantarse temprano para hacer el desayuno y hacer que vaya comiendo siempre. Su dedicación y pequeños gestos son ejemplos constantes de su cariño, que me ha impulsado a seguir adelante.

A mi nana Cecy, por compartir sus conocimientos, sus consejos y sus trucos culinarios los cuales han sido muy valiosos. Usted y mi tata han sido más que unos abuelitos, una fuente de aprendizaje y sabiduría.

A mi abuelito, gracias por su apoyo constante, por estar a mi lado en cada etapa, y por ser el fundamento que nunca me dejó caer. Gracias por estar pendiente de mí siempre y preocuparse de que haya comido para poder hacer mis trabajos de la universidad.

A mis hermanos, Daleska y Andrés, por su compañía, su respaldo y por llegar a ser una parte esencial de mi vida. Aprecio su presencia en los momentos felices y en los difíciles. Agradezco a mi hermana por ayudarme en mi momento más estresante que fue el formato de las recetas y a mi hermano por los consejos y escucharme atentamente cuando más lo necesitaba.

A ti Anita, gracias por tu apoyo incondicional y por estar presente en cada instante, especialmente en los momentos difíciles. Gracias por tu comprensión, tu ayuda y por ofrecerme tu mano en los momentos que más lo necesité.

Andrés

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi madre, Janneth Guanochanga, por ser mi apoyo emocional más fuerte en este proceso, con quien podía desahogar mi frustración y tristeza generada en clases. Gracias a su cariño incondicional, consejos y experiencia, pude aclarar mi sobre pensamiento y no decaí en este proceso, logrando terminarlo. No me alcanzaría la vida para agradecerte y recompensar todo lo que has hecho por mí, pero espero que mis logros al menos puedan intentarlo. A mi padre, Juan Iza, por confiar en mi dedicación y talento, por ser mi apoyo económico en este proceso, para que nunca me faltara nada.

A mi tía, Nancy Guanochanga, y mi prima, Odalis Changoluisa, quienes estuvieron pendientes de mi desde mi niñez, quienes me consideraron un hijo más y un hermano menor. Agradezco su apoyo para realizar algunos trabajos de esta carrera, y que nunca dudaron en ayudarme cuando algo me hacía falta.

A mi hermano, Brayan Iza, y mi primo, Grabiél Chogllo, quien lo considero como mi hermano menor, gracias por ser la fuente de diversión y distracción que necesitaba en este proceso para sobrellevar la carga de estudio. Por enseñarme a llevar el equilibrio entre el trabajo y la diversión. A mi hermano sobre todo por irme a ver en el carro, a pesar de lo tarde que sea, por brindarme lo que a él le hubiera gustado tener en este proceso.

A mis profesores, Ivanova, Santiago, Gabriel, Carlitos, Irene, Andrea, Edwin, por compartirnos su experiencia y conocimiento para formarnos como profesionales, por la confianza de compartir risas dentro y fuera de las aulas. Gracias por motivarnos y aconsejarnos en este largo camino gastronómico, siempre es agradable conocer que alguien confía en el talento que tenemos, son grandes docentes que han marcado una huella en mi corazón y por los que disfrute esta etapa.

Y agradezco día a día, a mis amigos y futuros colegas, Cristhian, Karo, Andrés, Ehimmy, Luchito, Dani, Luz, Nicole, Aguim, con quienes sobrellevé este proceso académico. Gracias por los momentos de risas, por su apoyo personal o con deberes y por los consejos que hicieron de este un recuerdo inolvidable, siempre los llevare en mi corazón y espero seguir compartiendo con todos.

Alexander

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	II
DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD	IV
APROBACIÓN DEL TUTOR	VI
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	VII
DEDICATORIA	VIII
AGRADECIMIENTO	XI
RESUMEN	1
ABSTRAC	2
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO	3
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL	8
3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS	10
4. DISEÑO DEL MENÚ	12
5. DISEÑO DEL MENÚ EN INGLÉS.....	14
6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	15
7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	48
Maní	48
Achiote	54
Comino.....	60
Mandarina.....	66
Verde	72
Cerdo	76

8. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	81
Manabí.....	81
Chone	86
Rocafuerte	89
Puerto López	92
9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	95
Agua de Coco	95
Agua Panela.....	96
Cerveza Pilsener	97
Rompope	98
Café de Olla.....	99
10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	100
Vestimenta Femenina.....	102
Vestimenta Masculina	103
11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	104
12. CONCLUSIONES	107
13. RECOMENDACIONES.....	108
14. ANEXOS	109
15. BIBLIOGRAFÍAS	114

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. TABLA NUTRICIONAL DE 100G DE MANÍ	52
TABLA 2. VALOR NUTRICIONAL DE 100G DE ACHIOTE	58
TABLA 3. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL COMINO (POR 100G)	64
TABLA 4. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA MANDARINA CHONERA (POR 100G)	70
TABLA 5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL PLÁTANO VERDE (POR 100G DE PORCIÓN)	75
TABLA 6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL LOMO DE CERDO (POR 100G DE PORCIÓN)	79

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. MAPA DE CHONE, ROCAFUERTE, PUERTO LÓPEZ	7
FIGURA 2. DISEÑO DE PORTADA DEL MENÚ	12
FIGURA 3. DISEÑO DE MENÚ	13
FIGURA 4. DISEÑO DE MENÚ EN INGLÉS	14
FIGURA 5. RECETA ESTÁNDAR COCTEL DE BIENVENIDA	15
FIGURA 6. RECETA ESTÁNDAR AMUSE-BOUCHE	16
FIGURA 7. RECETA ESTÁNDAR AMUSE-BOUCHE SUB-001.....	17
FIGURA 8. RECETA ESTÁNDAR AMUSE-BOUCHE SUB-002.....	18
FIGURA 9. RECETA ESTÁNDAR PAN.....	19
FIGURA 10. RECETA ESTÁNDAR ENTRADA.....	20
FIGURA 11. RECETA ESTÁNDAR ENTRADA SUB-005.....	21
FIGURA 12. RECETA ESTÁNDAR ENTRADA SUB-006.....	22
FIGURA 13. RECETA ESTÁNDAR ENTRADA SUB-007.....	23
FIGURA 14. RECETA ESTÁNDAR SORBET	24
FIGURA 15. RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE.....	25
FIGURA 16. RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE SUB-008.....	26
FIGURA 17. RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE SUB-009.....	27
FIGURA 18. RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE SUB-010.....	28
FIGURA 19. RECETA ESTÁNDAR POSTRE.....	29
FIGURA 20. RECETA ESTÁNDAR POSTRE SUB-011.....	30
FIGURA 21. RECETA ESTÁNDAR POSTRE SUB-012.....	31
FIGURA 22. RECETA ESTÁNDAR POSTRE SUB-013.....	32

FIGURA 23. RECETA ESTÁNDAR POSTRE SUB-014.....	33
FIGURA 24. RECETA ESTÁNDAR POSTRE SUB-015.....	34
FIGURA 25. RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR	35
FIGURA 26. RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR SUB-016	36
FIGURA 27. RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR SUB-017	37
FIGURA 28. RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR SUB-018	38
FIGURA 29. RECETA ESTÁNDAR BAJATIVO 1	39
FIGURA 30. RECETA ESTÁNDAR BAJATIVO 2	40
FIGURA 31. RECETA ESTÁNDAR BEBIDA 1	41
FIGURA 32. RECETA ESTÁNDAR BEBIDA 2	42
FIGURA 33. RECETA ESTÁNDAR BEBIDA 3.....	43
FIGURA 34. RECETA ESTÁNDAR ACOMPAÑANTE 1	44
FIGURA 35. RECETA ESTÁNDAR ACOMPAÑANTE 2	45
FIGURA 36. RECETA ESTÁNDAR ACOMPAÑANTE 3	46
FIGURA 37. COSTO DEL MENÚ	47
FIGURA 38. VARIEDADES DE MANÍ EN ECUADOR	50
FIGURA 39. TIPO DE MANÍ EN MANABÍ	51
FIGURA 40. ACHIOTE AMAZÓNICO.....	56
FIGURA 41. ACHIOTE COSTEÑO.....	57
FIGURA 42. VARIEDADES DE ACHIOTE	57
FIGURA 43. VARIEDADES DE COMINO.....	63
FIGURA 44. VARIEDADES DE MANDARINA	68
FIGURA 45. VARIEDADES DE PLÁTANO EN ECUADOR	74

FIGURA 46. VARIEDADES EXISTENTES DE CERDOS EN EL ECUADOR...	78
FIGURA 47. AGUA DE COCO.....	96
FIGURA 48. AGUA PANELA	97
FIGURA 49. CERVEZA PILSENER DE LATA.....	98
FIGURA 50. ROMPOPE MANABITA	99
FIGURA 51. CAFÉ DE OLLA	100
FIGURA 52. FLUJOGRAMA DE SERVICIO DEL MENÚ	101
FIGURA 53. VESTIMENTA DE SERVICIO FEMENINA.....	103
FIGURA 54. VESTIMENTA DE SERVICIO MASCULINA	104
FIGURA 55. MONTAJE DE MESA Y DECORACIÓN	105
FIGURA 56. DECORACIÓN ENTRADA AL RESTAURANTE	106
FIGURA 57. BODEGÓN MANABITA.....	106

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1. LLEGADA A ROCAFUERTE.....	109
ANEXO 2. DULCERÍA LOS ALMENDROS EN ROCAFUERTE	109
ANEXO 3. INTERACCIÓN CON PESCADORES ARTESANALES DE PUERTO LÓPEZ	110
ANEXO 4. MONUMENTO EN ROCAFUERTE.....	110
ANEXO 5. LLEGADA A CHONE	111
ANEXO 6. INTERACCIÓN EN PICANTERÍA TRADICIONAL MANABITA	111
ANEXO 7. PRODUCTOS DE COVACHAS DE CARRETERA	112
ANEXO 8. FACTURA DE COMPRA DE MOLDES DE MANDARINA PARA EL POSTRE.....	112
ANEXO 9. FACTURA DE COMPRA DE INGREDIENTES PARA PRUEBA DE POSTRE.....	113
ANEXO 10. VISITA TÉCNICA A LA PROVINCIA DE MANABÍ.....	113

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

Este trabajo de investigación constituye un análisis integral del potencial culinario de la provincia de Manabí, destacando su riqueza histórica y la trazabilidad de sus productos. Este documento profundiza en la identidad cultural de tres cantones estratégicos, consolidando una propuesta gastronómica que integra la producción agrícola, la tradición dulcera y la pesca artesanal. La investigación se sustenta en una sólida base histórica que conecta las civilizaciones precolombinas, con el mestizaje culinario colonial, y como se dio el desarrollo de la provincia en conjunto con su historia culinaria. A través de un minucioso análisis de trazabilidad, el estudio detalla el origen, uso, valor nutricional y condiciones de cultivo de ingredientes fundamentales del sistema alimentario manabita, permitiendo comprender cómo la gastronomía actúa como un archivo vivo de la memoria colectiva. El corazón de la propuesta se representa en un menú que adapta la herencia montubia, integrando elementos como la potencia agrícola de Chone, la tradición dulcera de Rocafuerte y la frescura marítima de Puerto López, para desarrollar un menú que representa tradición y uso de productos locales. Con el fin de posicionar a Manabí como un destino competitivo global donde la gastronomía es el eje articulador del desarrollo sostenible. Por último, la investigación aporta sugerencias para aprovechar el potencial de cada cantón, como, fomentar programas de capacitación para estandarizar los dulces de Rocafuerte con el potencial de hacerlos exportables, aplicación de alianzas comerciales directas entre agricultores locales y consumidores, evitando intermediarias que eleven el precio, o controles estrictos de trazabilidad de productos pesqueros, así mismo, a nivel provincial, tiene el potencial de dictar clases magistrales a turistas donde se exponga la tradición culinaria manabita.

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

This research work constitutes a comprehensive analysis of the culinary potential of the province of Manabí, highlighting its historical richness and the traceability of its products. This document delves into the cultural identity of three strategic cantons, consolidating a gastronomic proposal that integrates agricultural production, the confectionery tradition, and artisanal fishing. The research is supported by a solid historical foundation that connects pre-Columbian civilizations with the colonial culinary mestizaje, and how the development of the province took place in conjunction with its culinary history. Through a meticulous traceability analysis, the study details the origin, use, nutritional value, and growing conditions of fundamental ingredients of the Manabí food system, allowing us to understand how gastronomy acts as a living archive of collective memory. The heart of the proposal is represented in a menu that adapts the Montubio heritage, integrating elements such as the agricultural power of Chone, the confectionery tradition of Rocafuerte, and the maritime freshness of Puerto López, to develop a menu that represents tradition and the use of local products. With the aim of positioning Manabí as a competitive global destination where gastronomy is the articulating axis of sustainable development. Finally, the research contributes suggestions to leverage the potential of each canton, such as promoting training programs to standardize Rocafuerte sweets with the potential to make them exportable, the application of direct commercial alliances between local farmers and consumers, avoiding intermediaries that raise the price, or strict traceability controls for fishery products; likewise, at the provincial level, it has the potential to offer masterclasses to tourists showcasing the Manabí culinary tradition.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

El turismo gastronómico se ha consolidado como una tipología turística de alto valor, definida por la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) como una actividad que permite a los turistas experimentar la cultura de un destino a través de su comida, incluyendo la participación en la producción, preparación y consumo de alimentos locales. Para la OMT (2019), esta modalidad trasciende la mera ingesta de alimentos, convirtiéndose en un motor de desarrollo sostenible que fomenta la salvaguarda de las tradiciones culinarias, la dinamización de las economías rurales y la creación de una identidad turística diferenciada que atrae a segmentos de mercado exigentes y comprometidos con la autenticidad. De acuerdo con la idea de Contreras (2010) quien explica que *“la alimentación es un lenguaje con el que los pueblos narran su historia y su identidad”*.

La sinergia entre el concepto internacional de la OMT y la realidad local manabita permite proponer un modelo de gestión basado en la gastronomía de territorio. Según Zambrano et al. (2021), el turismo gastronómico en Manabí basa su éxito en sus insumos y en la salvaguarda de recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. Al juntar la autenticidad culinaria con los estándares de calidad turística, Manabí no solo satisface la demanda del turista moderno, sino que cumple con los objetivos de sostenibilidad, garantizando que el turismo gastronómico sea una herramienta efectiva para la preservación cultural y el crecimiento económico.

El turismo gastronómico se presenta como un eje estratégico de su oferta territorial. Autores ecuatorianos como Cevallos y Moreira (2022) sostienen que la cocina manabita, reconocida por su uso ancestral del horno de leña, el plátano verde, el maní y el achiote, constituye un sistema culinario complejo que no solo prepara alimentos, sino que narra la historia de los pueblos montuvios y pescadores de la zona.

Manabí, una provincia costera del Ecuador con geografía variada, incluyendo fértiles valles, bosques secos y un extenso litoral, ha desempeñado un papel cultural y económico importante proveniente de la pesca, la agricultura y la recolección. Este entorno propició el desarrollo culinario de algunas culturas prehispánicas como la Manteña que destacó en su conocimiento de técnicas de conservación y cocción (García, 2018; Torres, 2019). Con el tiempo, el territorio se convirtió en un espacio de mestizaje donde se combinaron saberes indígenas, aportes españoles e influencias afrodescendientes.

“Con la conquista, se produjo un cruce interesante en que el sincretismo y mestizaje mezcló lo que los locales tenían con lo que trajeron los visitantes” (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí, 2024, p. 137). El proceso constituyó una identidad gastronómica propia que incluye elementos locales y productos nativos como el maní, el maíz, la yuca, el plátano, el zapallo, los pescados como los productos introducidos como el trigo, el arroz, los cítricos, el ganado (López, 2020, Rivera, 2021, Medina 2017). Según Andrade (2022), la cocina manabita no sólo conservó sus costumbres, sino que las enriqueció, construyendo una cultura alimentaria diversa y resiliente.

Solórzano (2019) propone que este mestizaje culinario es un reflejo de la historia manabita, que ha generado una tradición viva de transmisión intergeneracional. Platos emblemáticos como el viche, el corviche, el bollo o la dulcería artesanal son reflejo de ese encuentro de culturas que llegó a convertirse en identidad. Según Castillo (2020), Herrera (2021) y Zambrano (2018), la gastronomía manabita se comporta como un archivo vivo, es decir, una herencia sensorial dinámica que se transforma sin perder su esencia.

El paisaje del cantón Chone está conformado por tradicionales actividades agropecuarias, donde ingredientes como el fino cacao de aroma, el maní, el plátano, la mandarina chonera, la yuca y el maíz amarillo, han configurado una identidad culinaria que se expresa en platos representativos como la tonga, la cazuela, los envueltos y en tradicionales bebidas como el rompopo artesanal. “*Los productos agrícolas ecuatorianos constituyen pilares de la memoria alimentaria de sus territorios*”, explica Buitrón (2019).

En Rocafuerte la identidad gastronómica gira alrededor de la tradición de la dulcería manabita, patrimonio de generaciones de mujeres que han resguardado recetas. El hacer alfajores, rosquitas, suspiros, manjares y dulces frutales, articula una red de economía familiar, que más allá de una tradición culinaria, es un sistema sociocultural de herencia y permanencia. Zambrano (2018) indica que “*los dulces manabitas son expresiones vivas de afecto, tradición y memoria comunitaria*”.

Puerto López incorpora la gastronomía manabita con su capacidad marina. Identidad culinaria de la pesca artesanal, del manejo del ecosistema costero, y transmisión de técnicas de recolección y procesamiento del pescado, platos como el ceviche de pescado, el ceviche mixto, el arroz mariner, las preparaciones con camarón y concha negra, evidencian la riqueza del entorno costero. López y Pérez (2021) indican que las rutas gastronómicas costeras son un laboratorio vivo para comprender la historia marina y la sostenibilidad de las comunidades pesqueras.

Entonces se permite integrar las tres dimensiones culinarias de Manabí

1. La agrícola en Chone
2. La artesanal dulcera de Rocafuerte
3. La marítima–pesquera de Puerto López

El turismo gastronómico no debe entenderse como un fenómeno aislado, sino como un fenómeno que integra la producción primaria, la identidad cultural y la experiencia del visitante. Utilizar el potencial agrícola de Chone, la tradición dulcera de Rocafuerte y la riqueza de la pesca artesanal de Puerto López, permite elevar la oferta culinaria convencional para consolidar una propuesta de valor basada en la autenticidad, cultura local y la trazabilidad de los productos locales. Como señalan Cevallos y Moreira (2022), esta integración de nichos productivos no solo enaltece la diversidad alimentaria de la región, sino que posiciona a Manabí como un destino de competitividad global donde la gastronomía actúa como el eje articulador del desarrollo sostenible.

Figura 1. Mapa de Chone, Rocafuerte, Puerto López



Autor: Cristhian Ampuero elaborado en Gemini (2026)

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Coctel de bienvenida

“Cañuela Tropical” - Reinterpretación de una piña colada elaborada con caña manabita.

Amouse Bouche

“Bocado Campesino” - Torrejas fritas elaboradas con masa de plátano verde rallado, yuca cocida y longaniza manaba, acompañada con requesón manaba y vegetales encurtidos.

Pan

“Grano dorado Manabita” - Tortilla de maíz amarillo horneada rellena de queso manaba, acompañada de mantequilla manaba.

Entrada

“Puerto Ballenita” - Ceviche de base frutal preparado con camarón, pescado desnaturalizado y pulpo acompañado de vegetales, aceite de chillangua y maní.

Sorbet

“Homenaje Refrescante” - Raspado de hielo servido al momento, saborizado con almíbar de leche y de fresa.

Plato Fuerte

“Herencia Montubia” - Tonga, envuelto tradicional manabita en hoja de plátano, relleno de arroz con seco de gallina de campo y maní.

Postre

“Tesoro del Valle Manaba” - Mouse mimético de mandarina sobre una tierra de coco y cacao

Bajativo

“Momento para Compartir” - Bebida caliente o fría a elección: café de olla preparado con café manaba, y especias, o rompopo elaborado con leche, yemas de huevo, azúcar y licor de caña.

Petit Four

“Trilogía Dulcera” - Bombones rellenos de sabores de dulces típicos de Rocafuerte que son piña, banano y menta.

Bebidas

“A'ua 'e coco” - Agua de coco fresca servida fría.

“Morena pa’ la sed” - Agua de panela preparada con jugo de limón.

“Una fría” – Cerveza Pilsener de lata

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Welcome Cocktail

“Cañuela Tropical” - A reinterpretation of piña colada made with Caña Manabita.

Amuse-Bouche

“Countryside Snack” - Fried torrijas made with a mixture of green banana, cooked cassava, and Manabí sausage, served with Manabí cottage cheese and pickled vegetables.

Bread

“Golden Grain from Manabí” - Baked yellow corn tortilla stuffed with Manabí cheese, served with Manabí butter.

Appetizer

“Puerto Ballenita” - Fruit-based ceviche made with shrimp, denatured fish, and octopus, served with vegetables, chillangua oil, and peanuts.

Sorbet

“Refreshing Tribute” - Freshly rasped ice, flavored with milk and strawberry syrup.

Main Course

“Montubia Heritage” - Tonga, traditionally wrapped in a banana leaf in the Manabí style, stuffed with rice, hen stew, and peanuts.

Dessert

“Treasure of the Manaba Valley” - Mimetic mandarin mousse on a bed of coconut and cacao

After-Dinner Drink

“A Moment to Share” - Choice of hot or cold beverage: traditional coffee (café de olla) made with Manaba coffee and spices, or rompope made with milk, egg yolks, sugar, and sugarcane liqueur.

Petit Four

“Trilogy of Sweets” - Bonbons stuffed with flavors of traditional Rocafuerte sweets: pineapple, banana, and mint.

Drinks

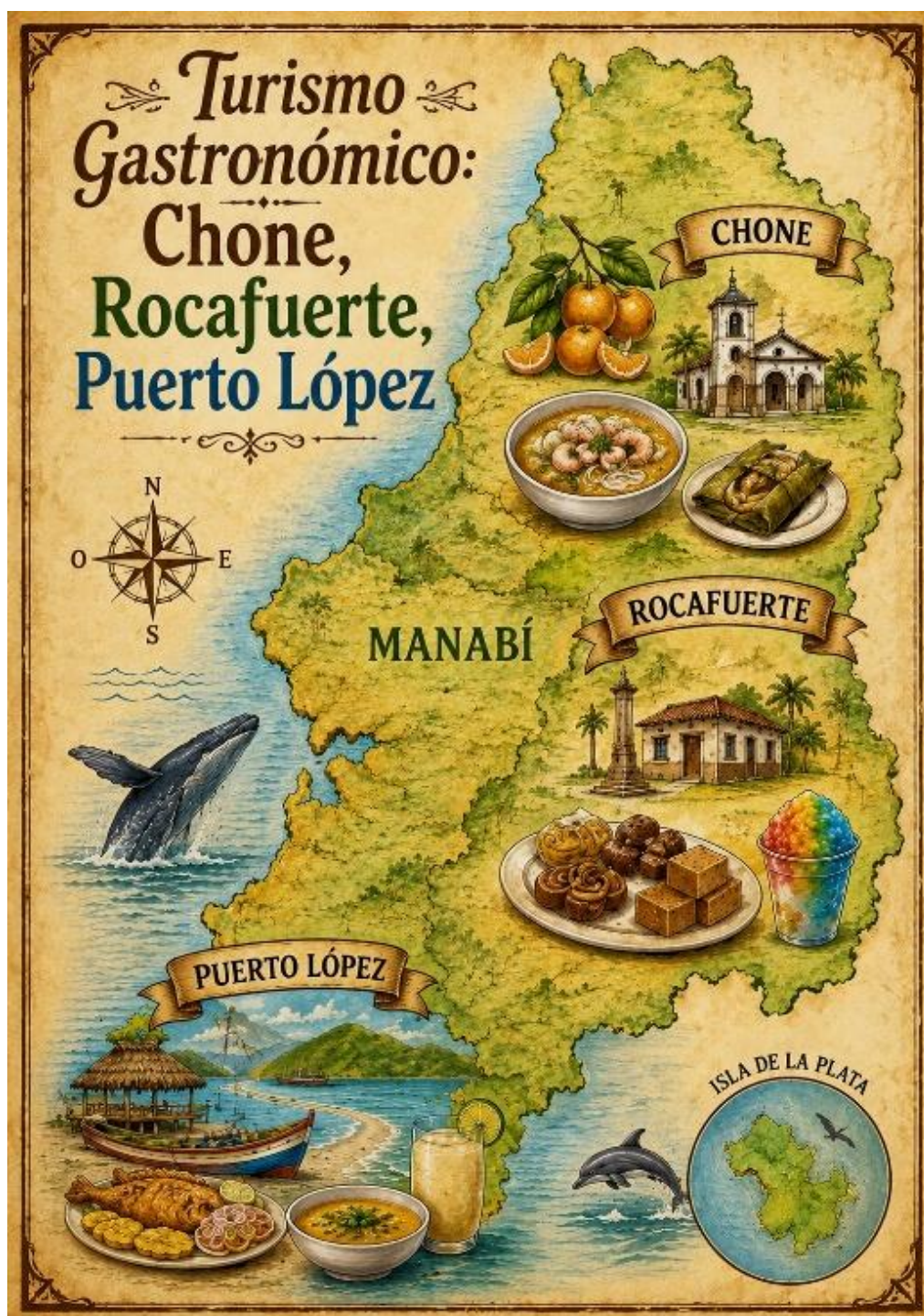
“A'ua 'e coco” - Fresh coconut water served cold.

“Morena pa’ la sed” - Panela water prepared with lemon juice.

“Una fría” – Canned Pilsner beer

4. DISEÑO DEL MENÚ

Figura 2. Diseño de portada del menú



Autor: Cristhian Ampuero elaborado en Google - Gemini (2026).

Figura 3. Diseño de menú



Autor: Cristhian Ampuero elaborado en Google - Gemini (2026).

5. DISEÑO DEL MENÚ EN INGLÉS

Figura 4. Diseño de menú en inglés



Autor: Cristhian Ampuero elaborado en Google - Gemini (2026).

6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Figura 5. Receta Estándar Coctel de Bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA CAÑUELA MANABITA						TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 20 porción PESO CADA PORCIÓN 210 gramo						FICHA No. BAS-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zumo de piña reducido	1.200,00	mililitros	\$ 0,00100	\$ 1,2000		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	mililitros
2	Leche condensada	300,00	gramos	\$ 0,00950	\$ 2,8500		\$ 0,95	Gramos	100	gramos
3	Crema de coco	600,00	mililitros	\$ 0,01367	\$ 8,2024		\$ 5,81	Gramos	425	mililitros
4	Caña manabita	900,00	mililitros	\$ 0,01093	\$ 9,8400		\$ 8,20	Mililitros	750	mililitros
5	Azúcar	600,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,5340		\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramos
6	Agua	600,00	mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,2778		\$ 1,75	Galón	3.780	mililitros
7	Hielo	600,00	gramos	\$ 0,00033	\$ 0,2000		\$ 1,00	Kilogramo	3.000	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Medir y preparar todos los ingredientes. Disolver el azúcar en el agua. 2. Mezclar el zumo de piña, la leche condensada, la crema de coco y el jarabe de azúcar. Formar una arena aplicando la técnica de sableado. 3. Agregar la caña tierza y mezclar. 4. Incorporar el hielo y licuar hasta obtener una textura cremosa y homogénea. 5. Servir inmediatamente o conservar refrigerado.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 23,10 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 1,16 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 24,26 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 1,21 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0058 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. Utilizar ingredientes frescos y en buen estado. Mantener la cadena de frío de los ingredientes. 2. Usar hielo elaborado con agua potable. 3. Usar hielo elaborado con agua potable.		
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Pesado, Mezclado 2. Disolución 3. Licuado		
ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						REVISADO POR: Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26		

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 6. Receta Estándar Amuse-Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
BOCADO CAMPEÑINO				X		Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		20 porción				Complementaria o Subreceta																			
PESO CADA PORCIÓN		40 gramo		FICHA No.		BAS-002																			
																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Plátano Verde	250,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,2500	Rallado finamente	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Yuca	250,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,2500	Rallado finamente	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo															
3	Longaniza manaba	60,00	gramo	\$ 0,00991	\$ 0,5947	Desmenuzado	\$ 4,50	Libra	454	gramo															
4	Queso manaba	60,00	unidad	\$ 0,00837	\$ 0,5022	Rallado finamente	\$ 3,80	Libra	454	unidad															
5	Sal	10,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0058	A disposición	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo															
6	Pimineta	10,00	gramo	\$ 0,01020	\$ 0,1020	Pesado	\$ 0,51	Kilogramo	50	gramo															
7	Comino	10,00	gramo	\$ 0,00865	\$ 0,0865	Pesado	\$ 1,73	Gramo	200	gramo															
8	Refrito	50,00	gramo	\$ 0,00192	\$ 0,0959	Ficha No. SUB-001	\$ 0,03	Porción	15	gramo															
9	Huevo	2,00	unidad	\$ 0,15833	\$ 0,3167	Cascado	\$ 4,75	Cubeta	30	unidad															
10	Aceite comestible vegetal "La Favorita"	100,00	mililitro	\$ 0,00251	\$ 0,2510	Precalentado	\$ 2,51	Gramo	1.000	mililitro															
DECORACIÓN																									
11	Cilantro	20,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,2000	Deshojado	\$ 1,00	Gramo	100	gramo															
12	Encurtidos	19,00	porciones	\$ 0,05878	\$ 1,1168	Ficha No. SUB-002	\$ 1,23	Porción	21	porciones															
13	Requeson manaba	200,00	gramo	\$ 0,00750	\$ 1,5000	Pesado	\$ 1,50	Gramo	200	gramo															
14	Ají Manaba	100,00	gramo	\$ 0,00324	\$ 0,3236	Ficha No. SUB-003	\$ 1,16	Gramo	360	gramo															
15	Mayonesa de Cilantro	100,00	gramo	\$ 0,00310	\$ 0,3098	Ficha No. SUB-004	\$ 1,27	Gramo	410	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Rallar el verde crudo y la yuca por separado. 2. En cada masa agregar 20 gr de refrito, condimentar con las especias, agregar el huevo en cada masa y amasar. 3. Colocar la longaniza desmenuzada en la masa de verde y el queso rallado en la masa de la yuca. 4. Formar la torreja con 20 gramos de cada masa. 5. Freir a una temperatura media hasta cocinar y dorar. 6. Escurrir o eliminar el exceso de aceite. 7. Emplatarse con los encurtidos y requesón.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 5,90</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,30</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 6,20</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,31</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0078</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 5,90	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,30	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,20	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Oxidación del platano 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta fritura.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,90	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,30	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,20	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
						1. Rallado 2. Amasado 3. Fritura																			
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	24-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-jun-26											
FECHA ELABORACIÓN																									
24-jun-26																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
24-jun-26																									

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 7. Receta Estándar Amuse-Bouche Sub-001

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					 Escuela de Gastronomía		FOTO RECETA 																		
<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;">REFRITO</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">19 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">15 gramo</td> </tr> </table>					NOMBRE RECETA				REFRITO		NÚMERO PORCIONES	19 porción	PESO CADA PORCIÓN	15 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #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> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	
NOMBRE RECETA																									
REFRITO																									
NÚMERO PORCIONES	19 porción																								
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo																								
TIPO RECETA																									
	Básica o de Venta																								
X	Complementaria o Subreceta																								
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	Cebolla colorada o paitaña	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Corte en brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Pimiento verde	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Corte en brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo															
3	Ajo	20,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,0441	Repicado	\$ 1,00	Libra	454	gramo															
4	Achiote en pasta	10,00	gramo	\$ 0,01417	\$ 0,1417	Pesado	\$ 1,70	Gramos	120	gramo															
5	Aceite comestible vegetal "La Favorita"	50,00	mililitro	\$ 0,00251	\$ 0,1255	Precalentado	\$ 2,51	Litro	1.000	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Precalentar el aceite en un sartén y agregar el achiote.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th> <td style="text-align: right;">\$ 0,51</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</th> <td style="text-align: right;">\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th> <td style="text-align: right;">\$ 0,54</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th> <td style="text-align: right;">\$ 0,03</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</th> <td style="text-align: right;">\$ 0,0019</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,51	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,54	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Uniformidad en cortes				
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,51					Σ Precios totales de cada ingrediente																			
EXTRAS 5%	\$ 0,03					Subtotal * % Extras																			
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,54					Subtotal + Extras																			
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03					Costo Total Receta ÷ No. porciones																			
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
2. Agregar los vegetales y cocinar a fuego medio-bajo.		2. Temperatura adecuada del aceite																							
3. Retirar del fuego cuando los vegetales hayan caramelizado o se hayan ablandado.		3. Control de temperatura media baja																							
4. Reservar para otras preparaciones.		4. Conservación después de la elaboración																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
						1. Técnica de cortes																			
						2. Sofrito																			
						3. Cocción																			
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza		 REVISADO POR: 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;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	24-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-jun-26											
FECHA ELABORACIÓN																									
24-jun-26																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
24-jun-26																									

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 8. Receta Estándar Amuse-Bouche Sub-002

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA			FOTO RECETA		
ENCURTIDOS					Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		21 porción			X Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		11 gramo			FICHA No. SUB-002					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zanahoria	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Rodajas	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Mango	100,00	gramo	\$ 0,00667	\$ 0,6667	En gajos	\$ 1,00	Gramos	150	gramo
3	Cebolla Morada	30,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0300	Pluma	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Vinagre de manzana	100,00	mililitro	\$ 0,00296	\$ 0,2960	Pesado	\$ 1,48	Mililitro	500	mililitro
5	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00046	\$ 0,0462	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.785	mililitro
6	Sal	20,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0116	Pesado	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo
7	Azúcar blanca	20,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0200	Pesado	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. En una olla calentar el agua y agregar sal azucar y el vinagre. 2. Colocar la zanahoria por 1 minuto para que se blanquee en la mezcla anterior. 3. Retirar del fuego y colocar en un frasco para conservar. 4. Para los encurtidos de mango y cebolla, colocar agua y vinagre con sal y azúcar desde frío y dejar conservar. 5. Derjar encurtir minimo 2 dias				SUBTOTAL RECETA		\$ 1,17	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Uniformidad en el corte de los vegetales. 2. Manejo de temperaturas 3. Correcto almacenamiento 4. Esterilización de frascos	
				EXTRAS 5%		\$ 0,06	Subtotal * % Extras			
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,23	Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0053	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Ebullición		
								2. Técnica de cortes		
								3. Encurtido		
24-jun-26										
FECHA ACTUALIZACIÓN										
24-jun-26										


ELABORADO POR:
 Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
 24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 9. Receta Estándar Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
TORTILLA DE MAÍZ				X		Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		20 porción				Complementaria o Subreceta																			
PESO CADA PORCIÓN		37 gramo		FICHA No.		BAS-003																			
																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Harina de maíz amarillo manabita	400,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 1,2000	Pesada	\$ 1,50	Gramo	500	gramo															
2	Queso manaba	200,00	gramo	\$ 0,00837	\$ 1,6740	Rallado	\$ 3,80	Libra	454	gramo															
3	Mantequilla	50,00	gramo	\$ 0,01064	\$ 0,5320	Pesada	\$ 2,66	Gramo	250	gramo															
4	Huevo	2,00	unidad	\$ 0,15833	\$ 0,3167	Cascado	\$ 4,75	Cubeta	30	unidad															
5	Leche	50,00	mililitro	\$ 0,00092	\$ 0,0459	Pesada	\$ 0,90	Litro	980	mililitro															
6	Sal	25,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0145	Pesada	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo															
COMPLEMENTOS																									
7	Mantequilla manabita	200,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 1,0000	Pesada	\$ 1,00	Gramo	200	gramos															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Mezclar harina, mantequilla, huevo, sal. 2. Amasar hasta tener una textura firme, de ser necesario agregar leche 3. Porcionar masas de 30gr y rellenar con el queso. 4. Bolear dando la forma de pan, colocar en latas engrasadas y llevar al horno a 180°C por 15 min. 5. Retirar del horno y servir al instante.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,78</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,24</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 5,02</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,26</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0069</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4,78	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,24	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,02	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,26	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Formación de la masa 2. Manejo de temperatura del horno. 3. Temperatura y tiempo de horneado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,78	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,24	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,02	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,26	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0069	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																						
							1. Mezclado 2. Amasado 3. Horneado																		
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																		

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 10. Receta Estándar Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 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">CEVICHE PUERTO BALLEMITA</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>20 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>128 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		CEVICHE PUERTO BALLEMITA		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	128 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>BAS-004</td> </tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	BAS-004	<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																												
CEVICHE PUERTO BALLEMITA																												
NÚMERO PORCIONES	20 porción																											
PESO CADA PORCIÓN	128 gramo																											
TIPO RECETA																												
X	Básica o de Venta																											
	Complementaria o Subreceta																											
FICHA No.	BAS-004																											
FOTO RECETA																												
																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Pescado Wahoo	400,00	gramo	\$ 0,01773	\$ 7,0925	Cortado en cubos medium dice	\$ 8,05	Gramos	454	gramo																		
2	Camarón	400,00	gramo	\$ 0,01221	\$ 4,8840	Pelado, desvenado, cocido y cortado en pedazos pequeños (reservar las cascaras del camarón)	\$ 12,21	Kilogramo	1.000	gramo																		
3	Pulpo Cocido	400,00	gramo	\$ 0,01815	\$ 7,2600	Cocido (Cocinar 30 min por kilo) y cortado en pedazos pequeños	\$ 18,15	Kilogramo	1.000	gramo																		
4	Tomare riñón	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Cortar, retirar las semillas y cortar en brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo																		
5	Cebolla colorada	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Cortar en brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo																		
6	Pepinillo	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Pelar, retirar las semillas y cortar en brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo																		
7	Limón mandarina	200,00	mililitro	\$ 0,00200	\$ 0,4000	Exprimir y reservar el zumo	\$ 2,00	Litro	1.000	mililitro																		
8	Sal	75,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0435		\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo																		
9	Pimienta	40,00	gramo	\$ 0,01620	\$ 0,6480		\$ 0,81	Gramo	50	gramo																		
COMPLEMENTOS																												
10	Salsa de Maní	200,00	gramos	\$ 0,00381	\$ 0,7627	Ficha No. SUB-005	\$ 1,01	Gramos	265	gramos																		
11	Aguacate	200,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,0000	Pelar, cortar en medium dice y reservar	\$ 5,00	Kilogramo	1.000	gramo																		
12	Chifle	200,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 2,0000	Pesado	\$ 1,00	Gramo	100	gramo																		
13	Polvo de cilantro	40,00	gramo	\$ 0,02100	\$ 0,8400	Ficha No. SUB-007	\$ 1,05	Gramo	50	gramo																		
14	Aceite de chillangua	100,00	gramo	\$ 0,00867	\$ 0,8673	Ficha No. SUB-006	\$ 2,60	Gramo	300	gramo																		

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
1. Colocar el pescado en un recipiente y agregar sal, dejar reposar por 10 min en refrigeración. 2. Pasado el tiempo agregar el zumo de limón mandarina y dejar desnaturalizar por al menos 30 min. 3. Colar el zumo y reservar, mezclar el pescado, con el pulpo, el camarón y los vegetales. 4. Emplatarse el mix de mariscos con vegetales y agregar el fondo cítrico manizado. 5. Terminar decorando con la salsa de maní, el aguacate, los chifles, el polvo cilantro y el aceite de chillangua.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th> <td>\$ 26,10</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</th> <td>\$ 1,30</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th> <td>\$ 27,40</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th> <td>\$ 1,37</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR GRAMO</th> <td>\$ 0,0107</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 26,10	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,30	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 27,40	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,37	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura de mariscos 2. Corte de vegetales 3. Punto de cocción camarón y pulpo.
SUBTOTAL RECETA	\$ 26,10	Σ Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 1,30	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 27,40	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,37	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0107	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															
	<th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> <td></td>	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA															
		<th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th>	MÉTODOS Y TÉCNICAS														
		1. Cocción 2. Técnicas de corte 3. Desnaturalización 4. Deshidratación e infusión en caliente.															

 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza	 REVISADO POR: 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;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	24-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-jun-26
FECHA ELABORACIÓN						
24-jun-26						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
24-jun-26						

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 11. Receta Estándar Entrada Sub-005

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®																																																									
<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;">SALSA DE MANÍ</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">27 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">10 gramo</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		SALSA DE MANÍ		NÚMERO PORCIONES	27 porción	PESO CADA PORCIÓN	10 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td 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: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="text-align: center;">SUB-005</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-005	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>			FOTO RECETA																																				
NOMBRE RECETA																																																															
SALSA DE MANÍ																																																															
NÚMERO PORCIONES	27 porción																																																														
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo																																																														
TIPO RECETA																																																															
	Básica o de Venta																																																														
X	Complementaria o Subreceta																																																														
FICHA No.	SUB-005																																																														
FOTO RECETA																																																															
																																																															
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																					
1	Pasta de maní	150,00	gramo	\$ 0,00605	\$ 0,9075		\$ 1,21	Gramo	200	gramo																																																					
2	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00046	\$ 0,0462		\$ 1,75	Galón	3.785	mililitro																																																					
3	Sal	15,00	gramo	\$ 0,00058	\$ 0,0087		\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramo																																																					
<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">1. Ablandar la pasta de maní con agua en la licuadora.</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Colocar la mezcla en un sartén y agregar la sal.</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Cocinar a fuego medio hasta reducir.</td></tr> <tr><td colspan="2">4. Retirar del fuego, colocar en un recipiente y reservar.</td></tr> <tr><td colspan="2">5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Ablandar la pasta de maní con agua en la licuadora.		2. Colocar la mezcla en un sartén y agregar la sal.		3. Cocinar a fuego medio hasta reducir.		4. Retirar del fuego, colocar en un recipiente y reservar.		5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos												<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="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 0,96 Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,05 Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 1,01 Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,04 Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0038 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>						COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,96 Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,05 Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,01 Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04 Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0038 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Tiempo de leudado</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Correcta técnica sableado o cremado</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						PUNTOS CRÍTICOS		1. Tiempo de leudado		2. Manejo de temperaturas		3. Correcta técnica sableado o cremado					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																															
1. Ablandar la pasta de maní con agua en la licuadora.																																																															
2. Colocar la mezcla en un sartén y agregar la sal.																																																															
3. Cocinar a fuego medio hasta reducir.																																																															
4. Retirar del fuego, colocar en un recipiente y reservar.																																																															
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos																																																															
COSTO MATERIA PRIMA																																																															
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,96 Σ Precios totales de cada ingrediente																																																														
EXTRAS 5%	\$ 0,05 Subtotal * % Extras																																																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,01 Subtotal + Extras																																																														
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04 Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0038 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																														
PUNTOS CRÍTICOS																																																															
1. Tiempo de leudado																																																															
2. Manejo de temperaturas																																																															
3. Correcta técnica sableado o cremado																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA												<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Sableado o Cremado</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Amasado</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Leudado</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Sableado o Cremado		2. Amasado		3. Leudado																																	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																															
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																															
1. Sableado o Cremado																																																															
2. Amasado																																																															
3. Leudado																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza</td></tr> </table>								ELABORADO POR:		Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">REVISADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Ivanova Riofrio</td></tr> </table>								REVISADO POR:		Ivanova Riofrio		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> </table>						FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																											
																																																															
ELABORADO POR:																																																															
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza																																																															
																																																															
REVISADO POR:																																																															
Ivanova Riofrio																																																															
FECHA ELABORACIÓN																																																															
24-jun-26																																																															
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																															
24-jun-26																																																															

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 12. Receta Estándar Entrada Sub-006

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR																								
NOMBRE RECETA Aceite de Chillangua						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 20 porción						FICHA No. SUB-006																		
PESO CADA PORCIÓN 15 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta														
1	Chillangua	100,00	gramos	\$ 0,02000	\$ 2,0000	Blanqueado 30 segundos	\$ 1,00	Gramos	50	gramos														
2	Aceite vegetal neutro	200,00	gramos	\$ 0,00239	\$ 0,4780		\$ 2,39	Gramos	1.000	gramos														
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En la licuadora o procesadora colocaría chillangua y el Aceite. 2. Licuar hasta que cambie de color el aceite y se homogenice. 3. Colar con un papel o tela de lienzo para obtener solo el aceite. 4. Reservar en refrigeración.						COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,48</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>\$ 2,60</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>\$ 0,0087</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,48	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,60	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0087	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del aceite 2. Velocidad de procesado. 3. Correcto almacenamiento	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,48	Σ Precios totales de cada ingrediente																						
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,60	Subtotal + Extras																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0087	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																						
						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Blanqueado 2. Infusión 3. Almacenado																
ELABORADO POR:  Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 13. Receta Estándar Entrada Sub-007

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																													
<table border="1"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">POLVO DE CILANTRO</td></tr> <tr><td>NÚMERO PORCIONES</td><td>20 porción</td></tr> <tr><td>PESO CADA PORCIÓN</td><td>3 gramo</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		POLVO DE CILANTRO		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	3 gramo	<table border="1"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr> <tr><td>X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td>FICHA No.</td><td>SUB-007</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-007	<table border="1"> <tr><th colspan="2">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>				FOTO RECETA							
NOMBRE RECETA																																			
POLVO DE CILANTRO																																			
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																		
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo																																		
TIPO RECETA																																			
	Básica o de Venta																																		
X	Complementaria o Subreceta																																		
FICHA No.	SUB-007																																		
FOTO RECETA																																			
																																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																									
1	Cilantro	200,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 1,0000	Usaers solo las hojas	\$ 1,00	gramos	200	gramos																									
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar las hojas en el horno a temperatura de 90°C por 2 horas. 2. Procesar las hojas secas hasta obtener el polvo. 3. Reservar hasta usar.			<table border="1"> <tr><th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 1,00</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,05</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 1,05</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>\$ 0,0210</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,00	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,05	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0210	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Temperatura de horno.</td></tr> <tr><td colspan="2">2. velocidad de porcesado.</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Almacenamiento adecuado.</td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS		1. Temperatura de horno.		2. velocidad de porcesado.		3. Almacenamiento adecuado.	
COSTO MATERIA PRIMA																																			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,00	Σ Precios totales de cada ingrediente																																	
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,05	Subtotal + Extras																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0210	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																	
PUNTOS CRÍTICOS																																			
1. Temperatura de horno.																																			
2. velocidad de porcesado.																																			
3. Almacenamiento adecuado.																																			
			<table border="1"> <tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"></td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Deshidratado</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Procesado</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Almacenado</td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Deshidratado		2. Procesado		3. Almacenado														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																			
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																			
1. Deshidratado																																			
2. Procesado																																			
3. Almacenado																																			
<table border="1"> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2">ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2">Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza</td></tr> </table>					ELABORADO POR:		Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza		<table border="1"> <tr><td colspan="2"></td></tr> <tr><td colspan="2">REVISADO POR:</td></tr> <tr><td colspan="2">Ivanova Riofrio</td></tr> </table>						REVISADO POR:		Ivanova Riofrio		<table border="1"> <tr><td colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2">24-jun-26</td></tr> <tr><td colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2">24-jun-26</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26						
																																			
ELABORADO POR:																																			
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza																																			
																																			
REVISADO POR:																																			
Ivanova Riofrio																																			
FECHA ELABORACIÓN																																			
24-jun-26																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN																																			
24-jun-26																																			

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 14. Receta Estándar Sorbet

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía		FOTO RECETA 																																																																		
<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;">PRENSADO</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">20 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">36 gramo</td></tr> </table>						NOMBRE RECETA		PRENSADO		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	36 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="text-align: center;">BAS-005</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	BAS-005																																																			
NOMBRE RECETA																																																																										
PRENSADO																																																																										
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																																																									
PESO CADA PORCIÓN	36 gramo																																																																									
TIPO RECETA																																																																										
X	Básica o de Venta																																																																									
Complementaria o Subreceta																																																																										
FICHA No.	BAS-005																																																																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																																
1	Hielo	400,00	gramos	\$ 0,00033	\$ 0,1333		\$ 1,00	Kilogramo	3.000	gramos																																																																
2	Azúcar	100,00	gramos	\$ 0,08900	\$ 8,9000		\$ 89,00	Kilogramo	1.000	gramos																																																																
3	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 0,0452		\$ 1,75	Galón	3.875	mililitro																																																																
4	Saborizante de fresa	10,00	gramos	\$ 0,13800	\$ 1,3800		\$ 3,45	Gramos	25	gramos																																																																
5	Crema de leche	100,00	gramos	\$ 0,02440	\$ 2,4400		\$ 3,66	Gramos	150	gramos																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="3" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="3">1. Preparar un almibar mezclando agua, azúcar y saborizante de fresa. Dejar enfriar el almibar.</td></tr> <tr><td colspan="3">2. Triturar el hielo hasta obtener una textura de granizado.</td></tr> <tr><td colspan="3">3. Mezclar el hielo triturado con el almibar de fresa.</td></tr> <tr><td colspan="3">4. Añadir la crema de leche sobre el granizado o mezclar parcialmente según la presentación deseada.</td></tr> <tr><td colspan="3">5. Servir inmediatamente.</td></tr> <tr><td colspan="3"> </td></tr> <tr><td colspan="3"> </td></tr> <tr><td colspan="3"> </td></tr> <tr><td colspan="3"> </td></tr> <tr><td colspan="3"> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN			1. Preparar un almibar mezclando agua, azúcar y saborizante de fresa. Dejar enfriar el almibar.			2. Triturar el hielo hasta obtener una textura de granizado.			3. Mezclar el hielo triturado con el almibar de fresa.			4. Añadir la crema de leche sobre el granizado o mezclar parcialmente según la presentación deseada.			5. Servir inmediatamente.																		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 12,90</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,64</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 13,54</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,68</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #D3D3D3;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0191</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>			COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 12,90	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,64	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,54	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,68	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0191	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Utilizar agua potable para el almibar y el hielo.</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Verificar la calidad e inocuidad de la crema de leche.</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Mantener limpios y desinfectados los equipos de trituración y mezcla.</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS		1. Utilizar agua potable para el almibar y el hielo.		2. Verificar la calidad e inocuidad de la crema de leche.		3. Mantener limpios y desinfectados los equipos de trituración y mezcla.					
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																										
1. Preparar un almibar mezclando agua, azúcar y saborizante de fresa. Dejar enfriar el almibar.																																																																										
2. Triturar el hielo hasta obtener una textura de granizado.																																																																										
3. Mezclar el hielo triturado con el almibar de fresa.																																																																										
4. Añadir la crema de leche sobre el granizado o mezclar parcialmente según la presentación deseada.																																																																										
5. Servir inmediatamente.																																																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																																																										
SUBTOTAL RECETA	\$ 12,90	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																																								
EXTRAS 5%	\$ 0,64	Subtotal * % Extras																																																																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,54	Subtotal + Extras																																																																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,68	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0191	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																								
PUNTOS CRÍTICOS																																																																										
1. Utilizar agua potable para el almibar y el hielo.																																																																										
2. Verificar la calidad e inocuidad de la crema de leche.																																																																										
3. Mantener limpios y desinfectados los equipos de trituración y mezcla.																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA												<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Pesado y dosificación</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Trituración</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Saborización</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Pesado y dosificación		2. Trituración		3. Saborización																																															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																										
1. Pesado y dosificación																																																																										
2. Trituración																																																																										
3. Saborización																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="6" style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza </td> <td colspan="6" style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrio </td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> </table> </td> </tr> </table>						 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																																														
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																																																				
FECHA ELABORACIÓN																																																																										
24-jun-26																																																																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																										
24-jun-26																																																																										

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 15. Receta Estándar Plato Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA TONGA DE GALLINA CRIOLLA					TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FICHA No. BAS-006		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 20 porción PESO CADA PORCIÓN 232 gramo											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Seco de gallina	2.131,00	gramos	\$ 0,01180	\$ 25,1382	Ficha No. SUB-008	\$ 25,14	Gramos	2.131	gramos	
2	Gordo de maní	540,00	gramos	\$ 0,00367	\$ 1,9844	Ficha No. SUB-009	\$ 1,98	gramos	540	gramos	
3	Arroz manabita cocido	1.650,00	gramos	\$ 0,00180	\$ 2,9630	Ficha No. SUB-010	\$ 2,96	gramos	1.650	gramos	
4	Maduro	200,00	gramos	\$ 0,00200	\$ 0,4000	Pelado	\$ 1,00	Gramos	500	gramos	
5	Salprieda	100,00	gramos	\$ 0,01918	\$ 1,9176	Pesada	\$ 3,26	Gramos	170	gramos	
6	Hoja de platano	20,00	gramos	\$ 0,16900	\$ 3,3800	Limpia y porcionada	\$ 1,69	Unidades	10	Unidades	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Asar los maduros. 2. Con la hoja de platano formar una canoa para la presentación. 3. Sobre la hoja de plátano colocar el arroz, el seco de gallina y cubrir con el gordo de mani. 4. Decorar con el maduro asado y la salprieda. 5. Servir de inmediato.					COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 35,78 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 1,79 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 37,57 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 1,88 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0081 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo regeneración 2. Manejo de temperaturas de regeneración 3. Emplatado adecuado	
					ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Asado 2. Regeneración 3. Emplatado	
ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza					REVISADO POR: Ivanova Riofrio					FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26	

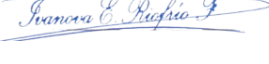
Autor: Crithian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 16. Receta Estándar Plato Fuerte Sub-008

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía					
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
SECO DE GALLINA CRIOLLA				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No.		SUB-008					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Gallina criolla en presas	20,00	unidades	\$ 0,87500	\$ 17,5000	Manchonner	\$ 17,50	Unidades	20	unidades	
2	Ajo	10,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0110		\$ 0,50	Libra	454	gramos	
3	Cebolla colorada o paiteña	500,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos	
4	Tomate riñón maduro	500,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,5000		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos	
5	Vinagre de guineo	200,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 0,6667		\$ 1,00	Mililitros	300	gramos	
6	Cerveza	1,00	unidad	\$ 1,75000	\$ 1,7500		\$ 1,75	Unidad	1	unidad	
7	Agua	500,00	mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,2315		\$ 1,75	Galon	3.780	mililitros	
8	Sal	100,00	gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0580		\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramos	
9	Pimienta	100,00	gramos	\$ 0,01620	\$ 1,6200		\$ 0,81	Gramos	50	gramos	
10	Comino	100,00	gramos	\$ 0,00865	\$ 0,8650		\$ 1,73	Gramos	200	gramos	
11	Aceite vegetal comestible	100,00	mililitros	\$ 0,00239	\$ 0,2390		\$ 2,39	Litro	1.000	mililitros	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Colocar las presas de gallina con el agua en una olla de presión y cocinar por 45 minutos. 2. Cuando la gallina este cocida retirar del fuego y reservar con todo y caldo. 3. En un sartén agregar aceite, la cebolla, el tomate y el ajo. Dorar o cocinar hasta ablandar. 4. Colocar los vegetales en la licuadora, lucuar o procesar y regresar al fuego. 5. Agregar la gallina, con el fondo, la cerveza, el vinagre. 6. Rectificar sabores con sal, pimienta y comino y reservar hasta emplatar.				SUBTOTAL RECETA		\$ 23,94		Σ Precios totales de cada ingrediente			
				EXTRAS 5%		\$ 1,20					
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 25,14		Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,26		Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0125		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
								1. Tiempo de cocción de la gallina.			
								2. Manejo de temperaturas de seco			
								3. Rectificación de sabores			
								1. Cocción en olla de presión			
								2. Rectificación			
								3. Leudado			
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN			
								24-jun-26			
								FECHA ACTUALIZACIÓN			
								24-jun-26			

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 17. Receta Estándar Plato Fuerte Sub-009

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 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;">GORDO DE MANÍ</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">20 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">26 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		GORDO DE MANÍ		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	26 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="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> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-009</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-009	<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																												
GORDO DE MANÍ																												
NÚMERO PORCIONES	20 porción																											
PESO CADA PORCIÓN	26 gramo																											
TIPO RECETA																												
	Básica o de Venta																											
X	Complementaria o Subreceta																											
FICHA No.	SUB-009																											
FOTO RECETA																												
																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Pasta de maní	200,00	gramos	\$ 0,00605	\$ 1,2100		\$ 1,21	Gramos	200	gramos																		
2	Cebolla colorada	50,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Brunoise	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos																		
3	Pimiento verde	100,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,2203	Brunoise	\$ 1,00	Libra	454	gramos																		
4	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00046	\$ 0,0463		\$ 1,75	Galón	3.780	mililitro																		
5	Sal	30,00	gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0174		\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramos																		
6	Pimienta	10,00	gramos	\$ 0,01013	\$ 0,1013		\$ 0,81	Gramos	80	gramos																		
7	Comino	20,00	gramos	\$ 0,00865	\$ 0,1730		\$ 1,73	Gramos	200	gramos																		
8	Aceite	30,00	mililitro	\$ 0,00239	\$ 0,0717		\$ 2,39	Litro	1.000	mililitro																		
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS																				
1. Hacer un sofrito con aceite, cebolla y pimiento verde, cuando caramelize, procesar en la licuadora con un poco de agua y reservar. 2. Colocar la pasta de maní con el agua en la licuadora y procesar hasta aflojar la pasta. 3. En un sartén colocar el sofrito licuado, y la pasta de maní suelta. 4. Cocinar a fuego medio bajo hasta espesar. 5. Rectificar sabores con sal, pimienta, comino y reservar hasta utilizar.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th> <td style="text-align: center;">\$ 1,89</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</th> <td style="text-align: center;">\$ 0,09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th> <td style="text-align: center;">\$ 1,98</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">\$ 0,10</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</th> <td style="text-align: center;">\$ 0,0039</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,89	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,98	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0039	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura del refrito. 2. Manejo de temperaturas 3. Control en la densidad de la salsa.							
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,89	Σ Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,98	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0039	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Procesado/Licuado 2. Reducción 3. Almacenamiento																				
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza		 REVISADO POR: 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;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	24-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-jun-26														
FECHA ELABORACIÓN																												
24-jun-26																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																												
24-jun-26																												

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 18. Receta Estándar Plato Fuerte Sub-010

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">ARROZ MANABITA</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td>20 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td>165 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		ARROZ MANABITA		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	165 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td>Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td>Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td>SUB-010</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-010	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  </td></tr> </table>		FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																											
ARROZ MANABITA																											
NÚMERO PORCIONES	20 porción																										
PESO CADA PORCIÓN	165 gramo																										
TIPO RECETA																											
	Básica o de Venta																										
X	Complementaria o Subreceta																										
FICHA No.	SUB-010																										
FOTO RECETA																											
																											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																	
1	Arroz envejecido	1.000,00	gramos	\$ 0,00136	\$ 1,3600		\$ 2,72	Gramos	2.000	gramos																	
2	Agua	2.000,00	mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,9259		\$ 1,75	Galón	3.780	mililitros																	
3	Sal	100,00	gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0580		\$ 0,58	Kilogramo	1.000	gramos																	
4	Aceite	200,00	mililitros	\$ 0,00239	\$ 0,4780		\$ 2,39	Litro	1.000	mililitros																	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Colocar el arroz en la olla con el agua y la sal.				SUBTOTAL RECETA				1. Tiempo de cocción																			
2. Cocinar a fuego alto hasta que rompa hervor, a continuación dejar cocinar a fuego bajo hasta que se evapore el agua.				EXTRAS 5%				2. Manejo de temperaturas																			
3. Agregar el aceite y remover.				COSTO TOTAL RECETA				3. Tiempo de reposo																			
4. Dejar reposar cubierto con una hoja de platano o un papel encerado para que graneé.				COSTO POR PORCIÓN																							
5. Reservar hasta ocupar.				COSTO POR GRAMO																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
								1. Cocción en agua.																			
								2. Reposo																			
								3. Almacenamiento																			
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																			

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 19. Receta Estándar Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA																		
MIMETISMO MANDARINA CHONERA				X		Básica o de Venta																				
NÚMERO PORCIONES		20 porción				Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN		163 gramo		FICHA No.		BAS-007																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Confit de Mandarina	434,00	Gramos	\$ 0,00270	\$ 1,1718	Ficha No. SUB-011	\$ 1,17	Gramos	434	Gramos																
2	Bizcocho de mandarina	380,00	Gramos	\$ 0,00335	\$ 1,2721	Ficha No. SUB-012	\$ 1,27	Gramos	380	Gramos																
3	Mousse de Mandarina	1.796,00	Gramos	\$ 0,00567	\$ 10,1776	Ficha No. SUB-013	\$ 10,18	Gramos	1.796	Gramos																
4	PULVERIZADO	492,00	Gramos	\$ 0,03554	\$ 17,4863	Ficha No. SUB-014	\$ 17,49	Gramos	492	Gramos																
5	CRUMBLE DE COCO	160,00	Gramos	\$ 0,00780	\$ 1,2487	Ficha No. SUB-015	\$ 1,25	Gramos	160	Gramos																
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 31,36</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,57</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 32,92</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,65</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0101</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 31,36	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,57	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 32,92	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0101	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 31,36	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 1,57	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 32,92	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,65	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0101	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
								1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																		
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																		

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 20. Receta Estándar Postre Sub-011

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 													
Confit de Mandarina				Básica o de Venta															
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X Complementaria o Subreceta															
PESO CADA PORCIÓN		22 gramo		FICHA No. SUB-011															
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta									
1	Cascara de mandarina	50,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,2500	Blanqueadas 5 veces	\$ 1,00	Kilogramo	200	gramo									
2	Zumo de mandarina	300,00	mililitro	\$ 0,00200	\$ 0,6000	Pesado	\$ 1,00	Kilogramo	500	mililitro									
3	Pectina	4,00	gramo	\$ 0,02689	\$ 0,1076	Pesado	\$ 26,89	Kilogramo	1.000	gramo									
4	Azúcar	50,00	gramo	\$ 0,00089	\$ 0,0445	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramo									
5	Gelatina sin sabor	5,00	gramo	\$ 0,02048	\$ 0,1024	Pesado e hidratada	\$ 5,12	Gramos	250	gramo									
6	Agua	25,00	mililitro	\$ 0,00046	\$ 0,0116	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.780	mililitro									
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS											
1. Repicar finamente la cascara blanqueada. 2. Colocar en la olla todos los ingredientes excepto la gelatina, llevar al fuego hasta reducir y espesar. 3. Retirar del fuego y con la temperatura actual agregar la gelatina y mezclar hasta disolver grumos. 4. Colocar en los moldes para núcleo y llevar a congelación mínimo 12 horas. 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				SUBTOTAL RECETA				1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado											
				\$ 1,12								Σ Precios totales de cada ingrediente							
				EXTRAS 5%								\$ 0,06				Subtotal * % Extras			
				COSTO TOTAL RECETA								\$ 1,17				Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN								\$ 0,06				Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO				\$ 0,0027				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA															
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio								FECHA ELABORACIÓN							
												24-jun-26							
												FECHA ACTUALIZACIÓN							
												24-jun-26							

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 21. Receta Estándar Postre Sub-012

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 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">Bizcocho de mandarina</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td>20 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td>19 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		Bizcocho de mandarina		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	19 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-012</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-012			
NOMBRE RECETA																										
Bizcocho de mandarina																										
NÚMERO PORCIONES	20 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	19 gramo																									
TIPO RECETA																										
	Básica o de Venta																									
X	Complementaria o Subreceta																									
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	Huevos	100,00	gramos	\$ 0,00317	\$ 0,3167	Cascados	\$ 4,75	Gramos	1.500	gramos																
2	Azúcar	55,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0490	Pesado	\$ 0,89	Kilogramos	1.000	gramos																
3	Zumo mandarina concentrado	100,00	mililitros	\$ 0,00200	\$ 0,2000	Pesado	\$ 1,00	Gramos	500	mililitros																
4	Ralladura de mandarina	50,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 0,5000	Pesado	\$ 1,00	Gramos	100	gramos																
5	Harina	70,00	gramos	\$ 0,00160	\$ 0,1120	Pesado	\$ 1,60	Kilogramos	1.000	gramos																
6	Polvo de hornear	5,00	gramos	\$ 0,00678	\$ 0,0339	Pesado	\$ 3,39	Gramos	500	gramos																

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. En la batidora colocar azúcar y los huevos, batir hasta duplicar.</td></tr> <tr><td>2. Mezclar los secos, harina y polvo de hornear, tamizar y reservar.</td></tr> <tr><td>3. Una vez duplicado el volumen agregar la ralladura y el zumo.</td></tr> <tr><td>4. A continuación agregar los secos en 3 partes, en forma envolvente</td></tr> <tr><td>5. Colocar en un molde o siltpad y hornear a 200°C por 8 min.</td></tr> <tr><td>6. Retirar del horno y reservar hasta utilizar.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PROCESO DE PREPARACIÓN	1. En la batidora colocar azúcar y los huevos, batir hasta duplicar.	2. Mezclar los secos, harina y polvo de hornear, tamizar y reservar.	3. Una vez duplicado el volumen agregar la ralladura y el zumo.	4. A continuación agregar los secos en 3 partes, en forma envolvente	5. Colocar en un molde o siltpad y hornear a 200°C por 8 min.	6. Retirar del horno y reservar hasta utilizar.					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,27</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0033</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> <td> </td> </tr> </table>	COSTO MATERIA PRIMA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,27</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0033</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,21	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,27	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0033	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Tiempo de batido</td></tr> <tr><td>2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td>3. Correcta forma de mezclar envolventemente.</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Batido</td></tr> <tr><td>2. Mezclado</td></tr> <tr><td>3. Horneado</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	PUNTOS CRÍTICOS	1. Tiempo de batido	2. Manejo de temperaturas	3. Correcta forma de mezclar envolventemente.		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Batido	2. Mezclado	3. Horneado	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																										
1. En la batidora colocar azúcar y los huevos, batir hasta duplicar.																																										
2. Mezclar los secos, harina y polvo de hornear, tamizar y reservar.																																										
3. Una vez duplicado el volumen agregar la ralladura y el zumo.																																										
4. A continuación agregar los secos en 3 partes, en forma envolvente																																										
5. Colocar en un molde o siltpad y hornear a 200°C por 8 min.																																										
6. Retirar del horno y reservar hasta utilizar.																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,27</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0033</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,21	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,27	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0033	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																											
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,21	Σ Precios totales de cada ingrediente																																								
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,27	Subtotal + Extras																																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0033	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																										
PUNTOS CRÍTICOS																																										
1. Tiempo de batido																																										
2. Manejo de temperaturas																																										
3. Correcta forma de mezclar envolventemente.																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																										
1. Batido																																										
2. Mezclado																																										
3. Horneado																																										

 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza	 REVISADO POR: 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;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	24-jun-26	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-jun-26
FECHA ELABORACIÓN						
24-jun-26						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
24-jun-26						

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 22. Receta Estándar Postre Sub-013

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Mousse de Mandarina				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		90 gramo		FICHA No. SUB-013						
#	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	800,00	mililitro	\$ 0,00407	\$ 3,2533	Pesada	\$ 3,66	Litro	900	mililitro
2	Coulis mandarina	200,00	gramos	\$ 0,00270	\$ 0,5400	Pesado	\$ 1,17	Gramos	434	gramos
3	Azúcar	260,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,2314	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramos
4	Vainilla	4,00	unidades	\$ 0,58333	\$ 2,3333	Pesado	\$ 7,00	Unidades	12	unidades
5	Yemas	220,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 0,7333	Separadas y pesadas	\$ 1,50	Gramos	450	gramos
6	Ralladura de limón	40,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,2000	Pesado	\$ 1,00	Gramos	200	gramos
7	Mantequilla	200,00	gramos	\$ 0,01064	\$ 2,1280	Pesado	\$ 2,66	Gramos	250	gramos
8	Gelatina sin sabor	12,00	gramos	\$ 0,02048	\$ 0,2458	Pesado e Hidratado	\$ 5,12	Gramos	250	gramos
9	Agua	60,00	mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,0278	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.780	mililitros
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Batir las yemas con el azúcar hasta integrar. Calentar una parte de la crema con la vainilla y la ralladura de limón. 2. Verter la crema caliente sobre las yemas, mezclar y regresar al fuego hasta obtener una crema inglesa ligera. 3. Enfriar la preparación e incorporar el coulis de mandarina. Semimontar la crema de leche restante. 4. Integrar la crema semimontada a la mezcla con movimientos envolventes. 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				SUBTOTAL RECETA		\$ 9,69	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Tiempo de batido 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica crema inglesa	
				EXTRAS 5%		\$ 0,48	Subtotal * % Extras			
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 10,18	Subtotal + Extras			
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,51	Costo Total Receta ÷ No. porciones			
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0057	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN		
								24-jun-26		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
24-jun-26										

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 23. Receta Estándar Postre Sub-014

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía		FOTO RECETA 															
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA																			
PULVERIZADO																							
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X		Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta															
PESO CADA PORCIÓN		25 gramo		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	Manteca de cacao	240,00	gramos	\$ 0,02664	\$ 6,3936	Pesado	\$ 3,33	Gramos	125	gramos													
2	Chocolate blanco	240,00	gramos	\$ 0,02400	\$ 5,7600	Pesado	\$ 12,00	Gramos	500	gramos													
3	Colorante amarillo	4,00	gramos	\$ 0,37500	\$ 1,5000	Pesado	\$ 0,75	Gramos	2	gramos													
4	Colorante naranja	4,00	gramos	\$ 0,37500	\$ 1,5000	Pesado	\$ 0,75	Gramos	2	gramos													
5	Colorante Verde	4,00	gramos	\$ 0,37500	\$ 1,5000	Pesado	\$ 0,75	Gramos	2	gramos													
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS															
1. Fundir el chocolate blanco junto con la manteca de cacao hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir los colorantes según el tono deseado y mezclar bien. 2. Colar la mezcla para evitar grumos y asegurar una pulverización uniforme. Mantener la mezcla a una temperatura aproximada de 35-45 °C. 3. Cargar la pistola de pulverización o aerógrafo con la preparación 4. Pulverizar sobre el producto congelado, aplicando capas finas y uniformes hasta obtener el efecto aterciopelado.				SUBTOTAL RECETA		\$ 16,65		1. Mantener la temperatura de la mezcla entre 35 y 45 °C para una correcta pulverización. 2. Manejo de temperaturas															
				EXTRAS 5%		\$ 0,83																	
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 17,49																	
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,87																	
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0355																	
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS															
								1. Mezclado															
								2. Colado															
								3. Pulverizado															
								FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26															
				ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza								REVISADO POR: Ivanova Riofrio											

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 24. Receta Estándar Postre Sub-015

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA CRUMBLE DE COCO NÚMERO PORCIONES 20 porción PESO CADA PORCIÓN 8 gramo						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-015		FOTO RECETA 		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azúcar morena	40,00	gramos	\$ 0,00109	\$ 0,0436	Pesado	\$ 1,09	Kilogramo	1000	gramos
2	Harina	40,00	gramos	\$ 0,00160	\$ 0,0640	Pesado	\$ 1,60	Kilogramo	1.000	gramos
3	Mantequilla	40,00	gramos	\$ 0,01064	\$ 0,4256	Pesado	\$ 2,66	Gramos	250	gramos
4	Coco rallado	40,00	gramos	\$ 0,01640	\$ 0,6560	Pesado	\$ 8,20	GRAMOS	500	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar la harina, el azúcar morena y el coco rallado. Incorporar la mantequilla fría en cubos. 2. Frotar con las manos o mezclar hasta obtener una textura arenosa con pequeños grumos. Distribuir la mezcla sobre una bandeja. 3. Hornear a 170–180 °C durante 12–15 minutos o hasta que esté dorado 4. Retirar del horno y dejar enfriar completamente antes de utilizar.						COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,19 ΣPrecios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,06 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,25 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0078 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. Utilizar la mantequilla fría para lograr una textura adecuada. 2. No amasar en exceso para evitar una masa compacta. 3. Controlar la temperatura del horno (170–180 °C).		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Arenado 2. Hornado 3. Almacenamiento				
ELABORADO POR:  Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						REVISADO POR:  Ivanova Riofrio		FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26		

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 25. Receta Estándar Petit Four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
TRILOGÍA DE BOMBONES	
NÚMERO PORCIONES	60 porción
PESO CADA PORCIÓN	22 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate amargo Rep del Cacao	400,00	gramo	\$ 0,02400	\$ 9,6000	Pesado	\$ 12,00	Kilogramo	500	gramo
2	Ganache de Banana	300,00	gramo	\$ 0,00987	\$ 2,9617	Ficha No. SUB-016	\$ 2,37	Gramos	240	gramo
3	Ganache de Piña	300,00	gramo	\$ 0,00888	\$ 2,6638	Ficha No. SUB-018	\$ 2,40	Gramos	270	gramo
4	Ganache de Menta	300,00	gramos	\$ 0,01197	\$ 3,5896	Ficha No. SUB-017	\$ 2,75	Gramos	230	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Templar el chocolate amargo y moldear las cavidades de los bombones. Dejar cristalizar y retirar el exceso de chocolate para formar las cáscaras.
2. Preparar las ganaches de banana, piña y menta por separado. Dejar enfriar las ganaches hasta obtener una textura adecuada para rellenar.
3. Rellenar las cavidades dejando espacio para el sellado. Dejar cristalizar o estabilizar el relleno.
4. Sellar los bombones con chocolate templado. Dejar cristalizar completamente.
5. Desmoldar y almacenar en un lugar fresco y seco.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 18,82	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,94	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 19,76	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0152	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Mantener el templado correcto del chocolate para evitar vetas, manchas o pérdida de brillo.
2. Verificar que los moldes estén limpios y completamente secos.
3. Asegurar la cristalización del relleno antes de cerrar.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Templado
2. Moldeado
3. Relleno y sellado

ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 26. Receta Estándar Petit Four Sub-016

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					UIDE Powered by Arizona State University® Escuela de Gastronomía						
NOMBRE RECETA GANACHE DE BANANO NÚMERO PORCIONES 20 porción PESO CADA PORCIÓN 12 gramo				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-016		FOTO RECETA					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Banano	100,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Pesado	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos	
2	Crema de leche	30,00	mililitros	\$ 0,00374	\$ 0,1123	Pesado	\$ 3,37	Litro	900	mililitros	
3	Chocolate negro	80,00	gramos	\$ 0,02400	\$ 1,9200	Pesado	\$ 12,00	Gramos	500	gramos	
4	Mantequilla	10,00	gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064	Pesado	\$ 2,66	Gramos	250	gramos	
5	Azúcar	20,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0178	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramos	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Calentar la crema o base líquida junto con el saborizante correspondiente. Verter la mezcla caliente sobre el chocolate. 2. Dejar reposar 1 minuto. Mezclar desde el centro hacia afuera hasta obtener una emulsión lisa y brillante. 3. Incorporar mantequilla (opcional) para mejorar textura y estabilidad. 4. Enfriar hasta alcanzar la consistencia adecuada para relleno. 5. Utilizar para rellenar bombones o conservar refrigerada.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,26 ΣPrecios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,11 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2,37 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,12 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0099 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. No hervir excesivamente la crema o base líquida para evitar pérdida de aromas. 2. Mezclar suavemente para evitar incorporar aire en exceso. 3. Conservar refrigerada entre 2 y 6 °C si no se utiliza inmediatamente.				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Infusión 2. Emulsión 3. Cristalización							
ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				REVISADO POR: Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26				

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 27. Receta Estándar Petit Four Sub-017

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">GANACHE DE MENTA</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>20 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>12 gramo</td> </tr> </table>					NOMBRE RECETA		GANACHE DE MENTA		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	12 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>SUB-017</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-017	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>		FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																												
GANACHE DE MENTA																												
NÚMERO PORCIONES	20 porción																											
PESO CADA PORCIÓN	12 gramo																											
TIPO RECETA																												
	Básica o de Venta																											
X	Complementaria o Subreceta																											
FICHA No.	SUB-017																											
FOTO RECETA																												
																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Crema de leche	70,00	mililitro	\$ 0,00374	\$ 0,2621	Pesado	\$ 3,37	Litro	900	mililitro																		
2	Hojas de menta	20,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1000	Pesado	\$ 0,50	Gramos	100	gramos																		
3	Yemas	35,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 0,1167	Pesado	\$ 1,50	Gramos	450	gramos																		
4	Azúcar	5,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0045	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramos																		
5	Chocolate negro Rep. Del cacao	80,00	gramos	\$ 0,02400	\$ 1,9200	Pesado	\$ 12,00	Gramos	500	gramos																		
6	Mantequilla	10,00	gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064	Pesado	\$ 2,66	Gramos	250	gramos																		
7	Licor de menta	10,00	mililitro	\$ 0,01113	\$ 0,1113	Pesado	\$ 8,35	Mililitros	750	mililitro																		
PROCESO DE PREPARACIÓN		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="width: 40%;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="width: 10%;">\$ 2,62</td> <td style="width: 50%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,13</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,75</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,14</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0120</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>									COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 2,62	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,75	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
COSTO MATERIA PRIMA																												
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,62	Σ Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,75	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
PUNTOS CRÍTICOS		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td>1. Infusión</td> </tr> <tr> <td>2. Emulsión</td> </tr> <tr> <td>3. Cristalización</td> </tr> </table>									MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Infusión	2. Emulsión	3. Cristalización														
MÉTODOS Y TÉCNICAS																												
1. Infusión																												
2. Emulsión																												
3. Cristalización																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																												
FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26																										
FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																										

Autor: Crithian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 28. Receta Estándar Petit Four Sub-018

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
GANACHE DE PIÑA	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	14 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
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	Piña	100,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,1000	Pesado	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramos
2	Azúcar	50,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0445	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	gramos
3	Crema de leche	30,00	Mililitros	\$ 0,00374	\$ 0,1123	Pesado	\$ 3,37	Litro	900	Mililitros
4	Chocolate negro	80,00	gramos	\$ 0,02400	\$ 1,9200	Pesado	\$ 12,00	Gramos	500	gramos
5	Mantequilla	10,00	gramos	\$ 0,01064	\$ 0,1064	Pesado	\$ 2,66	Gramas	250	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar la crema o base líquida junto con el saborizante correspondiente. Verter la mezcla caliente sobre el chocolate.
2. Dejar reposar 1 minuto. Mezclar desde el centro hacia afuera hasta obtener una emulsión lisa y brillante.
3. Incorporar mantequilla (opcional) para mejorar textura y estabilidad.
4. Enfriar hasta alcanzar la consistencia adecuada para relleno.
5. Utilizar para rellenar bombones o conservar refrigerada.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,28	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. No hervir excesivamente la crema o base líquida para evitar pérdida de aromas.
2. Mezclar suavemente para evitar incorporar aire en exceso.
3. Conservar refrigerada entre 2 y 6 °C si no se utiliza inmediatamente.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión
2. Emulsión
3. Cristalización

ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 29. Receta Estándar Bajativo 1

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
CAFÉ DE OLLA				X		Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		20 porción		FICHA No.		Complementaria o Subreceta																			
PESO CADA PORCIÓN		150 gramo		BAS-009																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Café	600,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 15,0000	Tamizada	\$ 25,00	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Agua	2.400,00	mililitro	\$ 0,00028	\$ 0,6667		\$ 1,08	Galón	3.870	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Calentar el agua hasta aproximadamente 90-96 °C. Colocar el café molido en un filtro. 2. Humedecer ligeramente el café con una pequeña cantidad de agua caliente (preinfusión). 3. Verter el resto del agua de forma lenta y uniforme. 4. Dejar que el café filtre completamente. 5. Servir inmediatamente				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 15,67</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,78</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 16,45</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,82</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0055</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 15,67	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,78	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 16,45	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Utilizar café fresco y de molienda adecuada para filtrado. 2. Controlar la temperatura del agua (90-96 °C). 3. Evitar el uso de agua hirviendo para prevenir sabores amargos		
SUBTOTAL RECETA	\$ 15,67	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,78	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 16,45	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																	

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 30. Receta Estándar Bajativo 2

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ROMPOPE	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Rompopé litro	3.000,00	Mililitros	\$ 0,01000	\$ 30,0000		\$ 10,00	Litro	1.000	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar la leche con azúcar y especias. Calentar la mezcla a fuego medio.
2. Batir las yemas aparte. Incorporar gradualmente parte de la leche caliente a las yemas para temperarlas.
3. Regresar la mezcla a la olla y cocinar a fuego bajo hasta que espese ligeramente.
4. Agregar el licor cuando la preparación esté fría o tibia. Colar y envasar.
5. Refrigerar antes de servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 30,00	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,50	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 31,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,58	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0105	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Evitar que la mezcla hierva para prevenir que las yemas se coagulen.
2. Mantener una temperatura aproximada de 80-85 °C durante el espesado.
3. Temperar correctamente las yemas antes de incorporarlas.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción
2. Espesado y Colado
3. Enfriamiento

ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 31. Receta Estándar Bebida 1

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 				
PANELADA				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		20 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		240 gramo		FICHA No. BAS-010						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Panela	800,00	gramos	\$ 0,00168	\$ 1,3440	Pesada	\$ 0,84	Gramos	500	gramos
2	Zumo de Limón	800,00	mililitro	\$ 0,01000	\$ 8,0000	Pesado	\$ 2,00	Mililitros	200	mililitro
3	Agua	3.200,00	mililitro	\$ 0,00045	\$ 1,4452	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.875	mililitro
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar la panela y el zumo en el agua.				SUBTOTAL RECETA \$ 10,79 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Temperatura de almacenamiento		
2. Reservar en refrigeración hasta utilizar.				EXTRAS 5% \$ 0,54 Subtotal * % Extras				2. Temperatura de servicio		
				COSTO TOTAL RECETA \$ 11,33 Subtotal + Extras				3. Frescura de los ingredientes		
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,57 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0024 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Exprimido		
								2. Mezclado		
								3. Almacenamiento		
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN		
								24-jun-26		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
								24-jun-26		

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 32. Receta Estándar Bebida 2

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AGUA DE COCO	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	240 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Coco entero	20,00	unidad	\$ 1,50000	\$ 30,0000	Cortado	\$ 30,00	Unidad	20	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pelar el coco y refrigerarlo hasta servirlo.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 30,00	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,50	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 31,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,58	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0066	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Frescura de los ingredientes
2. Calidad de los ingredientes

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Pelado
2. Almacenamiento

ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 33. Receta Estándar Bebida 3

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CERVEZA PILSENER	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	350 mililitros

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cerveza Pilsener 350 ml	20,00	Unidad	\$ 0,99000	\$ 19,8000		\$ 11,88	Unidad	12	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mantener en refrigeración hasta servirla.
2. Servirla en vaso cervetero si se desea agregar alguna decoración.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 19,80	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,99	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 20,79	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0030	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de caducidad
2. Correcto almacenamiento
3. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Almacenamiento


ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza


REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 34. Receta Estándar Acompañante 1

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AJI MANABA	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	18 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ají de ratón	20,00	Gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1000	Cortado en batalla	\$ 1,00	Gramos	200	Gramos
2	Zanahoria	60,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0600	En bruonisse o rallado	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	Gramos
3	Cebolla colorada	40,00	Gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0400	En bruonisse	\$ 1,00	Gramos	1.000	Gramos
4	Remolacha	60,00	Gramos	\$ 0,00333	\$ 0,2000	En bruonise o rallado	\$ 1,00	Gramos	300	Gramos
5	Vinagre de guineo	80,00	Mililitros	\$ 0,00600	\$ 0,4800	Pesado	\$ 1,50	Mililitros	250	Mililitros
6	Sal	20,00	Gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0116	Pesado	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	Gramos
7	Azúcar	20,00	Gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0178	Pesado	\$ 0,89	Kilogramo	1.000	Gramos
8	Zumo de limón mandarina	60,00	Mililitros	\$ 0,00333	\$ 0,2000	Pesado	\$ 1,00	Mililitros	300	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los vegetales, agregar el vinagre sal, azúcar y el zumo.
2. Reservar en refrigeración mínimo 1 día para que se concentren los sabores.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,11	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0032	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Técnica de cortes
2. Correcto almacenamiento
3. Maseración

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Técnica de cortes
2. Almacenamiento
Maceración


ELABORADO POR:
Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza


REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 35. Receta Estándar Acompañante 2

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MAYONESA DE CILANTRO	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	21 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevo	50,00	Gramos	\$ 0,00317	\$ 0,1583	Cascado	\$ 4,75	Gramos	1.500	Gramos
2	Aceite vegetal de girasol	250,00	Mililitros	\$ 0,00329	\$ 0,8225	Pesado	\$ 3,29	Litro	1.000	Mililitros
3	Zumo de limón	30,00	Mililitros	\$ 0,00333	\$ 0,1000	Pesado	\$ 1,00	Mililitros	300	Mililitros
4	Sal	10,00	Gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0058	Pesado	\$ 0,58	Kilogramo	1.000	Gramos
5	Cilantro	20,00	Gramos	\$ 0,00500	\$ 0,1000	Pesado	\$ 1,00	Gramos	200	Gramos
6	Agua	50,00	Mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,0231	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.780	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. En la licuadora colocar el huevo, la sal, el limón, el cilantro y licuar.
2. Cuando la mezcla este homogenizada agregar el aceite en forma de hilo.
3. Licuar hasta espesar, de buscar una textura menos espesa agregar un poco de agua.
4. Colocar un recipiente y refrigerar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,21	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,27	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0031	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de almacenamiento
Correcta emulsión
3. Control de riesgos alimentarios del huevo
4. Almacenar máximo 2 días.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión
2. Almacenamiento


ELABORADO POR:
 Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-jun-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-jun-26

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 366. Receta Estándar Acompañante 3

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 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">MAYONESA DE CILANTRO</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td>20 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td>22 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		MAYONESA DE CILANTRO		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	22 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td>SUB-019</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-019	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>				FOTO RECETA																									
NOMBRE RECETA																																																					
MAYONESA DE CILANTRO																																																					
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																																				
PESO CADA PORCIÓN	22 gramo																																																				
TIPO RECETA																																																					
	Básica o de Venta																																																				
X	Complementaria o Subreceta																																																				
FICHA No.	SUB-019																																																				
FOTO RECETA																																																					
																																																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																											
1	Huevo	50,00	Gramos	\$ 0,00317	\$ 0,1583	Cascado	\$ 4,75	Gramos	1.500	Gramos																																											
2	Aceite vegetal de girasol	250,00	Mililitros	\$ 0,00329	\$ 0,8225	Pesado	\$ 3,29	Litro	1.000	Mililitros																																											
3	Zumo de limón	30,00	Mililitros	\$ 0,00333	\$ 0,1000	Pesado	\$ 1,00	Mililitros	300	Mililitros																																											
4	Sal	10,00	Gramos	\$ 0,00058	\$ 0,0058	Pesado	\$ 0,58	Kologramo	1.000	Gramos																																											
5	Pasta de maní	50,00	Gramos	\$ 0,00605	\$ 0,3025	Pesado	\$ 1,21	Gramo	200	Gramos																																											
6	Agua	50,00	Mililitros	\$ 0,00046	\$ 0,0231	Pesado	\$ 1,75	Galón	3.780	Mililitros																																											
<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">1. En la licuadora colocar el huevo, la sal, el limón, la pasta de maní y licuar.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Cuando la mezcla este homogenizada agregar el aceite en forma de hilo.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3. Licuar hasta espesar, de buscar una textura menos espesa agregar un poco de agua.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">4. Colocar un recipiente y refrigerar.</td> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1. En la licuadora colocar el huevo, la sal, el limón, la pasta de maní y licuar.		2. Cuando la mezcla este homogenizada agregar el aceite en forma de hilo.		3. Licuar hasta espesar, de buscar una textura menos espesa agregar un poco de agua.		4. Colocar un recipiente y refrigerar.														<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>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,41</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,07</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,48</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,07</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0034</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,41	EXTRAS 5%	\$ 0,07	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,48	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,07	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0034	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="2">1. Temperatura de almacenamiento</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Correcta emulsión</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3. Control de riesgos alimentarios del huevo</td> </tr> <tr> <td colspan="2">4. Almacenar máximo 2 días.</td> </tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		1. Temperatura de almacenamiento		Correcta emulsión		3. Control de riesgos alimentarios del huevo		4. Almacenar máximo 2 días.	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																					
1. En la licuadora colocar el huevo, la sal, el limón, la pasta de maní y licuar.																																																					
2. Cuando la mezcla este homogenizada agregar el aceite en forma de hilo.																																																					
3. Licuar hasta espesar, de buscar una textura menos espesa agregar un poco de agua.																																																					
4. Colocar un recipiente y refrigerar.																																																					
COSTO MATERIA PRIMA																																																					
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,41																																																				
EXTRAS 5%	\$ 0,07																																																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,48																																																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,07																																																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0034																																																				
PUNTOS CRÍTICOS																																																					
1. Temperatura de almacenamiento																																																					
Correcta emulsión																																																					
3. Control de riesgos alimentarios del huevo																																																					
4. Almacenar máximo 2 días.																																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA												<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="2">1. Emulsión</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Almacenamiento</td> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Emulsión		2. Almacenamiento																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																					
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																					
1. Emulsión																																																					
2. Almacenamiento																																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza </td> <td colspan="6" style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrio </td> <td colspan="2"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>						 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																											
 ELABORADO POR: Cristhian Ampuero, Andres Betancourt, Alexander Iza						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">24-jun-26</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN		24-jun-26		FECHA ACTUALIZACIÓN		24-jun-26																																	
FECHA ELABORACIÓN																																																					
24-jun-26																																																					
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																					
24-jun-26																																																					

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

Figura 377. Costo del Menú

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
BAS-001	CAÑUELA MANABITA	\$ 1,21	\$ 11,07	31,6%	\$ 35,00	\$ 5,25	\$ 3,50	\$ 43,75
BAS-002	BOCADO CAMPESINO	\$ 0,31	\$ 11,07	34,6%	\$ 32,00	\$ 4,80	\$ 3,20	\$ 40,00
BAS-003	TORTILLA DE MAÍZ	\$ 0,26	\$ 11,07	30,0%	\$ 36,89	\$ 5,53	\$ 3,69	\$ 46,11
BAS-004	CEVICHE PUERTO BALLENITA	\$ 1,37						
BAS-005	PRENSADO	\$ 0,68						
BAS-006	TONGA DE GALLINA CRIOLLA	\$ 1,88						
BAS-007	MIMETISMO MANDARINA CHONERA	\$ 1,69						
BAS-008	TRILOGÍA DE BOMBONES	\$ 0,33						
BAS-009	BAJATIVO	\$ 1,58						
SUB-003	COMPLEMENTOS	\$ 0,20						
BAS-010	BEBIDAS	\$ 1,58						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 11,07						

Autor: Cristhian Ampuero, Andrés Betancourt, Alexander Iza (2026)

7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Maní

Origen e introducción a Ecuador

El maní o mejor conocida como *Arachis hypogaea*, es una leguminosa la cual es originaria de América del Sur, específicamente en una región comprendida entre el sur de Bolivia, el norte de Argentina, Paraguay y Brasil. Diversos estudios botánicos y arqueológicos han llegado a demostrar que su domesticación llego a ocurrir hace aproximadamente 7.000 a 8.000 años, lo que hace que esta planta se llegue a convertir en uno de los cultivos más antiguos de todo el continente americano (Revista Completa, 2025).

La domesticación se llegó a producir a partir de la hibridación natural la cual hubo de las especies silvestres del género *Arachis*, esto permitió el desarrollo de las características favorables como es el caso del mayor tamaño de las semillas y la adaptación a distintos tipos de suelo (Quintanilla Riera, 2022).

A su vez, llegó a existir evidencias arqueológicas en Perú, las cuales han demostrado que el maní fue utilizado por las culturas precolombinas para su alimentación, como en rituales funerarios, lo que llega a demostrar su importancia cultural desde tiempos ancestrales (FAO, 2001).

Con la llegada que hubo de los europeos a América en el siglo XV, el maní fue exportado hacia otros continentes a través del intercambio colombino de aquella época, en donde los colonizadores portugueses y españoles lo introdujeron en África y Asia, el cual se adaptó rápidamente a las condiciones tropicales similares a las de su lugar de origen (FAO, 2001).

El maní logró adquirir un gran impacto como factor de cultivo alimenticio y comercial en estos continentes, especialmente por el alto contenido de aceite y de proteínas que este posee. Sin embargo, en lugares como es China e India, se llega a convertir en una materia prima fundamental para la producción del aceite vegetal, convirtiéndose de esta manera, en un cultivo estratégico a nivel mundial (Montero-Torres, 2020).

En Ecuador, el maní no solo fue introducido como un cultivo externo, sino que este ya formaba parte de los sistemas agrícolas que eran tradicionales desde las épocas prehispánicas. Su cultivo se ha llegado a mantener principalmente en la región de la costa, en donde las condiciones climáticas llegan a favorecer su desarrollo (Jácome, 2018).

Actualmente, el maní sigue siendo un cultivo muy relevante dentro de la agricultura ecuatoriana, en especial en los sistemas para la producción familiar. Esta importancia llega a radicar no solamente en su valor económico, sino que también radica en su aporte hacia la seguridad alimentaria que existen de las comunidades rurales (Quintanilla Riera, 2022).

Uso en el Ecuador

El maní, ingrediente fundamental de la gastronomía ecuatoriana, especialmente cuando se habla de la región costera. Se utiliza para preparaciones de platos tradicionales como es la sopa de maní, el seco de gallina con salsa de maní y la salprieda, estos se destacan por su sabor y su textura (Jácome, 2018).

A su vez, el maní no solo se emplea en la industria alimentaria, sino que también se utilizan en productos derivados como son los aceites, la mantequilla de maní y los dulces, lo que demuestra el gran uso que este producto tiene. También se demuestra que, con respecto al ámbito cultural, se utilizaban para las prácticas agrícolas en las comunidades indígenas tradicionales (FAO, 2001).

Variedades existentes en el Ecuador

El Ecuador posee una gran diversidad de maní, principalmente es conocido como criollo debido a que se adapta bien al ambiente y a las técnicas tradicionales de cultivo. Según Quintanilla Riera (2022) estas diferentes variedades nativas de maní pueden presentar variaciones en el color, tamaño, cantidad de grasa y producción.

Con base a las variedades que más se destacan se encuentra el maní cultivado en la región amazónica, sobre todo en Morona Santiago, en donde se han conservado grandes variedades nativas que tienen características únicas. De igual manera, respecto al área de la costa, prevalecen variedades que se han adaptado a condiciones de sequía, especialmente en sitios como Manabí y Loja (Jácome, 2018).

Figura 388. Variedades de Maní en Ecuador



Autor: Google - Gemini (2026). Elaboración con base en Quintanilla Riera (2022) y Jácome (2018).

Figura 399. Tipo de Maní en Manabí



Autor: (Vergara, 2018)

Variedad Especifica

La variedad más representativa utilizada en el Ecuador es el maní criollo, el cual es cultivado en sistemas tradicionales, que se llega a caracterizar por su sabor más intenso, el cual se adapta a condiciones locales y es relativamente resistente a las plagas. En cuanto a las variedades comerciales, estas especies suelen presentar una mayor diversidad genética, la cual se llega a convertir en un recurso valioso para la conservación de la agricultura (Quintanilla Riera, 2022). En cuanto a estas especies, tienen un alto valor cultural el cual es importante, ya que su cultivo está relacionado en base a las prácticas agrícolas tradicionales y teniendo a si mismo conocimientos ancestrales, los cuales han sido transmitidos de generación en generación

El maní o conocida científicamente como *Arachis hypogaea*, cuya clasificación botánica corresponde al reino Plantae, donde el término “hypogaea” hace referencia a su característica principal, la cual consiste en el desarrollo subterráneo de sus frutos (FAO, 2001).

El maní pertenece a la familia de los Fabaceae, donde también es conocida como leguminosas. Esta familia se caracteriza por su gran capacidad de poder fijar el nitrógeno en el suelo a través de la simbiosis con el uso de las bacterias del género *Rhizobium*, lo que contribuye una mejora en la fertilidad del suelo (Quintanilla Riera, 2022). Esto hace que el maní se caracterice por ser un cultivo importante dentro de los sistemas de rotación agrícola, donde favorece la sostenibilidad de los suelos.

Valor nutricional

Tabla 1. Tabla nutricional de 100g de maní

Componente	Valor por 100 g
Energía	2372 kJ (567 kcal)
Proteína	25,8 g
Grasa Total	49,24 g
Grasa Saturada	6,834 g
Grasa Poliinsaturada	15,559 g
Grasa Monoinsaturada	24,429 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos Totales	16,13 g
Fibra	8,5 g
Azúcar	3,97 g
Sodio	18 mg
Potasio	705 mg

Autor: Basado en (Montero-Torres, 2020).

Condiciones de desarrollo

El maní se llega a desarrollar en climas cálidos, con temperaturas entre 20 y 30 °C, el cual requiere condiciones que sean libres de heladas durante su ciclo de crecimiento (FAO, 2001). Con respecto al suelo, estos prefieren texturas ligeras, como son los suelos franco-arenosos, los cuales cuentan con un buen drenaje, ya que el exceso de humedad puede afectar negativamente el desarrollo de las vainas (Ullari Rodríguez, 2004).

En Ecuador, se cultiva por lo general a menos de 1.200 m.s.n.m., debido a que en estas condiciones climáticas es más favorable. Además, se necesita una buena disponibilidad de agua, sobre todo cuando es la etapa de floración (Quintanilla Riera, 2022).

Cardenas y Moncayo (2009) señalan que el cultivo de maní (*Arachis hypogaea* L.) en el Ecuador, tiene un ciclo de desarrollo que llega a oscilar entre los 90 y 150 días desde la siembra hasta la cosecha, esto depende mucho de la variedad y de las condiciones climáticas que esta tenga. Las autoras explican que en las primeras semanas se produce la germinación y desarrollo vegetativo de la planta, posteriormente la etapa de floración y formación de los ginóforos o “clavos” que penetran el suelo para formar las vainas del maní.

Por otra parte, según Ullari, Guamán y Alava (2004), investigadores del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), muestran que el cultivo alcanza su madurez cuando las hojas comienzan a tomar un color amarillento y las vainas muestran el desarrollo conveniente para su recolección y su consumo posterior. El maní se llega a cultivar en provincias ecuatorianas como Manabí, Loja y Guayas, principalmente durante la época de lluvias, ya que estas condiciones llegan a favorecer el rendimiento y sobre todo la calidad del producto final. (El Productor, 2018)

Zonas productoras del Ecuador

Manabí, cuya provincia está situada en la costa ecuatoriana, es la mayor productora de maní, donde se llegan a concentrar las áreas más importantes para su producción. Otras áreas importantes son El Oro y Loja, donde el cultivo se realiza principalmente mediante sistemas de agricultura familiar (Quintanilla Riera, 2022).

Estas zonas son importantes debido a su clima, el cual cuenta con temperaturas cálidas y suelos que son apropiados para facilitar un óptimo desarrollo del cultivo. En la zona amazónica también se produce maní, pero en menor escala y con mayor tradición (Ibáñez Jácome et al., 2018).

Achiote

Origen e introducción a Ecuador

La *Bixa orellana* o comúnmente conocido como el Achiote, es un tipo de especie vegetal que es originaria de aquellas regiones tropicales de América, especialmente de la Amazonía, donde era muy utilizada por las culturas precolombinas para fines alimentarios, medicinales y para rituales mucho antes de la llegada de los europeos (Abelion, 2023). Esta planta llega a ser domesticada con respecto a los contextos indígenas, lo que llegó a facilitar así su dispersión a través de las redes de intercambio cultural en toda América tropical.

Desde un enfoque más botánico, la planta de achiote se clasifica como una especie que se prospera en climas intertropicales y que posteriormente se llevó a otras partes del planeta por la gran importancia que esta tiene como fuente de colorante natural (Encyclopaedia Britannica, 2024). En Ecuador, la aparición del achiote es el resultado de los procesos de exportación naturales, los cuales ocurren en el ecosistema amazónico, así como por su incorporación en los métodos agrícolas ancestrales de las comunidades indígenas. Es por eso que el achiote es muy bien aprovechado gracias a sus raíces antiguas, que están asociadas a prácticas botánicas, las cuales son características de las culturas amazónicas, donde eventualmente encontraron su lugar en la gastronomía y, a la vez, en tradiciones culturales.

Uso en el Ecuador

El achiote tiene una amplia variedad de usos en el Ecuador; los usos se podrían clasificar en alimentarios, culturales y, sobre todo, industriales.

En cuanto a usos alimentarios, el achiote se emplea principalmente como colorante natural y condimento debido a la bixina, un carotenoide responsable de su característico color rojo anaranjado (Botanical-online, 2020). Esta planta es usada principalmente en preparaciones como arroces, carnes, guisos y sobre todo en sofritos.

Desde el punto de vista cultura, el achiote se ha utilizado por los pueblos indígenas como pintura corporal. Los cuales han sido con fines de protección contra factores ambientales como es el caso de la radiación solar y de los insectos, así como para rituales (Botanical-online, 2020). Su uso se ve reflejado en las prácticas ancestrales y en su relevancia simbólica.

Con respecto al ámbito industrial, el achiote se constituye como una fuente de colorante natural que se denomina como annatto (E-160b) y es utilizado en productos como los quesos, mantequilla y bebidas, gracias a su baja toxicidad y a su estabilidad (Bixa_Orellana, 2026.)

Variedades existentes en el Ecuador

Aunque ciertamente el achiote corresponde taxonómicamente a una sola especie (Bixa Orellana), esta presenta una variabilidad fenotípica que es significativa. Esto hace que esta diversidad se diferencie en el tamaño del fruto, la intensidad del color de las semillas y el contenido de Bixina que tienen. Estas variaciones están asociadas a procesos los cuales se adaptan a diferentes condiciones ecológicas y sobre todo a prácticas de selección tradicional realizadas por los agricultores. En el Ecuador, se utilizan únicamente

empíricamente dos tipos, el achiote amazónico y el achiote costeño, en donde no siempre están formalmente clasificadas (Encyclopaedia Britannica, 2024).

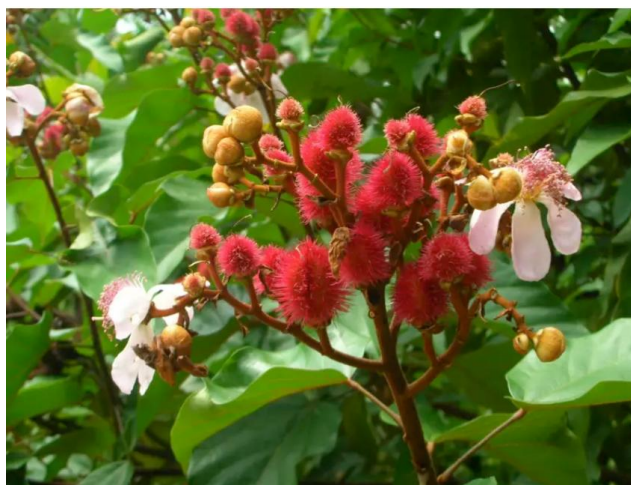
En cuanto a las variedades de achiote, estas se clasifican según sus características fenotípicas. Un ejemplo es el caso de las flores blancas y cápsulas verdes. También están las flores rosadas y cápsulas con distintos colores rojizos, en donde la corteza presenta colores de tonos gris, rojo, verde y amarillo. Sus cápsulas son verdes, rojas, naranjas, café y rojas, con semillas de color rojo y naranja (Franco, 2022).

Figura 40. Achiote Amazónico



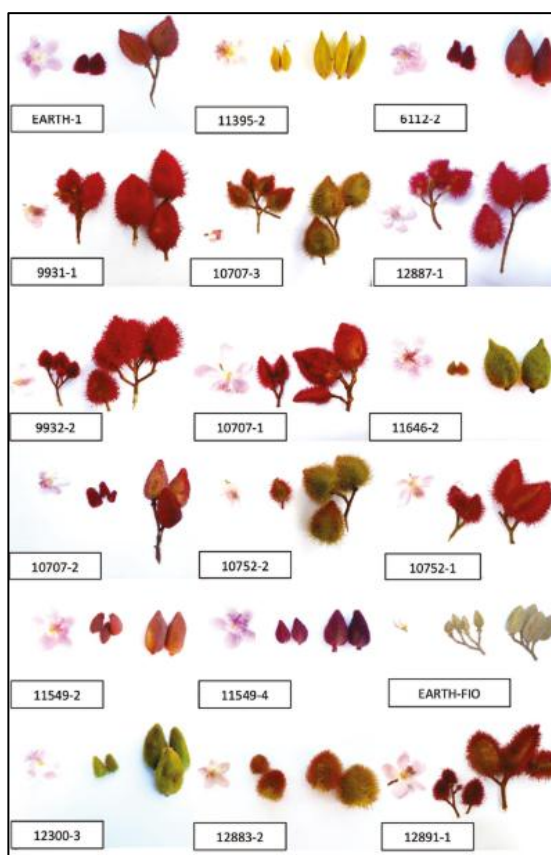
Autor: (Potts, 2025)

Figura 411. Achiote Costeño



Autor: (Fabrill, 2018)

Figura 422. Variedades de achiote



Autor: (Arce Portuguez, 1984)

Variedad específica

Nombre científico: *Bixa orellana*

Familia: Bixaceae

El achiote es un árbol de tamaño reducido el cual puede alcanzar entre los 2 y 10 metros de altura, el cual posee hojas individuales, flores de color blanco o color rosado, acompañado de frutos en forma de capsulas espinosas (Botanical-online, 2020).

Las cápsulas pueden contener entre 30 y 50 semillas, las cuales están recubiertas por una sustancia rojiza que es rica en bixina, la cual llega a constituir el principal componente de interés económico y funcional (Bixa_Orellana, 2026).

Desde un punto más químico, el achiote posee carotenoides, específicamente la bixina y la norbixina, además de esto, presenta otros compuestos como son los flavonoides y los compuestos fenólicos. Estos pueden tener propiedades antioxidantes y bioactivas (Botanical-online, 2020)

Valor nutricional

Tabla 2. Valor nutricional de 100g de achiote

Componente	Valor / Rango por 100 g
Proteínas	12.3 – 13.2 g
Lípidos	3.5 – 5 g
Pectina	0.23 g
Carbohidratos	39.91 – 47.90 g
Ceniza	5.44 – 6.92 g
Taninos	0.33 – 0.91 g
Pentosanos	11.35 – 14.97 g
Carotenoides	1.21 – 2.30 g
β-carotenos	6.8 – 11.30 (mg)

Autor: Basado en información de Pineda (2012)

Condiciones de desarrollo

La planta de achiote tiene la capacidad de adaptarse a diferentes condiciones ambientales, pudiendo así desarrollarse desde zonas secas hasta zonas humedad y sobre todo en altitudes que van desde el nivel del mar hasta aproximadamente los 1200 metros (Bonilla Murillo, 2009).

Con respeto al clima, el achiote puede tolerar condiciones extremas como son las sequias, lluvias abundantes, las altas temperaturas y los vientos. Sin embargo, los vientos intensos y constantes pueden afectar negativamente su desarrollo al provocar daños en las flores, hojas y ramas. Además de esto, la planta de achiote requiere una buena luminosidad, con alrededor de 10 horas diarias de luz, especialmente durante las etapas de floración y fructificación (Bonilla Murillo, 2009).

En cuanto a las exigencias climáticas, el achiote se desarrolla de mejor manera en las zonas tropicales, con una estación seca de entre 4 y 7 meses. El rango de temperatura ideal se encuentra entre 20 y 38 °C, con una media anual de aproximadamente los 27 °C (Bonilla Murillo, 2009).

En base al tiempo de desarrollo, el achiote es una especie de pronto establecimiento, la cual inicia su producción entre los 18 y 20 meses después de la siembra, en donde alcanza su producción normal a partir de los 4 años (Bonilla Murillo, 2009).

Zonas productoras del Ecuador

En Ecuador, la producción del achiote se llega a concentrar principalmente en regiones tropicales, en donde se presentan condiciones óptimas de temperatura, humedad y de suelos. En donde las principales zonas productoras son:

- Región Amazónica: Napo, Orellana y Sucumbíos
- Región Costa: Esmeraldas, Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas

Estas regiones coinciden con áreas de alta biodiversidad y de tradiciones agrícolas, en donde el achiote forma parte de los sistemas productivos que son sostenibles y en muchos casos, agroforestales.

Comino

Origen e introducción a Ecuador

El comino (*Cuminum cyminum*), perteneciente a la familia Apiaceae, es una especia de uso milenario cuyo origen se ubica entre el Mediterráneo oriental y las zonas áridas de Asia occidental. Diversas investigaciones arqueobotánicas han demostrado que su domesticación se produjo hace más de 4.000 años, siendo utilizado en prácticas culinarias, medicinales y rituales funerarios en antiguas civilizaciones (Zohary, Hopf & Weiss, 2012; Dalby, 2003). Su importancia no solo radicaba en su valor alimentario, sino también en su simbolismo cultural y en su uso como conservante natural.

La expansión del comino hacia otras regiones del mundo se dio inicialmente a través de rutas comerciales que conectaban Asia, África y Europa. Estas rutas permitieron la circulación de especias como bienes de alto valor económico y cultural, consolidando su uso en diferentes sistemas culinarios (Freedman, 2008). Posteriormente, regiones como India se consolidaron como centros importantes de producción y consumo, situación que continúa hasta la actualidad (FAO, 2013).

En el contexto europeo, particularmente en España, el comino fue ampliamente utilizado en la cocina medieval, especialmente en guisos, carnes y embutidos. Su presencia en recetarios históricos demuestra su importancia en la construcción del sabor dentro de la tradición culinaria ibérica (Montanari, 2012).

La llegada del comino al continente americano se produjo durante el proceso de colonización europea a partir del siglo XV. Este fenómeno, conocido como el Intercambio Colombino, implicó la transferencia de especies vegetales, animales y prácticas culturales entre Europa y América, transformando profundamente los sistemas alimentarios de ambos continentes (Crosby, 2003).

El comino fue una de las especias introducidas por los colonizadores españoles, junto con otras como el ajo, la cebolla y el cilantro. Estas especias se integraron progresivamente en la cocina colonial, especialmente en contextos urbanos y religiosos donde se replicaban las prácticas culinarias europeas (Montanari, 2012).

En Ecuador, el comino no formaba parte de la dieta prehispánica. Las culturas indígenas basaban su alimentación en productos autóctonos como el maíz, el ají, el maní, la yuca y el cacao (Pazos Barrera, 2008). Sin embargo, con la colonización, se produjo una transformación significativa en la estructura del sabor culinario.

El comino fue introducido inicialmente en centros coloniales y conventos, donde se preparaban alimentos siguiendo tradiciones europeas. Con el tiempo, su uso se extendió hacia zonas rurales y costeras, integrándose en la cocina popular y adaptándose a ingredientes locales. Este proceso de adopción refleja un fenómeno de mestizaje culinario, en el cual ingredientes externos son reinterpretados dentro de contextos culturales distintos (Pilcher, 2017).

Uso en el Ecuador

Es una de las especias más utilizadas en la cocina ecuatoriana, especialmente en preparaciones tradicionales como sopas, guisos, secos y estofados. Su uso está profundamente vinculado a la técnica del refrito, considerada la base aromática de la mayoría de los platos (Pazos Barrera, 2008).

El refrito consiste en la cocción inicial de ingredientes como cebolla, ajo, grasa y especias, con el objetivo de desarrollar una base aromática compleja. En este proceso, el comino se incorpora en una fase temprana para permitir la liberación de sus compuestos volátiles en el medio graso (Parthasarathy et al., 2008).

Su uso ha evolucionado desde su introducción colonial hasta convertirse en un elemento principal del sabor. Inicialmente asociado a prácticas culinarias europeas, su uso fue adaptado por comunidades locales que lo integraron con ingredientes autóctonos. Este proceso de adaptación refleja una dinámica cultural en la que los elementos externos no son simplemente adoptados, sino transformados para responder a contextos locales. (Pilcher, 2017).

Variedades existentes en el Ecuador

A nivel global, el término comino puede hacer referencia a distintas especies que, aunque comparten similitudes sensoriales, pertenecen a géneros botánicos diferentes. La especie principal utilizada en la gastronomía mundial es *Cuminum cyminum*, mientras que otras especies como *Nigella sativa*, comúnmente denominada comino negro, pertenecen a familias distintas y presentan características organolépticas diferenciadas (Peter, 2004). La variedad predominante en Ecuador es el comino común (*Cuminum cyminum*), el cual se comercializa principalmente en dos formas, Comino entero y Comino molido. Desde una

perspectiva gastronómica, el uso de comino molido es más frecuente en la cocina doméstica, mientras que el comino entero se emplea en contextos más especializados o en técnicas donde se busca controlar la intensidad del sabor durante la cocción.

Figura 433. Variedades de comino



Autor: Google - Gemini (2026)

Variedad específica

Nombre científico: *Cuminum cyminum* L.

Familia: Apiaceae

Botánicamente, se trata de una planta herbácea anual que alcanza una altura aproximada de entre 20 y 60 cm. Presenta hojas finamente divididas y flores pequeñas dispuestas en inflorescencias tipo umbela, una característica distintiva de la familia Apiaceae (Sowbhagya, 2013).

El fruto del comino, comúnmente denominado “semilla”, es en realidad un esquizocarpo seco, alargado y estriado, de color marrón amarillento. Este fruto contiene los compuestos volátiles responsables de su aroma y sabor característico (Parthasarathy et al., 2008).

Valor nutricional

El comino presenta un perfil nutricional significativo, particularmente en términos de micronutrientes y compuestos bioactivos. Según datos del USDA (2020), por cada 100 gramos de comino se obtiene

Tabla 3. Composición nutricional del comino (por 100g)

Componente	Valor (unidad)
Energía	375 kcal
Proteínas	17.81 g
Lípidos totales (grasas)	22.27 g
Carbohidratos, por diferencia	44.24 g
Fibra dietética total	10.5 g
Calcio (Ca)	931 mg
Hierro (Fe)	66.36 mg
Magnesio (Mg)	366 mg
Potasio (K)	1788 mg
Vitamina C	7.7 mg

Fuente: Elaboración basada en USDA FoodData Central (2020).

Diversos estudios han demostrado que el comino posee propiedades funcionales relevantes para la salud. Entre ellas destacan sus efectos digestivos, antiinflamatorios y antioxidantes, los cuales se atribuyen a su contenido de compuestos fenólicos y aceites esenciales (Srinivasan, 2010).

Condiciones de desarrollo

Se trata de una planta que prospera en ambientes cálidos y secos, con una alta exposición solar y suelos bien drenados. Según Cameroni (2021), el rango térmico óptimo de crecimiento oscila entre los 22 °C y 30 °C; temperaturas fuera de este umbral, especialmente el frío intenso durante la etapa de floración, reducen drásticamente el rendimiento de la semilla. En términos de altitud, el comino puede desarrollarse desde el nivel del mar hasta aproximadamente 1800 metros sobre el nivel del mar, aunque su rendimiento óptimo se alcanza en zonas con baja humedad ambiental (FAO, 2013).

El comino para su aprovechamiento comercial y consumo se extiende, por lo general, en un rango de 100 a 120 días, aproximadamente de 14 a 17 semanas, desde la siembra hasta la madurez de cosecha, periodo que en el contexto ecuatoriano está supeditado a la acumulación de horas luz y la baja pluviosidad de los valles interandinos (Cameroni, 2021). la recolección debe realizarse precisamente cuando las semillas adquieren una coloración parda y la planta presenta signos de desecación natural, garantizando así el perfil aromático exigido para su uso en la gastronomía nacional (INIAP, 2022).

Zonas productoras del Ecuador

El comino no constituye un cultivo agrícola de gran escala. Su producción es limitada y se desarrolla principalmente en zonas específicas que presentan condiciones climáticas adecuadas. Entre las regiones donde se ha registrado cultivo en pequeña escala se encuentran Loja, Chimborazo, Valles interandinos (WITS, 2024).

La producción nacional no es suficiente para cubrir la demanda interna, lo que genera una dependencia significativa de las importaciones. Según la FAO (2013), el mercado global del comino está dominado por países asiáticos, lo que influye directamente en la disponibilidad y precio del producto en Ecuador. La mayor parte del comino disponible proviene de países productores, siendo India uno de los principales exportadores a nivel mundial (FAO, 2013). Esto implica que las variedades disponibles en el mercado ecuatoriano responden más a criterios comerciales que a diferenciaciones agronómicas locales.

Mandarina

Origen e introducción a Ecuador

La mandarina es originaria del sudeste asiático, específicamente en el sur de China, Filipinas e Indochina, se introdujo desde puertos asiáticos hacia Europa, principalmente a través de comerciantes británicos y portugueses, posteriormente, hacia el continente americano siguiendo rutas comerciales establecidas (Morton, 1987). Su adaptación fue rápida debido a su resistencia relativa y su afinidad por climas tropicales y subtropicales, lo que facilitó su establecimiento en regiones del Caribe y América del Sur.

La llegada de los cítricos al continente americano está directamente asociada a los procesos de expansión europea posteriores al siglo XV. Aunque especies como la naranja y el limón fueron introducidas tempranamente por expediciones españolas y portuguesas, la mandarina tuvo un proceso histórico distinto, no fue introducida en América inmediatamente después del descubrimiento, sino a partir del siglo XIX (Saunt, 2000).

En América Latina, la difusión de la mandarina ocurrió durante los siglos XIX y XX, en paralelo al desarrollo de sistemas agrícolas más tecnificados y a un creciente interés por diversificar cultivos frutales con alto valor comercial (Sutton, D., 2001). El establecimiento de la mandarina en estos territorios sentó las bases de la producción citrícola moderna en el continente.

La introducción formal de la mandarina a territorios que hoy forman parte de Ecuador se estima también durante el siglo XIX, cuando se incorporaron nuevas especies frutales para diversificar la producción agrícola tropical (Sutton, D., 2001). La llegada de semillas y plántones pudo haberse dado a través de redes comerciales marítimas entre puertos sudamericanos, especialmente Guayaquil, y mercados internacionales. A partir del siglo XX, su cultivo se consolidó en zonas rurales, donde se establecieron plantaciones de pequeña y mediana escala. Una de las regiones donde la mandarina encontró un entorno ideal fue la provincia de Manabí, especialmente el cantón Chone, donde se desarrolló la variedad conocida como mandarina chonera.

Uso en el Ecuador

La mandarina es una fruta de consumo ampliamente extendido, utilizada tanto en su forma fresca como en diversas preparaciones culinarias. Su disponibilidad en mercados locales y su accesibilidad económica han contribuido a su incorporación en la alimentación diaria. El consumo de frutas cítricas como la mandarina está asociado a prácticas alimentarias saludables, debido a su contenido en vitamina C y compuestos antioxidantes.

En la cocina ecuatoriana, su uso está más relacionado con preparaciones simples como jugos, ensaladas de frutas y postres. Sin embargo, también se utiliza como complemento en comidas pesadas, ayudando a equilibrar sabores y facilitar la digestión.

Variedades existentes en el Ecuador

El cultivo de mandarina en Ecuador incluye diversas variedades que han sido introducidas y adaptadas a diferentes condiciones climáticas. Estas variedades presentan diferencias en tamaño, sabor, contenido de jugo y características físicas (Stacey López, Andrés Sebastián. 2014).

Figura 444. Variedades de mandarina



Autor: Google - Gemini (2026)

Variedad específica

Dentro de las variedades producidas en Ecuador, la mandarina cultivada en el cantón Chone, provincia de Manabí, ha adquirido un estatus de producto característico debido a sus propiedades organolépticas particulares y su estrecha vinculación con el territorio. Aunque no existe una clasificación botánica oficial diferenciada para esta, en la práctica agrícola y comercial del país se reconoce como una variedad local con identidad

propia, resultado de procesos de selección campesina, adaptación ambiental y prácticas tradicionales de cultivo (Mendoza Moreila, D. J., 2018).

La mandarina chonera no es únicamente un producto agrícola, sino un elemento que forma parte de la identidad productiva del territorio. Su cultivo se entrelaza con prácticas agrícolas familiares, ferias locales y circuitos económicos internos. En la cultura alimentaria manabita, la mandarina aparece como fruta de temporada, asociada al inicio de la estación seca y al consumo tradicional en hogares rurales (Vera, G., 2018).

Reportes técnicos del MAG (2023), indican que las mandarinas producidas en Manabí presentan un perfil sensorial distintivo, caracterizado por un tamaño medio-grande, alto contenido de jugo, sabor equilibrado entre dulzor y acidez, aroma intenso, cascara fácil de pelar. Se caracteriza por tener una cascara de color naranja intenso brillante, con un diámetro promedio entre 6.5 y 8 cm (Mendoza Moreila, D. J., 2018).

La mandarina pertenece al género *Citrus*, uno de los más estudiados a nivel mundial debido a la compleja historia genética de los cítricos (Liu, 2003). La clasificación taxonómica más aceptada es:

- **Reino:** Plantae
- **Familia:** Rutaceae
- **Género:** *Citrus*
- **Especie:** *Citrus reticulata* Blanco

Valor nutricional

Tabla 4. Composición nutricional de la mandarina chonera (por 100g)

Componente	Valor por 100g
Energía (kcal)	45.0 - 53.0
Agua (g)	85.2
Proteína (g)	0.8
Lípidos (g)	0.3
Carbohidratos totales (g)	13.3
Fibra dietética (g)	1.8
Calcio (mg)	37.0
Hierro (mg)	0.15
Vitamina C (mg)	26.7 - 31.0
Potasio (mg)	180.0

Fuente: Elaboración basada en la Tabla de Composición de Alimentos del Ecuador (MSP, 2014) y validaciones de INIAP (2022).

Condiciones de desarrollo

La mandarina se adapta mejor a climas tropicales y subtropicales, con temperaturas promedio entre 20°C y 30°C (FAO, 2020). Temperaturas por debajo de 0°C pueden causar daños severos, mientras que el exceso de humedad incrementa el riesgo de enfermedades fúngicas. Las regiones costeras del Ecuador, especialmente Manabí, cumplen estas condiciones estación seca bien definida, temperaturas estables, humedad moderada, buena exposición solar. Puede cultivarse desde el nivel del mar hasta aproximadamente 1.200 msnm.

En el caso de Manabí y particularmente Chone, los cultivos se concentran entre 20 y 200 msnm, altitud óptima para la producción de variedades dulces con acidez balanceada. Estas características contribuyen al perfil organoléptico particular de la mandarina chonera. Es una fruta de temporada, si cosecha se centra entre mayo y agosto (Mendoza Moreila, D. J., 2018).

El proceso de desarrollo fenológico de la mandarina Chonera (*Citrus reticulata*) se extiende por un periodo de aproximadamente 28 a 36 semanas, que son 7 a 9 meses, intervalo que está fuertemente influenciado por las condiciones climáticas del cantón Chone y la disponibilidad hídrica durante la fase de expansión del fruto (Villalva et al., 2020). Según el INIAP (2022), la trazabilidad de estos tiempos es fundamental para asegurar el perfil sensorial característico de la variedad, ya que factores como la temperatura media de la zona litoral aceleran o retrasan la síntesis de ácido ascórbico y compuestos volátiles. Este tiempo de maduración, ligeramente superior al de algunas variedades híbridas precoces, es lo que permite la consolidación de su cáscara delgada y la alta concentración de jugo que la distingue en el mercado nacional (Galarza & Vera, 2021).

Zonas productoras del Ecuador

La producción de mandarina en Ecuador se distribuye en varias provincias, siendo la región Costa la más destacada. Las principales zonas productoras incluyen Manabí, Los Ríos, Guayas, Santo Domingo. Bajo estas regiones, Chone se ha consolidado como un referente productivo. Según datos del MAG (2023), en este cantón únicamente se presenta esta variedad, por lo que se lo considera una tradición citrícola sólida, numerosos pequeños productores, y un mercado interno que favorece la comercialización inmediata.

Verde

Origen e introducción a Ecuador

El plátano (*Musa spp.*), tiene su origen en el sureste asiático, en regiones húmedas particularmente la península de Malaca, Indonesia, y Nueva Guinea. Esta hipótesis fue formulada con precisión por el antropólogo Herbert Spiden, quien señaló: «Es más probable que el banano alimenticio sea oriundo de las húmedas regiones tropicales del sur de Asia» (citado en Mendoza, 2014). La especie *Musa acuminata Colla*, principal progenitora de las variedades comestibles actuales, es nativa de Australasia y crece de forma natural desde la India hasta la península de Malaca. A través del comercio marítimo árabe, fue introducido en Egipto y África Occidental durante el siglo VII d.C. (Dissupp, 2023).

Su llegada a Europa fue a través del Mediterráneo, donde los exploradores y sacerdotes portugueses y españoles lo llevaron a las Islas Canarias en el siglo XV, estableciéndose allí como cultivo comercial (Vaca, 2000). La introducción en América se da con los procesos de colonización española y portuguesa del siglo XVI, según crónicas históricas, el fraile Tomás de Berlanga trasladó los primeros rizomas desde las Islas Canarias hacia Santo Domingo, La Española, en 1516, desde donde se propagaron hacia Panamá y, posteriormente, hacia la región costera de lo que hoy es Ecuador (Pérez, 2020).

Uso en el Ecuador

El plátano se adaptó a las condiciones de la región costera ecuatoriana, y se registraron grandes cultivos, que desde 1925 ya eran comercializados hacia Perú y Chile, pero la verdadera transformación del Ecuador en potencia bananera mundial ocurrió durante el gobierno del presidente Galo Plaza Lasso, 1948–1952, quien impulsó decididamente el sector mediante créditos agrícolas, mejoras en infraestructura vial y asesoramiento técnico a los productores (El Productor, 2025). La exportación de banano dominó la economía ecuatoriana hasta los años 70, cuando fue suplantada por el petróleo como primer rubro de exportación, aunque el banano continuó siendo el segundo motor económico del país (LOINE S.A., 2023).

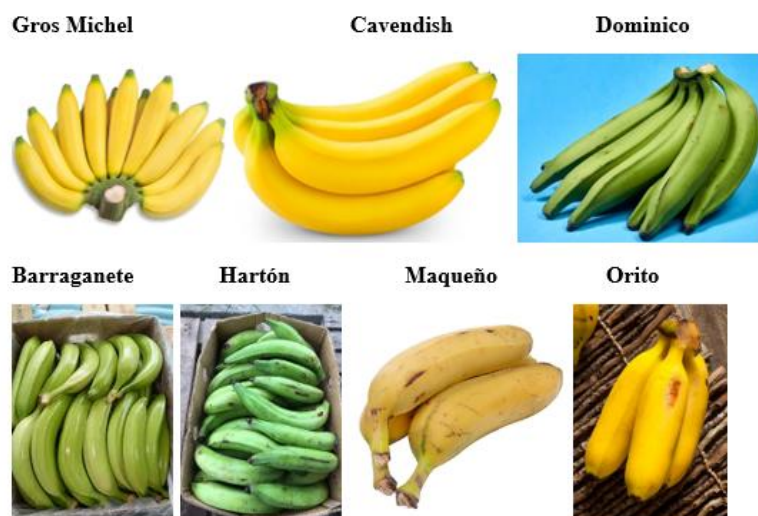
Su alta producción le ha permitido ser un alimento básico en la dieta diaria ecuatoriana, de zonas costeras e interandinas bajas, que constituye una fuente importante de energía a bajo costo. Su uso trasciende lo nutricional para convertirse en parte identitaria de la cultura culinaria nacional, su versatilidad permite el uso en sus estados de madurez, permitiéndole ser la base de preparaciones emblemáticas como bolón, tigrillo, corviche, cazuela, repe, maduro asado, chifles, patacones, entre otros.

Variedades existentes en el Ecuador

Ecuador dispone de variedades de plátano, tanto para consumo fresco como para industrialización. Estas se diferencian fundamentalmente por tamaño de fruto, ciclo vegetativo, y aptitud para la exportación o el consumo interno. Se determinó que los cultivares comerciales son híbridos complejos derivados de dos especies silvestres: *Musa acuminata* Colla y *Musa balbisiana* Colla (Simmonds y Shepherd, 1955, citados en BANABIOSA, 2021).

El sistema de clasificación genómica utiliza letras para indicar la contribución de cada especie progenitora: A para *Musa acuminata* y B para *Musa balbisiana*. Los cultivares AAA incluyen los bananos de exportación; los cultivares AAB incluyen los plátanos de cocción, que son los de mayor importancia en el mercado interno ecuatoriano (Simmonds y Shepherd, 1955).

Figura 455. Variedades de plátano en Ecuador



Autor: Bahamonde (2014).

Plátano verde dominico

La variedad Dominico es un híbrido que pertenece al grupo genómico AAB, su nombre científico, en la denominación más aceptada actualmente, es *Musa x Paradisiaca* L.

- **Reino:** Plantae
- **División:** Angiospermas
- **Clase:** Monocotiledóneas
- **Familia:** Musaceae

- **Género:** Musa spp.
- **Especie:** Musa x paradisiaca L.
- **Grupo genómico:** Híbrido AAB
- **Cultivar:** Dominico

Presenta un pseudotallo robusto que puede alcanzar los 3.5 a 4.5 metros de altura. Las hojas son grandes alcanzando 1.5 y 2.5 metros de longitud. Con mayor número de manos de 5 a 9, frutos más cortos y curvados de 12 a 20 por mano. Sus frutos son de textura firme, de 8 a 14 centímetros, la cáscara es gruesa de color verde que vira a amarillo-verdoso en la madurez. La pulpa es de color crema a blanco, con alto contenido de almidón en estado verde, que se transforma parcialmente en azúcares conforme el fruto madura (INIAP, 2022).

Valor nutricional

El plátano es una fuente densa de energía, carbohidratos complejos y micronutrientes esenciales. Su composición química varía según el grado de maduración, siendo el plátano verde predominantemente rico en almidones.

Tabla 5. Composición Nutricional del Plátano Verde (por 100g de porción)

Componente	Valor Aproximado
Energía (kcal)	122 - 125
Agua (g)	65.0
Carbohidratos (g)	31.8
Almidón (g)	24.0
Fibra Alimentaria (g)	2.3
Proteínas (g)	1.30
Grasas (g)	0.3
Potasio (mg)	499
Magnesio (mg)	37
Vitamina C (mg)	18.4
Vitamina B6 (mg)	0.3

Fuente: Elaboración basada en datos de la FAO (2023).

Condiciones de desarrollo

Requiere un clima tropical cálido y húmedo, con temperaturas medias entre 22° a 30°C, el óptimo sería 25°C. Se cultiva idealmente desde el nivel del mar hasta los 600 m s. n. m. Aunque existen cultivos en zonas más altas, el ciclo de producción se ralentiza significativamente. Precipitaciones bien distribuidas durante todo el año, con requerimientos hídricos que oscilan entre 1.500 y 2.500 mm anuales. Con estas condiciones el ciclo de siembra hasta cosecha dura entre 9 a 12 meses (Intagri, 2023).

Zonas productoras del Ecuador

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, las tres provincias con mayor producción bananera son Los Ríos, Guayas y El Oro, esto destinado a la exportación (CFN, 2024). Sin embargo, la producción de plátano de consumo interno nacional, Dominico y Barraganete, la lideran las provincias de Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos (INIAP, 2011).

Cerdo

Origen e introducción a Ecuador

El cerdo domestico (*Sus scrofa domesticus*) es descendiente del jabalí euroasiático (*Sus scrofa*), resultado de la domesticación iniciada hace aproximadamente 9000 años, tanto en Europa como en regiones de China, donde se desarrollaron los linajes de porcinos que se difundieron por todo el Viejo Continente (World Animal Protection, 2024). Viana (1986) plantea que el cruce del jabalí europeo (*Sus scrofa*) y el jabalí asiático (*Sus vitatus*) probablemente dio origen a la especie doméstica moderna conocida como *Sus scrofa domesticus*.

En particular, los cerdos ibéricos (*Sus mediterraneus*) de origen africano, introducidos en las regiones del sur de Europa, serían los que habrían de tener mayor influencia en la formación del cerdo criollo latinoamericano (Benítez y Sánchez, 2001). Los primeros cerdos ibéricos en llegar al Nuevo Mundo fueron traídos por Cristóbal Colón en su segundo viaje, en el año 1493, siendo introducidos inicialmente en Santo Domingo, La Española, los que, a través de las conquistas españolas y portuguesas, poblaron el resto del continente (World Animal Protection, 2024).

Los registros históricos sugieren que los primeros ejemplares en Ecuador ingresaron por el norte, Colombia, y por el sur, Piura. Según Pérez-Arriaga (2021), estos animales constituyeron la base genética de lo que hoy conocemos como el cerdo criollo, el cual se asimiló rápidamente a los diversos pisos climáticos del callejón interandino y la costa.

Uso en el Ecuador

En Ecuador, la porcicultura constituye una actividad pecuaria de importancia estratégica tanto para la economía nacional como para la subsistencia de las comunidades rurales. La carne de cerdo es la segunda fuente proteica después del pollo, con un consumo per cápita que alcanza en torno a 12 kg anuales por persona. Este alto nivel de consumo se justifica en la relativamente baja relación precio-calidad, su versatilidad culinaria (RoteCNA, 2025).

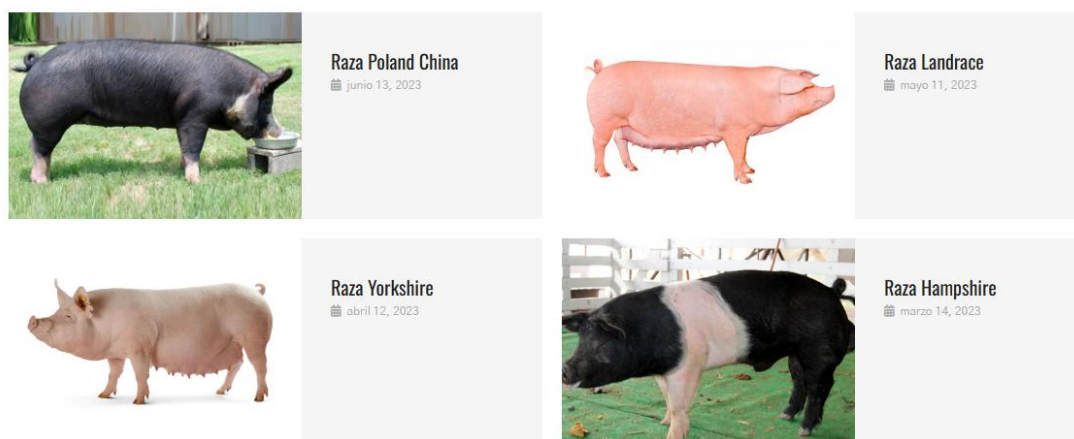
Ocupa un lugar central en la gastronomía ecuatoriana, con preparaciones que varían según la región pero que comparten la valorización de la totalidad de las partes del animal. Preparaciones emblemáticas como hormado, fritada, caldo de patas, papas con cuero, seco de chanco, pernil y embutidos artesanales. Además del consumo directo de su carne, el

cerdo proporciona subproductos de amplio uso industrial. Como la manteca de cerdo, viseras, productos de charcutería, huesos y cartílagos para gelatina (ASOPORCI, 2023).

Variedades existentes en el Ecuador

La población porcina de Ecuador puede clasificarse en tres grandes categorías genotípicas: las razas puras, los animales mestizos, resultado del cruzamiento entre razas mejoradas y cerdos criollos, y los cerdos criollos, que son los adaptados a las condiciones locales. Estas razas se diferencian en crecimiento, eficiencia alimentaria, conformación corporal y adaptación a sistemas de producción intensivos o extensivos (Veterinaria Digital, 2022).

Figura 466. Variedades existentes de cerdos en el Ecuador



Autor: Asociación de Porcicultores del Ecuador [ASPE] (2022)

Cerdo criollo

Pertenece a la misma especie que todos los cerdos domésticos, nombre científico

Sus scrofa domesticus.

- **Reino:** Animalia
- **Filo:** Chordata
- **Clase:** Mammalia

- **Familia:** Suidae
- **Género:** Sus
- **Especie:** Sus scrofa
- **Subespecie:** Sus scrofa domesticus
- **Demonización vulgar:** Cerdo, Chanco, Puerco, Cuchi

Presenta una extraordinaria rusticidad, resistencia a enfermedades endémicas y capacidad de aprovechar recursos alimenticios fibrosos de baja calidad. Su metabolismo tiende a la acumulación de grasa intramuscular, lo que confiere a su carne propiedades organolépticas superiores en términos de jugosidad y sabor (García & López, 2022).

Valor nutricional

Tabla 6. Composición Nutricional del Lomo de Cerdo (por 100g de porción)

Componente	Valor Aproximado
Energía (kcal)	143 – 160
Proteína (g)	20.0 – 22.5
Lípidos totales (g)	6.0 – 8.5
Colesterol (mg)	55.0
Carbohidratos (g)	0
Hierro (mg)	1.2
Zinc (mg)	2.5
Tiamina (B1) (mg)	0.9
Fósforo (mg)	220

Fuente: United States Department of Agriculture [USDA]. (2022).

Condiciones de desarrollo

Es una de las especies con mayor adaptación climática, siendo criado en regiones tropicales húmedas hasta zonas templadas y andinas. Se dice que los cerdos criollos se encuentran desde el nivel del mar, hasta más de 4500 m.s.n.m. (Veterinaria Digital, 2022). Son animales que regular su temperatura corporal, por lo cual pueden adaptarse a cualquier clima, solo se verá reflejado en la cantidad de grasa intramuscular que posee, aun así, su una óptima sería de 15°C a 22°C en adultos, y lechones es superior. Independientemente de la región y la altitud, los principios fundamentales del diseño de instalaciones porcinas buscan garantizar la termoneutralidad de los animales, la ventilación adecuada para eliminar gases nocivos. (Consejo Mexicano de la Carne, 2023).

El periodo de crianza del cerdo criollo se caracteriza por ser significativamente más prolongado que el de las líneas porcinas tecnificadas. Mientras que las razas industriales alcanzan el peso de faenamiento en aproximadamente 22 a 24 semanas, el cerdo criollo ecuatoriano requiere de un ciclo de criadero de entre 32 y 44 semanas, aproximadamente de 8 a 11 meses, para alcanzar un peso comercial óptimo de entre 50 y 70 kilogramos bajo condiciones de manejo tradicional (Grijalva et al., 2020). Este intervalo temporal es fundamental para que el espécimen desarrolle el veteado o grasa intramuscular que define su valor gastronómico, especialmente en preparaciones de larga cocción. De acuerdo con Posso et al. (2021), esta extensión en las semanas de criadero responde tanto a la rusticidad de la raza como a las condiciones de hipoxia y temperatura de las zonas de altura, factores que retrasan la ganancia de peso diaria, pero consolidan una trazabilidad ligada a la calidad sensorial del producto final (INIAP, 2022).

Zonas productoras del Ecuador

La producción porcina en Ecuador se distribuye a lo largo de las regiones Sierra, Costa y en menor medida Amazonía, con una clara concentración en las provincias de Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Guayas, Cotopaxi, Chimborazo y Loja (MAGAP, 2010).

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

Manabí

Para comprender la profundidad histórica y gastronómica de la provincia de Manabí, es imprescindible rastrear las raíces de las civilizaciones que habitaron su territorio antes de la llegada de los conquistadores españoles. Los primeros asentamientos humanos identificados en el área corresponden a la cultura Valdivia (3500–1800 a.C.). Los valdivianos habitaron la zona costera entre lo que hoy son las provincias de Manabí y Santa Elena, y dejaron testimonios arqueológicos de su organización agrícola y pesquera. Les siguieron las culturas Machalilla (1800–1500 a.C.), Chorrera (1500–500 a.C.) y Guangala (500 a.C.–500 d.C.), cada una de las cuales fue perfeccionando el aprovechamiento de los ecosistemas costeros, fluviales y boscosos de la región (Ontaneda Luciano, 2010).

Sin embargo, la cultura de mayor desarrollo y relevancia histórica que ocupó el territorio manabita en el período inmediatamente anterior a la conquista española fue la Manteña-Huancavilca, última gran civilización precolombina del litoral ecuatoriano. Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (2016), esta cultura se extendió en el período comprendido entre el año 500 d.C. y el 1532, abarcando un vasto territorio

costanero desde un poco más al norte de Bahía de Caráquez hasta la Isla Puná, incluyendo la cordillera costanera.

Nadie discute hoy el hecho de que la cultura Manteña-Huancavilca fue de agricultores, navegantes y pescadores de primer orden (Molina Cedeño, R., 2023). La agricultura intensiva y los excedentes alimentarios que generaba impulsaron el comercio y estimularon los viajes marinos, estructurando una sociedad estratificada con una economía diversificada y sofisticada. Los Manteños son reconocidos en la arqueología latinoamericana por haber desarrollado la famosa liga de mercaderes, una organización comercial marítima que fue sugerida por el arqueólogo ecuatoriano Jacinto Jijón y Caamaño (1941), que les permitía navegar a lo largo de las costas de Perú y Ecuador intercambiando metales preciosos, conchas, peces y otros productos marinos.

La pesca artesanal era también una práctica milenaria que los Manteños-Huancavilcas desarrollaron con sofisticación tecnológica notable para su época. Utilizaban redes, anzuelos de concha, nasas y balsas de madera y totora para acceder a los recursos marinos del Pacífico, e incluso realizaban navegaciones de larga distancia en sus embarcaciones comerciales. El procesamiento del pescado mediante secado al sol y salazón les permitía conservarlo para su distribución en zonas del interior, constituyendo un sistema de cadena alimentaria de notable organización (Hablemos de Culturas, 2023).

En cuanto a su régimen alimentario, los Manteños-Huancavilcas basaban su dieta en productos que el territorio costanero les proveía con generosidad; el maíz era el cultivo base y materia prima de múltiples preparaciones; la yuca constituía un alimento de alto valor energético; el maní era un ingrediente de uso extendido en preparaciones saladas y rituales, su uso es una herencia directa de la alimentación indígena que los conquistadores

españoles encontraron en estas tierras; el plátano formaba parte de la alimentación cotidiana; el pescado fresco y seco constituía la principal fuente de proteína animal (Jijón y Caamaño, 1941). Las costumbres culinarias de los pueblos nativos manabitas estaban profundamente integradas en sus prácticas espirituales, sociales y económicas.

Regalado-Espinoza (2019), académica manabita y máxima autoridad en la gastronomía histórica de la provincia, señala que preparaciones como el greñoso de Jipijapa, que en su versión original precolombina se preparaba con carnes de monte como pavitas, combinadas con maíz y maní, constituyen evidencia directa de la continuidad entre la cocina indígena prehispánica y la gastronomía manabita contemporánea.

La llegada de los conquistadores españoles al litoral ecuatoriano a partir de 1534 representó una ruptura histórica de dimensiones incalculables para los pueblos nativos. No obstante, en el plano gastronómico, este encuentro violento e impuesto en sus condiciones políticas, produjo una de las síntesis culturales más ricas y creativas de la historia americana, el mestizaje culinario. Este proceso, que se desarrolló a lo largo de tres siglos de periodo colonial, fusionó los ingredientes, técnicas y sabores de la cocina indígena costera con los aportes alimentarios del mundo europeo, africano. En virtud de una orden de Francisco Pizarro, el capitán Francisco Pacheco fundó el 12 de marzo de 1535 la ciudad de Villa Nueva de San Gregorio de Portoviejo, de las primeras ciudades española fundada en el actual territorio ecuatoriano, en honor al pontífice cuya fiesta se celebraba ese día (Saldarriaga, S., 2026).

Los conquistadores españoles introdujeron en el territorio manabita una serie de productos que serían asimilados e integrados a la cocina local, el cerdo y sus grasas, la res y sus derivados lácteos, el trigo y sus harinas, el azúcar de caña, el arroz, el plátano, las

especias europeas y las frutas mediterráneas. Al mismo tiempo, los soldados y frailes evangelizadores asimilaron con asombro y curiosidad la extraordinaria diversidad de ingredientes americanos que los pueblos nativos les ofrecían o que encontraban en los mercados indígenas, el cacao, el tomate, el ají, la papa, la yuca, el maíz en todas sus formas y el maní, entre muchos otros (Regalado Espinosa, 2018).

Un actor de especial relevancia en la transformación gastronómica de Manabí durante el período colonial fue la Iglesia Católica, a través de sus órdenes religiosas misioneras. Los frailes y monjas que llegaron a evangelizar a los pueblos nativos trajeron consigo no solo la doctrina cristiana, sino también recetarios, técnicas de repostería y panadería, y conocimientos de elaboración de conservas, dulces y bebidas fermentadas que provenían de la tradición conventual española y europea. (Galarraaga, A., 2025). Según narra la investigadora Regalado-Espinoza (2019), “cuando quieres evangelizar a una familia te vuelcas hacia la mujer, no hacia el hombre ni hacia los hijos”, y fue precisamente a través de la enseñanza de costura, bordado y repostería que las religiosas evangelizaron y, al mismo tiempo, sentaron las bases de una tradición culinaria que perduró hasta el siglo XXI (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí, 2024).

A la fusión entre la cocina indígena y la española se sumó, durante el periodo colonial, el aporte culinario de los esclavizados africanos traídos al nuevo mundo por los colonizadores. Aunque la población afrodescendiente se concentró principalmente en la región norte del Ecuador, Esmeraldas, su influencia culinaria llegó hasta Manabí a través de las rutas comerciales y los flujos migratorios internos. El uso de técnicas de cocción a fuego lento, la incorporación del coco como ingrediente en guisos y postres, ciertas

preparaciones de mariscos en salsa densa son huellas de esta herencia que han sido incorporadas al repertorio gastronómico manabita (Regalado Espinosa, 2018).

El nombre de la provincia de Manabí tiene su origen en las lenguas de los pueblos aborígenes que habitaron su territorio antes de la conquista. Según la tradición historiográfica recogida en múltiples crónicas coloniales, los indígenas denominaban al Partido de Puerto Viejo como Manapi o Manaphi, en referencia a una tribu que pobló el valle central y oriental del actual río Portoviejo. Con el tiempo, los españoles adaptaron esta denominación fonéticamente, cambiando la P por la B, hasta llegar a la forma actual de Manabí (Molina Cedeño, R., 2023).

La provincia de Manabí adquirió su configuración jurídica definitiva como entidad territorial el 25 de junio de 1824, convirtiéndose en una de las siete primeras provincias del Ecuador tras la independencia y su anexión a la Gran Colombia (Pólit Centeno, 1983). La diversificación agroproductiva de Manabí, ha convertido a la provincia en uno de los territorios agropecuarios más completos e importantes del Ecuador.

En la actualidad, Manabí es una de las provincias más poblada del Ecuador, con más de 1.5 millones de habitantes distribuidos en sus 22 cantones. Su capital, Portoviejo, fue declarada Ciudad Creativa en Gastronomía por la UNESCO en 2019, y la provincia en su conjunto fue designada Región Gastronómica Mundial 2026 por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo, IGCAT, en diciembre de 2024, convirtiéndose en la primera región de las Américas en recibir este reconocimiento (IGCAT, 2024). Estos hitos evidencian que Manabí no es solo un territorio agroproductivo de primer orden, sino también un espacio de extraordinaria densidad cultural y culinaria reconocido internacionalmente.

Chone

El cantón Chone, conocido oficialmente como San Cayetano de Chone, se ubica en la zona centro-norte de la provincia de Manabí, a orillas del río que le da su nombre. Es la cuarta ciudad más importante de la provincia y uno de los más importantes centros administrativos, económicos, culturales y comerciales de Manabí (Gobierno de Manabí, 2020). Con una superficie de 3.016,6 km², Chone constituye un vasto territorio y posee una diversidad de ecosistemas que es precisamente la base de su riqueza agropecuaria. Su temperatura promedio es de 25°C, con un clima tropical húmedo que favorece la producción agrícola y ganadera durante todo el año. Según el Censo de Población y Vivienda de 2022, el cantón alberga una población de aproximadamente 133.588 habitantes (AME, 2025), distribuidos en dos parroquias urbanas y siete parroquias rurales.

Los orígenes de Chone se remontan al período colonial, cuando el territorio era conocido por el nombre indígena de Pechance o Pechonce, haciendo referencia a los grupos aborígenes Ñauzas y Chunos que habitaban la zona, dominado por la tribu de los chonanas. La fundación formal de Chone como ciudad se produjo el 7 de agosto de 1735, cuando el religioso portovejense Fray José Antonio Cedeño la bautizó con el nombre de La Visorreinal Santísima Villa Rica de la Bendita Providencia de San Cayetano de Chone desta Nuestra Nueva Castilla, en alusión a San Cayetano de Thiene, cuya festividad se celebraba en esa fecha (Chone GAD, 2025). Más adelante, el 2 de agosto de 1822, los territorios de Chone pasaron a formar parte de la provincia de Manabí, siendo parroquia del cantón Montecristi, y posteriormente de Portoviejo y Rocafuerte, hasta que el cantón logró su independencia administrativa definitiva.

La ganadería es el mayor potencial productivo de Chone y uno de los pilares fundamentales de su economía. El cantón concentra alrededor de 300.000 cabezas de ganado vacuno adaptadas a las duras condiciones de la montaña tropical manabita, lo que lo convierte en el principal centro ganadero de la provincia de Manabí (Gobierno de Manabí, 2020). La producción láctea derivada de esta ganadería es especialmente reconocida, el queso manaba goza de fama nacional y existen iniciativas formales para obtener una Denominación de Origen para el producto, un reconocimiento que reflejaría su singularidad territorial y sus atributos diferenciales respecto a quesos elaborados en otras regiones (Cedeño, Á. D. M., 2025)

En materia agrícola, con el paso de los años Chone ha desarrollado una producción diversificada que incluye cultivos de plátano, yuca, maní, maíz, frutas exóticas y cítricas, y el cacao reconocido por su fino aroma y calidad a nivel mundial (Moreira-Saltos & Zambrano-Cedeño, 2024). El Ministerio de Turismo del Ecuador (2020) describe a Chone como “un cantón rodeado de una exuberante vegetación, desafiantes ríos y muchos árboles de naranjas, por eso lo conocen como la tierra de los naranjos en flor”.

Entre todos sus productos agrícolas, la mandarina chonera ocupa un lugar de distinción que trasciende el ámbito meramente productivo para convertirse en un elemento de identidad cultural del cantón. La mandarina que se cultiva en Chone es el resultado de condiciones climáticas y edáficas singulares que se conjugan en las parroquias de la zona alta del cantón, especialmente en Santa Rita, en las subcuencas del río Santo y el río Mosquito. Una investigación realizada por la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí (ESPAM) determinó que la variedad más cultivada en estas zonas es precisamente la Chonera, con rendimientos promedio de 169,83 kg/m² en la zona alta y

149,18 kg/m² en la zona baja, y que la temperatura y la evapotranspiración tienen una correlación positiva alta con la producción, confirmando que las condiciones climáticas del cantón son determinantes en la calidad y el rendimiento del fruto (Castro Taipe et al., 2025).

La gastronomía de Chone refleja con precisión la vocación agropecuaria de su territorio. El Ministerio de Turismo califica a la cocina chonera como una ancestral gastronomía que constituye una excusa más para visitar este destino (MINTUR, 2020). Sus preparaciones están arraigadas en los productos que el campo y los ríos del cantón producen, y en las técnicas culinarias que las familias campesinas han transmitido de generación en generación.

El plato más representativo y reconocido de Chone es sin duda el caldo y bistec de gallina criolla, elaborado con gallinas de campo criadas en libertad que son alimentadas de manera natural y cuya carne tiene una textura y un sabor completamente distintos a los de las aves de granja industrial (Gobierno de Manabí, 2020). Este plato, consumido tanto en el desayuno como en el almuerzo, se prepara hirviendo la gallina despresada con yuca, cebolla, aliños, ajo y cilantro, y se sirve en porciones generosas que reflejan la hospitalidad característica de la cultura montubia chonera. La gallina criolla de Chone es reconocida a lo largo de toda la provincia de Manabí como un producto de superior calidad organoléptica.

La longaniza chonera embutido artesanal elaborado con carne de cerdo y especias locales, los derivados lácteos como el yogur y la mantequilla artesanales, y los dulces a base de frutas tropicales de la zona completan un repertorio gastronómico diverso, auténtico y profundamente vinculado con la identidad agropecuaria del cantón. (MINTUR, 2020).

Rocafuerte

El cantón Rocafuerte se ubica en la parte occidental del territorio ecuatoriano, a escasos 20 kilómetros de Portoviejo, capital provincial de Manabí. Con una superficie de 280,4 km² y una población estimada en aproximadamente 45.000 habitantes, Rocafuerte es un cantón de escala humana, pero de proyección gastronómica nacional e internacional (Soledad López, M., 2025). El cantón fue elevado a esa categoría el 30 de septiembre de 1852, mediante decreto legislativo suscrito en Guayaquil durante la presidencia de la Asamblea de Pedro Moncayo y bajo el gobierno de José María Urbina, recibiendo el nombre del expresidente ecuatoriano Vicente Rocafuerte (Soledad López, M., 2025). Por su potencial en la producción de arroz, a Rocafuerte también se lo conoce como el granero de Manabí, aunque es su tradición dulcera la que le ha dado reconocimiento en el ámbito nacional y la que define con mayor fuerza su identidad territorial.

La historia de Rocafuerte está profundamente entrelazada con su vocación dulcera, que no es un fenómeno reciente sino el resultado de más de 120 años de tradición iniciada en el siglo XIX con la llegada de las religiosas Franciscanas y Mercedarias a la región (Pesantes Aguilar, M.; Falquez Aguilar, J.A.; 2017). La investigadora y académica manabita Libertad Regalado-Espinoza documenta con precisión este proceso histórico, las monjas religiosas llegaron a Rocafuerte con el doble propósito de evangelizar y educar a la población local, y eligieron la enseñanza de la repostería y la elaboración de dulces como uno de sus instrumentos de vinculación con las mujeres de la comunidad (Galarraza, A., 2025).

El relato que conserva la memoria colectiva de Rocafuerte es elocuente “Mientras sus esposos estaban en el campo, ellas hacían dulces” (El Comercio, 2018). Las mujeres de

la comunidad aprendieron de las monjas las técnicas de la repostería conventual española, elaboración de alfajores, bocadillos, turrone, caramelos y conservas, y las adaptaron con creatividad a los ingredientes que su entorno natural les proveyó en abundancia, leche fresca de ganado vacuno, azúcar de caña, harina de trigo, frutas tropicales como la piña, el guineo, el camote, la papaya, maní y panela de producción local (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí, 2024).

La figura del obispo alemán Pedro Schumacher es recordada por la historiografía local como un actor clave en el impulso y arraigo de la cultura dulcera, al favorecer el establecimiento de comunidades religiosas femeninas en la región y promover sus actividades productivas como forma de sostenimiento económico (Galarraaga, A., 2025). Con el tiempo, las recetas salidas del convento se instalaron en los hogares de Rocafuerte como una práctica cotidiana y una fuente de ingresos que complementaba la economía agrícola familiar.

Solo en la zona urbana funcionan más de diez dulcerías reconocidas, y se estima que al menos 146 familias se dedican a elaborar y comercializar dulces de manera artesanal o semiindustrial, generando ingresos para más de 150 familias del cantón. El repertorio documentado alcanza más de 300 variedades de dulces, preparados principalmente con leche de vaca, canela, harina de trigo, azúcar, frutas secas y maní, en presentaciones de distintas formas y con recubrimientos de pastillaje azucarado (Galarraaga, A., 2025).

Entre los dulces más representativos e identitarios de Rocafuerte se encuentran, el alfajor con manjar, las cocadas de coco rallado y panela, los pristiños o elenitas de harina de trigo, el dulce de piña, el dulce de guineo, el dulce de camote, el rompopo, los huevos moyos o huevos mollos, los bocadillos, los troliches, las galletas de almidón de yuca, el

limón relleno y el suspiro con limón o coco rallado (x de Turismo, 2019; Pesantes Aguilar, M.; Falquez Aguilar, J.A.; 2017).

La fama de los dulces de Rocafuerte ha trascendido las fronteras de la provincia y del país. Importantes personas del Ecuador han sido documentados como visitantes y consumidores de los dulces de Rocafuerte, lo que da cuenta del alcance simbólico y la proyección nacional de este patrimonio gastronómico. En temporada alta, las dulcerías del cantón reciben entre 300 y 500 turistas por día, convirtiendo al comercio dulcero en el principal motor económico del turismo local.

Dentro del universo dulce de Rocafuerte, el raspado, también denominado prensado en la tradición local, ocupa un lugar especial como producto refrescante de elaboración artesanal con más de cien años de historia en la provincia de Manabí. El historiador y estudioso de las tradiciones manabitas Eumeny Álava señala que el cepillo utilizado para raspar el hielo tiene más de un siglo de existencia, lo que sitúa el origen del raspado manabita a finales del siglo XIX (Zambrano, V., 2018). Al ser una actividad desarrollada por trabajadores informales, no existe un archivo histórico de quien fue la primera persona en venderlo. Pero Vicente Ugalde Delgado, es uno de los pioneros en mantener esta tradición, tras su fallecimiento es ahora su hijo quien está a cargo del negocio, son reconocidos por ser de los pocos que lo siguen preparando de la forma tradicional.

La técnica tradicional del raspado consiste en triturar el hielo con un cepillo metálico de construcción rústica, prensar el hielo raspado con los dedos en un vaso, y agregar jarabe de frutas tropicales en distintos sabores, tamarindo, mandarina, naranja, maracuyá, fresa conocida como rosa, leche, menta y chocolate (Zambrano, V., 2018). Este

producto, cuyo precio accesible lo convierte en un placer popular al alcance de todas las clases sociales, es parte indisoluble del paisaje callejero y festivo de Rocafuerte.

Puerto López

El cantón Puerto López se localiza en la zona suroeste de la provincia de Manabí, en el litoral del Pacífico ecuatorial, a 165 kilómetros de Portoviejo y a una altitud de apenas 8 metros sobre el nivel del mar. Con una extensión territorial de 420 km², el cantón está dividido en tres parroquias, la cabecera cantonal Puerto López, Machalilla y Salango (Gianella, P., 2025). La ciudad de Puerto López registró en el Censo de Población y Vivienda de 2022 una población de 12.598 habitantes, mientras que el cantón en su conjunto alberga aproximadamente 20.451 personas (Vera Vega, A. K., 2018).

Los orígenes de Puerto López se remontan a la condición de pequeño y rústico caserío de pescadores conocido como La Ensenada, que pertenecía en sus inicios a la parroquia Machalilla. El nombre actual del cantón rinde homenaje a Daniel López, un filántropo originario de Jipijapa, hijo de padre colombiano y madre guayaquileña, quien aportó decididamente para el desarrollo del territorio (Puerto López, 2025). Por resolución publicada en el Registro Oficial No. 737 del 16 de marzo de 1923, La Ensenada fue creada como parroquia rural del cantón Jipijapa.

La elevación de Puerto López a la categoría de cantón fue impulsada principalmente por el desarrollo turístico de la zona, en un proceso iniciado en 1989 con una serie de acciones orientadas a formalizar la organización territorial (Ayón Villafuerte, 2022). El cantón alberga el Parque Nacional Machalilla, uno de los primeros parques nacionales creados en el Ecuador, en la fecha del 26 de julio de 1979, y el único en la Costa continental del país, que protege una de las áreas de mayor biodiversidad del litoral ecuatoriano con

ecosistemas que van desde el bosque tropical seco y húmedo hasta arrecifes coralinos, islotes e islas. En su interior se localizan también sitios de gran valor arqueológico vinculados a las culturas Machalilla, Chorrera, Guangala y Bahía, que confirman la presencia humana milenaria en este territorio (Alvarado Ramos et al., 2022).

La pesca artesanal es la columna vertebral histórica y económica del cantón Puerto López, esta actividad ha definido la identidad de sus habitantes, organizado su tiempo, estructurado sus relaciones sociales y determinado su dieta. Según estudios económicos y demográficos realizados por el INEC, cerca del 41% de la población económicamente activa del cantón depende de la pesca artesanal como fuente principal de sustento, y una de las principales actividades de los habitantes de Puerto López y Machalilla es precisamente la pesca artesanal, que mantiene al 47,5% de la población (Vera Vega, A. K., 2018).

Las especies de mayor captura en Puerto López son, la corvina, el camotillo, el cabezudo, el wahoo, el guayaípe y el dorado, entre otros (Gianella, P., 2025). La corvina, en particular, goza de alta demanda en los mercados internos del Ecuador por la calidad de su carne blanca, firme y de sabor delicado, y es el producto más representativo de la pesca de Puerto López. Su captura, procesamiento y distribución hacia los mercados de Quito, Guayaquil, Cuenca, Portoviejo y Manta constituye el ciclo económico central del cantón.

La pesca que se practica en Puerto López tiene un carácter marcadamente artesanal y comunitario que la distingue de los sistemas de pesca semi-industrial e industrial que operan en otros puertos del Ecuador. Los pescadores de Puerto López salen al mar en embarcaciones de madera o fibra de vidrio de mediano y pequeño, operadas por tripulaciones de dos a cuatro personas que comparten equitativamente las capturas y los costos de cada jornada. Este modelo de pesca artesanal no solo preserva una forma de vida

y un conjunto de saberes técnicos milenarios, sino que también garantiza una explotación más sostenible de los recursos marinos en comparación con los métodos industriales de alta eficiencia extractiva (Ayón Villafuerte, 2022).

Los productos pesqueros de Puerto López abastecen mercados en prácticamente todo el Ecuador. La pesca diaria fresca o en hielo se transportan en camiones refrigerados hacia las principales ciudades del país Quito, Guayaquil, Cuenca, Ambato, Portoviejo y Manta, donde son distribuidos en mercados mayoristas, supermercados y restaurantes (Mero Vera, 2017).

La pesca en Puerto López no se agota en su dimensión económica, es también un sistema de conocimiento ecológico local acumulado durante generaciones, que incluye la lectura del comportamiento del mar, la identificación de los cardúmenes por signos visuales y acústicos, el conocimiento de las corrientes estacionales y la interpretación del comportamiento de las aves marinas como indicadores de la presencia de bancos de peces. Este cuerpo de conocimientos es un patrimonio cultural inmaterial de primer orden que las comunidades pesqueras de Puerto López transmiten de generación en generación a través de la práctica cotidiana en el mar (INDESS, 2019). Su preservación y documentación es una tarea urgente en un contexto de rápida transformación económica y ambiental del litoral ecuatoriano.

También conocido por ser uno de los mejores destinos mundiales para el avistamiento de ballenas jorobadas, que arriban a sus aguas entre los meses de junio y septiembre para aparearse y dar a luz a sus crías en las cálidas aguas ecuatoriales del Pacífico. Este fenómeno natural convierte a Puerto López en un destino de turismo de naturaleza de proyección internacional que complementa y enriquece su perfil de destino

pesquero y gastronómico, articulando de manera virtuosa la pesca, el turismo y la conservación marina en un mismo territorio costanero (Castro et al., 2022).

Los tres cantones estudiados expresan con nitidez las distintas facetas de esta riqueza territorial. Chone es la afirmación del campo y la ganadería, sus 300.000 cabezas de ganado, su queso con vocación de denominación de origen, su gallina criolla y su mandarina chonera, cuya producción está determinada por condiciones climáticas irrepetibles, hacen de este cantón el corazón agropecuario de la provincia. Rocafuerte es la celebración del dulce como forma de identidad, más de 120 años de tradición conventual destilados en 300 variedades de dulces artesanales que son, en palabras de Regalado-Espinoza (2019) “el resultado de la evangelización a través del sabor”. Y Puerto López es la voz del mar, una comunidad de pescadores cuyo conocimiento ecológico tradicional, acumulado durante generaciones, convierte cada faena en un acto de diálogo entre el ser humano y el Pacífico ecuatorial.

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

Agua de Coco

El coco es un elemento fundamental en el paisaje y la dieta de la franja costera de Manabí. Su agua, extraída directamente del fruto tierno, aporta una mineralidad característica y un dulzor muy sutil, sirviendo históricamente como el hidratante natural por excelencia en la región (Perlaza, 2020)

Dentro de este menú, el agua de coco se implementa como una bebida de acompañamiento continuo. Actúa como el hilo conductor refrescante durante los primeros tiempos del servicio. Su perfil mineral y ligero es el contraste idóneo para limpiar el paladar tras la untuosidad de las torrijas fritas, la grasa natural de la longaniza manaba y la cremosidad del requesón. Durante la degustación de la entrada, el agua de coco potencia la frescura de los mariscos y armoniza a la perfección con la base frutal y las notas herbáceas del aceite de chillangua.

Figura 477. Agua de coco



Autor: (Hola AGS, s. f.)

Agua Panela

Obtenida a partir de la reducción artesanal del jugo de la caña de azúcar, la panela es un ingrediente base en la ruralidad ecuatoriana que aporta notas terrosas, acarameladas y de melaza, rindiendo tributo a los extensos cañaverales tradicionales (Baldeón, 2017).

La acidez cítrica del limón y las notas acarameladas de la panela actúan como un elemento astringente que corta la densidad del maní y la grasa de la gallina, refrescando el paladar entre cada bocado y permitiendo que la riqueza del envuelto tradicional en hoja de plátano se disfrute de principio a fin sin llegar a la fatiga gustativa.

Figura 488. Agua panela



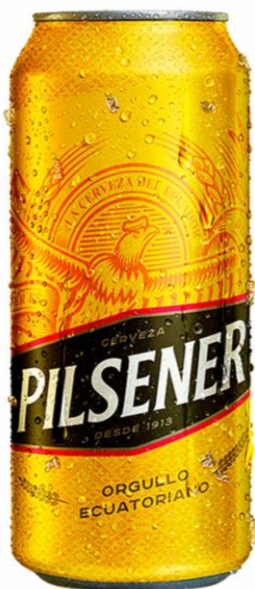
Autor: (Francisco Maria, 2025)

Cerveza Pilsener

Siendo una de las bebidas de mayor consumo y tradición popular en todo el país, su perfil es una cerveza rubia de estilo American Light Lager. Es una cerveza ligera, de color dorado brillante, sabor suave y un amargor moderado, con un grado alcohólico que ronda entre el 4.0% y 4.2%, forma parte innegable del imaginario gastronómico cotidiano del ecuatoriano y de la dinámica festiva manabita (Gutiérrez, 2015).

Funciona como un acompañante alternativo altamente efectivo, ya que las burbujas barren eficazmente los lípidos del seco de gallina y el maní presentes en el relleno de la tonga, aligerando la percepción de pesadez que caracteriza a esta herencia montubia.

Figura 499. Cerveza Pilsener de lata



Autor: (Supermaxi, s. f.)

Rompope

Esta preparación es un emblema indiscutible de la coctelería y dulcería de Chone, un cantón con una profunda e histórica tradición ganadera y láctea. Elaborado a base de leche entera, yemas de huevo que otorgan sedosidad, azúcar, especias aromáticas y aguardiente de caña, representa la máxima expresión de la hospitalidad manabita (Villacrés, 2021).

Al ser una bebida densa, dulce y con un grado alcohólico cálido, se sirve estratégicamente como bajativo al final del menú, esto estimula la secreción de jugos gástricos, facilita la descomposición de los alimentos pesados y ofrece una sensación de bienestar tras una comida.

Figura 50. Rompope manabita



Autor: (Manabí Express, 2020)

Café de Olla

El café es un cultivo con profunda historia e importancia agrícola en la provincia de Manabí. Esta preparación específica, elaborada en olla de barro y aromatizada con especias dulces como la canela o el clavo de olor, evoca directamente las cocinas de humo y las tradiciones matutinas de las familias manabitas (Villacrés, 2021).

Las notas tostadas y el amargor característico del café, con la cafeína activa la producción de ácidos estomacales y acelera los movimientos intestinales, lo que agiliza el procesamiento de alimentos pesados. El amargor natural del café tostado limpia las grasas del paladar, un factor clave tras consumir platos fuertes típicos de la región.

Figura 511. Café de olla

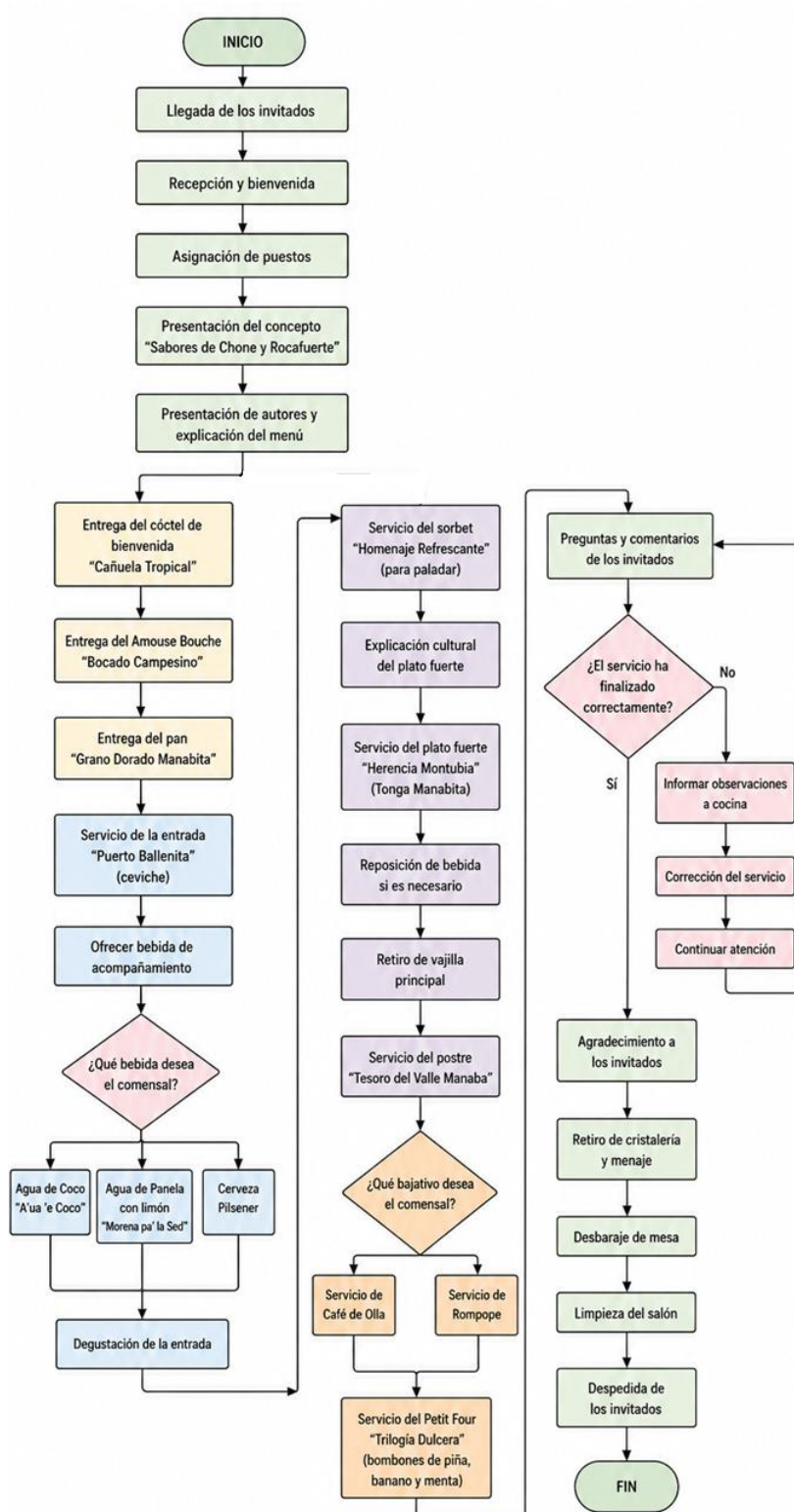


Autor: (123RF, s. f.)

10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El tipo de servicio aplicado es el servicio americano con Identidad Manabita, el cual consiste en que los platos salgan servidos y decorados previamente desde cocina para garantizar presentación y temperatura, donde el mesero se encarga de entregarlo a los comensales por la derecha, con la calidez tradicional de Manabí. Es el más eficiente y expresivo para este menú complejo por su facilidad de emplatado, su simplicidad y su capacidad para resaltar el relato de cada plato.

Figura 522. Flujograma de servicio del menú



Autor: Andrés Betancourt (2026)

La elección de la vestimenta para el personal de servicio responde a la necesidad de representar la identidad del patrimonio vivo de Manabí, para lograr un equilibrio perfecto entre la autenticidad cultural, la elegancia y la funcionalidad.

Vestimenta Femenina

- **Blusa Campesina y Falda Larga Verde:** Recrean el traje típico de la mujer montubia, donde los detalles de cintas verdes y rojas sobre la blusa blanca representan la bandera de Manabí.

- **Sombrero de Paja Toquilla:** Es un elemento estrella que rinde tributo a Montecristi, donde nace este tejido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (INPC, 2016) y que fue reconocido a nivel global por su valor histórico y técnico (UNESCO, 2012).

- **Sandalias cómodas:** La inclusión de sandalias cómodas de tiras garantiza que las meseras mantengan un rendimiento óptimo y seguro durante la jornada, sin perder la estética tradicional.

Figura 533. Vestimenta de servicio femenina



Autor: Andrés Betancourt (2026) en Gemini (2026)

Vestimenta Masculina

- **Guayabera Blanca:** Es la prenda popular de la costa ecuatoriana, donde sus alforzas y bolsillos frontales aportan una elegancia fresca y formal, ideal para climas cálidos y ambientes de hospitalidad (De la Cuadra, 2021).

- **Pañuelo Verde al Cuello:** Funciona como un enlace entre el uniforme femenino y la temática del evento, además de ser un accesorio icónico del hombre del campo manabita.

- **Delantal Negro:** El contraste del negro sobre la guayabera blanca, junto con el pantalón y los zapatos formales, eleva el perfil del mesero, transmitiendo limpieza, seriedad y alta calidad en el servicio.

Figura 544. Vestimenta de servicio masculina

Autor: Andrés Betancourt (2026) en Gemini (2026)

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

La propuesta de ambientación tiene como objetivo mostrar la riqueza cultural, histórica y gastronómica de la provincia de Manabí, a través de un espacio que transporte a los asistentes a los escenarios más representativos de esta región. Por lo tanto, el salón se repartirá en tres áreas temáticas: playa, campo y ciudad. La zona de playa recreará el ambiente costero con redes de pesca, hamacas, banderas de Manabí y elementos de las comunidades pesqueras; la zona de campo destacará las tradiciones agrícolas y artesanales con palmas de plátano verde, ollas de barro, sombreros de paja toquilla y estructuras de caña guadúa; y la zona urbana exhibirá cuadros representativos, fotografías antiguas y

elementos visuales de la historia y evolución de las ciudades manabitas. La unión de estos espacios permitirá a los asistentes vivir una auténtica experiencia cultural y conocer la diversidad que distingue a la provincia.

Se acompañará la decoración con mantelería verde y blanca que evoca la naturaleza e identidad regional. En este sitio se exhibirán sombreros de paja toquilla, artesanías en caña guadúa, fotografías históricas, banderas provinciales, hojas de plátano y productos representativos de la gastronomía manabita, lo que hará de éste un atractivo visual.

Para acomodar a los comensales lo mejor es hacerlo en forma de “U”. Esto se debe a que esa disposición permite conversar mejor entre los asistentes, apreciar mejor la decoración del salón y facilita el servicio de comidas y bebidas. Los detalles artesanales, servilletas de tela, individuales de fibra natural y pequeños centros de mesa elaborados en barro, hojas de plátano y paja toquilla, adornarán las mesas con mantelería blanca y verde. Esta disposición, no sólo mejora el espacio disponible, sino que, además, crea un ambiente propicio para la participación, donde los presentes podrán disfrutar de la experiencia gastronómica y establecer una conexión con las tradiciones y cultura de Manabí.

Figura 555. Montaje de mesa y decoración



Autor: Andrés Betancourt (2026) en Gemini (2026)

Figura 566. Decoración entrada al restaurante



Autor: Andrés Betancourt (2026) en Gemini (2026)

Figura 577. Bodegón Manabita



Autor: Andrés Betancourt (2026) en Gemini (2026)

12. CONCLUSIONES

1. La integración estratégica de los cantones de Chone, Rocafuerte y Puerto López permite consolidar una propuesta de valor basada en la complementariedad de tres dimensiones productivas: la agrícola, la artesanal dulcera y la marítimo-pesquera.
2. La relación entre los cantones analizados constituye una red logística y cultural compleja donde la oferta gastronómica debe ser interpretada como un producto turístico integral, y no como una sumatoria aislada de establecimientos, fomentando así la movilidad del turista entre estos cantones y toda la provincia.
3. El papel del profesional en gastronomía es determinante en la revalorización de los saberes tradicionales; su capacidad para transformar una receta local en una propuesta técnica estandarizada bajo protocolos de alta cocina es el puente necesario para la profesionalización del sector turístico en la zona.
4. La cocina manabita funciona como un archivo vivo donde las técnicas ancestrales, como el uso del horno de leña, conviven con el sincretismo culinario derivado de influencias indígenas, españolas y afrodescendientes.
5. El menú propuesto, estructurado bajo estándares técnicos y una narrativa identitaria, permite al comensal experimentar la cultura del territorio, desde el potencial agrícola de la mandarina chonera hasta la riqueza de la pesca artesanal de Puerto López.
6. El reconocimiento internacional de Manabí como "Región Gastronómica Mundial 2026" reafirma que la salvaguarda de las tradiciones culinarias locales es una herramienta potente de competitividad global y orgullo territorial.

13. RECOMENDACIONES

1. La gestión de la cadena de valor, desde el productor primario hasta el servicio en mesa con identidad manabita, es fundamental para garantizar la autenticidad de la experiencia turística y el cumplimiento de estándares de calidad.
2. Establecer alianzas comerciales formales con los agricultores locales de Chone para asegurar la trazabilidad de insumos como la mandarina chonera y el maní, reduciendo intermediarios y fortaleciendo la economía familiar.
3. Fomentar programas de capacitación para los artesanos dulceros de Rocafuerte, con el fin de certificar sus habilidades y asegurar el cumplimiento de estándares sanitarios para su exportación a nivel nacional e internacional.
4. Crear un archivo digital colaborativo que documente las historias y técnicas de los pescadores de Puerto López y las cocineras tradicionales, evitando la pérdida de saberes intergeneracionales.
5. Mantener un registro estricto de la trazabilidad de los productos pesqueros de Puerto López para garantizar la seguridad del consumidor final y la sostenibilidad de las especies marinas.
6. Diseñar clases magistrales de cocina tradicional donde el turista no solo consuma, sino que participe activamente en la elaboración de platos, fortaleciendo el vínculo emocional con el territorio.

14. ANEXOS

Anexo 1. Llegada a Rocafuerte



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 2. Dulcería Los Almendros en Rocafuerte



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 3. Interacción con pescadores artesanales de Puerto López



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 4. Monumento en Rocafuerte



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 5. Llegada a Chone



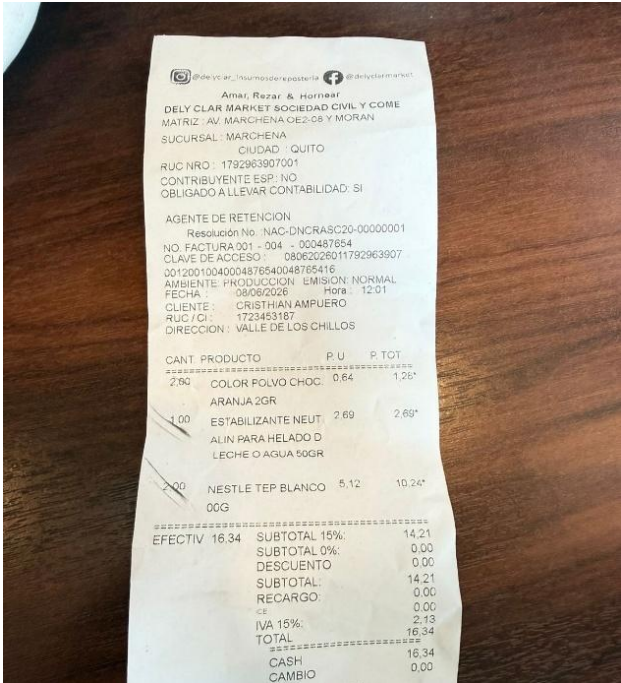
Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 6. Interacción en picantería tradicional manabita



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 9. Factura de compra de ingredientes para prueba de postre



Autor: Alexander Iza (2026)

Anexo 10. Visita técnica a la provincia de Manabí



Autor: Alexander Iza (2026)

15. BIBLIOGRAFÍAS

- Andrade, P. (2022). *Identidad y cocina tradicional: estudios sobre la gastronomía ecuatoriana*. Universidad San Gregorio de Portoviejo.
- Cevallos, M., & Moreira, R. (2022). *Soberanía alimentaria y turismo: El caso de la cocina ancestral manabita*. Editorial Universitaria Manabita.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957>
- Zambrano, J., Loor, E., & Alcívar, D. (2021). Gastronomía como producto turístico: Potencialidades en la provincia de Manabí. *Revista Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Local*, 14(41), 112-128.
- Cevallos, M., & Moreira, R. (2022). *Soberanía alimentaria y turismo: El caso de la cocina ancestral manabita*. Editorial Universitaria Manabita.
- Buitrón, M. (2019). *La agricultura y los saberes alimentarios del Ecuador profundo*. Universidad Central del Ecuador.
- Castillo, M. (2020). *Gastronomía y memoria: la cocina manabita como archivo vivo*. Editorial Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Contreras, J. (2010). *La identidad en el plato: antropología de la alimentación*. Ediciones Universitarias de Barcelona.
- García, L. (2018). *Sabores ancestrales del litoral ecuatoriano: arqueología y patrimonio alimentario*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí. (2024). *Manabí Gastronomía Milenaria: 200 Recetas sus relatos y secretos*. Gobierno Provincial de Manabí.
- Google. (2026). Gemini 3 Flash [Generador de imágenes por IA]. <https://gemini.google.com/>

- Herrera, D. (2021). Tradición y continuidad en las cocinas regionales del Ecuador. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- López, S. (2020). Cocina, territorio e identidad: aproximaciones al patrimonio gastronómico ecuatoriano. FLACSO Ecuador.
- López, S., & Pérez, J. (2021). Cocina costera y sostenibilidad: estudios sobre pesca artesanal en el Ecuador. Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Rivera, J. (2021). La transformación culinaria en el período colonial ecuatoriano: productos, técnicas e intercambios. Editorial Abya-Yala.
- Solórzano, K. (2019). Manabí y su patrimonio gastronómico: diversidad, resistencia y memoria. Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Torres, G. (2019). Tecnologías alimentarias prehispánicas en la región costa del Ecuador. *Revista de Antropología y Cultura Alimentaria*, 12(2), 45–63.
- Zambrano, F. (2018). La cocina manabita como tradición dinámica: estudios sociogastronómicos. Universidad Técnica de Manabí.
- Mendoza, R. (2014). Historia del banano en Ecuador. [Blog Agropecuario]. Recuperado de <https://bananodelecuador.blogspot.com/>
- Dissupp Corp S.A. (2023). Banano ecuatoriano. Recuperado de <https://www.dissupp.com/productos/banano>
- Vaca, L. (2000). Propuesta de una ruta turística bananera en base a la historia regional, provincia El Oro, Ecuador. *Revista Científica ECOCIENCIA*, 3(2).
- Pérez, L. (2020). Historia de la agricultura en América Latina: De la domesticación a la globalización. Editorial Universitaria.
- El Productor. (2025). El boom del banano: una fruta que cambió la historia y el comercio mundial. Recuperado de <https://elproductor.com/2025/05/el-boom-del-banano-una-fruta-que-cambio-la-historia-y-el-comercio-mundial/>

- LOINE S.A. (2023). Banano ecuatoriano. Recuperado de <https://loine-sa.com/starvrucht/banano-ecuatoriano/>
- BANABIOSA S.A. (2021). Nombre científico del banano *Musa paradisiaca*. Recuperado de <https://www.banabiosa.com/es/nombre-cientifico-del-banano-musa-paradisiaca/>
- Simmonds, N. W., & Shepherd, K. (1955). The taxonomy and origins of the cultivated bananas. *Journal of the Linnean Society of London, Botany*, 55(359), 302–312. <https://doi.org/10.1111/j.1095-8339.1955.tb00015.x>
- Intagri S.C. (2023). Requerimientos de clima y suelo para el cultivo de banano. Recuperado de <https://www.intagri.com/articulos/frutales/requerimientos-de-clima-y-suelo-para-el-cultivo-de-banano>
- FAO. (2023). Estadísticas de producción de cultivos: Género *Musa*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Corporación Financiera Nacional [CFN]. (2024). Ficha Sectorial Banano. Subgerencia de Análisis de Productos y Servicios. Quito, Ecuador. Recuperado de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2024/10/Ficha-Sectorial-Banano.pdf>
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias [INIAP]. (2011). Banano, plátano y otras musáceas. Estación Experimental Litoral Sur. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de <https://www.iniap.gob.ec/banano-platano-y-otras-musaceas/>
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias [INIAP]. (2022). Manual técnico del cultivo de plátano (*Musa AAB*) en el Ecuador. Estación Experimental Tropical Pichilingue.
- Bahamonde, H. (2014, 26 de octubre). Variedades de plátanos en Ecuador. Scribd. <https://www.scribd.com/document/259669633/Variedades-de-Platanos-en-Ecuador>
- Asociación de Porcicultores del Ecuador (ASOPORCI). (2023). Informe estadístico de la producción porcina nacional. ASOPORCI Ediciones.
- Pérez-Arriaga, J. (2021). Historia de la ganadería en la Real Audiencia de Quito: De la introducción al mestizaje. Editorial Académica Universitaria.
- RoteCNA. (2025). Ecuador incrementa su producción porcina en los últimos 15 años. <https://www.rotecna.com/blog/ecuador-incrementa-su-produccion-porcina-en-los-ultimos-15-anos/>

- García, R., & López, M. (2022). Caracterización fenotípica y productiva del cerdo criollo en los Andes ecuatorianos. *Revista de Investigaciones Pecuarias del Ecuador*, 12(1), 45-58.
- Asociación de Porcicultores del Ecuador. (2022). Razas de cerdo en Ecuador. <https://aspe.org.ec/razas-de-cerdo-en-ecuador/>
- World Animal Protection España. (2024). ¿De dónde venimos y hacia dónde iremos? Historia del cerdo doméstico. Recuperado de <https://www.worldanimalprotection.es/noticias-y-blogs/blogs/de-donde-venimos-y-hacia-donde-iremos/>
- Viana, M. (1986). El cerdo doméstico: origen, evolución y sistemas de producción [Monografía de Zootecnia]. Universidad Central de Venezuela.
- Benítez, W., & Sánchez, M. (2001). Los cerdos locales en los sistemas tradicionales de producción. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Roma, Italia. Recuperado de <https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Los%20cerdos%20locales%20en%20los%20sis%20tradicionales%20de%20prod.pdf>
- Veterinaria Digital. (2022). Reproductoras porcinas en Ecuador. Recuperado de <https://www.veterinariadigital.com/noticias/reproductoras-porcinas-en-ecuador/>
- United States Department of Agriculture [USDA]. (2022). FoodData Central: Pork, fresh, loin, whole, separable lean only, raw. Agricultural Research Service. Recuperado de <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Consejo Mexicano de la Carne. (2023). Cuidados ambientales para la crianza de cerdos. Recuperado de <https://comecarne.org/cuidados-ambientales-para-la-crianza-de-cerdos/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca [MAGAP]; Agencia Ecuatoriana para el Aseguramiento de la Calidad del Agro [AGROCALIDAD]; Asociación de Porcicultores del Ecuador [ASPE]. (2010). Memoria técnica del Censo Nacional Porcino del Ecuador Continental. Quito, Ecuador.
- Grijalva, J., Olivo, G., & Yáñez, S. (2020). Análisis de los sistemas de producción porcina de traspatio en la región Sierra: Desempeño productivo y bioseguridad. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).

- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2022). Manual de manejo técnico de especies menores para la seguridad alimentaria y comercialización local (Boletín Técnico No. 142). Estación Experimental Santa Catalina.
- Posso, A., Olivo, J., & Bravo, L. (2021). Caracterización de recursos zoogenéticos: El cerdo criollo como pilar de la soberanía alimentaria en los Andes ecuatorianos. *Revista Ecuatoriana de Ciencia Animal*, 6(2), 88-102.
- Revista Completa. (2025, 24 diciembre). Maní: origen, cultivo y beneficios nutricionales. <https://revistacompleta.com/mani-cultivo-nutricion-y-usos/>
- El Comercio. (2011, 24 diciembre). El maní es apetecido por su sabor. <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mani-apetecido-sabor/>
- Guamán, R., & Peralta, L. (1991). Guía para el cultivo de maní en las provincias de Loja y El Oro. Iniap. <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/c287b2f8-ad62-4803-80cc-6e080d1718cf>
- CurioSfera Historia. (2023, 1 abril). El cacahuete o maní tiene una historia muy antigua. Denominado científicamente como. <https://curiosfera-historia.com/historia-del-cacahuete-mani/>
- Ibáñez Jácome, S. S., Alcívar Soria, E. E., Cedeño Alcívar, L. L., & Caicedo Aldaz, J. C. (2018). Evaluación del comportamiento agronómico de 15 líneas de maní del grupo Valencia (*Arachis hypogaea* L.). *Revista Ciencia Digital*. <https://www.cienciadigital.org/revistacienciadigital2/index.php/CienciaDigital/article/view/18>
- José, U. R., Ricardo, G. J., Heriberto, M. Z., & Lenín, L. M. (2004, 1 noviembre). El cultivo de maní. <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/b5800ba3-382b-45c5-a113-af5abaf3b7df>

- Mendoza, H., Linzán, L., & Guamán, R. (2005). El maní tecnología de manejo y usos. Iniap.
<https://repositorio.iniap.gob.ec/items/208eb10f-3b66-4009-b86a-4e140a331c4b>
- Montero Torres, J. (2020). Importancia nutricional y económica del maní (*Arachis hypogaea* L.). Revista de Investigación E Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales.
- Quintanilla Riera, M. J. (2022). El cultivo de Mani (*Arachis hypogaea* L.), evolución, producción y rendimiento en el Ecuador. Machala : Universidad Técnica de Machala,
<https://repositorio.utmachala.edu.ec/items/1659c6ac-dc64-48f4-934c-3dfdc7c953f0>.
- FAO. (2001). Tobacco | Land & Water | Food and Agriculture Organization of the United Nations.
<https://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/groundnut/en/>
- Vergara, F. (2018, 10 abril). Diversidad en maní, es alimento en Manabí. Que Rico Es!
<https://www.quericoes.org/2017/06/13/diversidad-en-mani-es-alimento-en-manabi/>
- Cárdenas, L., & Moncayo, K. (2009). MANEJO INTEGRADO DE MALEZAS EN VARIEDADES DE MANI (*Arachis hipogaea* L.).
<https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstreams/a547072b-b324-4493-8664-4105fd97d839/download>
- El Productor, E. P. (2025). Manejo del cultivo de maní. El Productor.
<https://elproductor.com/2018/04/manejo-del-cultivo-de-mani/>
- Ullari, J., Guamán, R., & Alava, J. (2004). Guía del cultivo de maní para las zonas de Loja y El Oro. INIAP. <https://repositorio.iniap.gob.ec/items/3aa74d36-9b1d-4c99-af49-4ec76b19f520>

Abelion. (2025, 21 septiembre). Achiote (Bixa orellana). ALQUIMIA DE ESPECIAS.

<https://abelion.ar/achiote-bixa-orellana/>

Achiote, fuente de colorante natural :: colorfuldyeing. (2020). Colorfuldyeing.

<https://colorfuldyeing.webnode.com.co/l/aventurate/>

Arce Portuguez. (1984). Caracterización fenotípica, genotípica y ensayos de autopolinización en 18 accesiones de achiote (Bixa orellana L.) en Costa Rica. Scielo.

Bixa_orellana. (2026).

https://www.quimica.es/enciclopedia/Bixa_orellana.html#Enlaces_externos

Bonilla Murillo, J. C. (2009). Manual del cultivo de achiote. Proyecto de Desarrollo de la Cadena de Valor y Conglomerado Agrícola.

Editorial. (2020, 21 noviembre). Propiedades del. . . Botanical-online.

<https://www.botanical-online.com/plantas-medicinales/achiote-bixa-orellana-propiedades>

Editorial. (2026, 5 febrero). Características del. . . Botanical-online. <https://www.botanical-online.com/botanica/achiote-caracteristicas>

Fabril, L. (2018, 11 enero). Agricultores de Manabí optan por el achiote. La Fabril.

<https://www.lafabril.com.ec/agricultores-de-manabi-optan-por-el-achiote/responsabilidad-social/>

Murillo, B. (2009). MANUAL DEL CULTIVO DE ACHIOTE [Proyecto de Desarrollo de la Cadena de Valor y Conglomerado Agrícola]. Centro Nacional de tecnología agropecuaria y forestal.

Potts, J. (2025, 28 febrero). Medicinal plants of Ecuador. Happy Gringo Travel.

<https://es.happygringo.com/blog/medicinal-plants-ecuador/>

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de ingeniería agrónoma. (2022).

En “Caracterización morfológica de 92 accesiones del cultivo de achiote (*Bixa orellana*) del Banco de Germoplasma INIAP (EETP) (p. 59). Quishpe Franco.

FAO. (2020). Citrus fruit statistical compendium 2020. Food and Agriculture Organization.
<https://www.fao.org>

Morton, J. (1987). Fruits of warm climates. Florida Flair Books.

Saunt, J. (2000). Citrus varieties of the world (2nd ed.). Sinclair International.

Sutton, D. (2001). Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory. Berg Publishers.

Vera, G. (2018). Agricultura familiar y producción citrícola en Manabí. Revista Ruralidades, 9(3), 121–137.

Mendoza Moreila, D. J. (2018). Caracterización morfológica y fisicoquímica del fruto de mandarina (*Citrus reticulata* Blanco) tipo Chonera en la zona de Chone y Flavio Alfaro [Tesis de grado, Universidad Técnica Estatal de Quevedo]. Repositorio Institucional UTEQ. <https://uteq.edu.ec>

Ministerio de Salud Pública (MSP). (2014). Tabla de composición de alimentos del Ecuador. Dirección Nacional de Nutrición. <https://www.salud.gob.ec/>

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2022). Manual del cultivo de cítricos para la región litoral. Estación Experimental Portoviejo.

Stacey López, Andrés Sebastián. 2014. Estudio y análisis de la variedad de mandarina tipo común de Ecuador y propuesta gastronómica de autor. Tesis de Grado. Facultad de Gastronomía. Universidad Internacional del Ecuador. Quito. 38-40 pp.

Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). (2023). Estrategia para el fortalecimiento de la cadena de valor de frutales en Manabí. Sistema de Información Pública Agropecuaria (SIPA).

- Crosby, A. (2003). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Praeger.
- Cameroni, M. G. (2021). *Ficha técnica del cultivo de comino (Cuminum cyminum L.)*. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. Routledge.
- FAO. (2013). *Spices and condiments: production and trade*.
- Freedman, P. (2008). *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*. Yale University Press.
- Montanari, M. (2012). *A Taste of Paradise: A Social History of Spices*. Columbia University Press.
- Parthasarathy, V. A., Chempakam, B., & Zachariah, T. J. (2008). *Chemistry of Spices*. CABI.
- Pazos Barrera, J. (2008). *La cocina del Ecuador*.
- Peter, K. V. (2004). *Handbook of Herbs and Spices*. Woodhead Publishing.
- Pilcher, J. (2017). *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. Oxford University Press.
- Sowbhagya, H. B. (2013). Chemistry, technology, and nutraceutical functions of cumin. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(1), 1–10.
- Srinivasan, K. (2010). Role of spices in human nutrition. *Indian Journal of Experimental Biology*, 48, 1033–1046.
- Zohary, D., Hopf, M., & Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World*. Oxford University Press.
- USDA. (2020). *FoodData Central*.
- World Integrated Trade Solution (WITS). (2024). Ecuador Seeds of cumin imports by country 2023-2024. The World Bank Group. <https://wits.worldbank.org/>
- Google. (2026, 4 de mayo). Gemini (Versión de mayo 4) [Modelo de lenguaje extenso]. <https://gemini.google.com>
- Cameroni, M. G. (2021). *Ficha técnica del cultivo de comino (Cuminum cyminum L.)*. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2022). *Manual de manejo técnico de especies aromáticas y condimenticias para la agricultura familiar (Boletín Técnico No. 158)*. Estación Experimental Santa Catalina.

- Galarza, M., & Vera, T. (2021). Evaluación del rendimiento y calidad postcosecha de cítricos en la provincia de Manabí. Editorial Universitaria.
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). (2022). Manual de cultivo de cítricos: Recomendaciones técnicas para la zona central del litoral ecuatoriano (Boletín Técnico No. 119). Estación Experimental Tropical Pichilingue.
- Villalva, J., Galarza, M., & Vera, T. (2020). Caracterización físico-química de la mandarina (*Citrus reticulata*) en el cantón Chone y su potencial agroindustrial. Revista Técnica de la Universidad Técnica de Manabí, 4(2), 15-28.
- Baldeón, S. (2017). CREACION DE LINEA DE BEBIDAS ECUATORIANAS PARA SER COMERCIALIZADAS EN LA CIUDAD DE QUITO [UDLA]. <https://file:///C:/Users/User/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-56.pdf>
- Gutiérrez, E. (2015). CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO-"BAR DE CERVEZA DE SABORES" [UDLA]. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3697/1/UDLA-EC-TTAB-2015-06%28S%29.pdf>
- María, F. (2025, 22 enero). Aguapanela: receta tradicional y refrescante para todos los días. okdiario.com. <https://okdiario.com/recetas/aguapanela-2254221>
- Perlaza, D. (2020). "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL PROCESAMIENTO DE ACEITE y LECHE DE COCO, EN LA PARROQUIA BORBÓN- ESMERALDAS, 2020 [UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO]. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/7633/1/INFORME%20FINAL%20DE%20ESTUDIO%20DE%20FACTIBILIDAD%20Sr.%20Perlaza%20PDF.pdf>
- Villacrés, L. (2021). Análisis del folklore montuvio, referente a las bebidas artesanales de Manabí. <https://file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-AnalisisDelFolkloreMontuvioReferenteALasBebidasArt-8383722.pdf>
- Manabí Express. (2020, 30 de octubre). Rompopo manaba [Publicación de Facebook]. Facebook. <https://www.facebook.com/manabaexpress/posts/rompopo-manaba-esta-exquisita-bebida-tradicional-manabita-se-caracteriza-por-su-/136875464828979/>
- Hola AGS. (s. f.). BENEFICIOS Y DESVENTAJAS DE LA INGESTA DE AGUA NATURAL DE COCO. <https://www.holaags.com/detalle.php?ida=5509>
- Supermaxi. (s. f.). Cerveza en lata Pilsener 473 ml. <https://www.supermaxi.com/producto/cerveza-en-lata-pilsener-473-ml/>

- 123RF. (s. f.). Taza de metal con café, libro e hierba en la mesa de madera entablonada [Fotografía]. https://es.123rf.com/photo_56371242_taza-de-metal-con-caf%C3%A9-libro-e-hierba-en-la-mesa-de-madera-entablonada.html
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016, 12 de septiembre). Manteño-Huancavilca (500 – 1532 d.C.). <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/manteno-huancavilca-500-1532-a-c/>
- Asociación de Municipalidades del Ecuador [AME]. (2025). Cantón Chone. Repositorio AME. Recuperado de <https://repositorio.ame.gob.ec/canton-chone/>
- Galarraga, A. (2025, diciembre 25). Dulces manabitas: el legado conventual que echó raíces. Bagre Revista Digital. Recuperado de <https://bagre.life/contenido/cultura-urbana/manabi-rocafuerte-dulces-conventos/>
- Cedeño, Á. D. M. (2025). Producción láctea en el desarrollo microempresarial del cantón ecuatoriano de Chone, Manabí. Revista de Gastronomía y Cocina, 4(1). <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.71>
- Chone GAD Municipal. (2025). Una historia de nuestra ciudad. Recuperado de <https://chone.gob.ec/chone/>
- Pesantes Aguilar, M.; Falquez Aguilar, J.A. (2017, julio 28). Un dulce con valor histórico y gastronómico. Diario Correo. Recuperado de <https://www.diariocorreo.com.ec/8627/portada/un-dulce-con-valor-historico-y-gastronomico>
- Gianella, P. (2025, 15 de marzo). Puerto López: naturaleza, aventura y sabor en el destino del mes. ECURAICES. Recuperado de <https://www.ecuraices.com/turismo/puerto-lopez-destino-del-mes-ecuraices/>
- Saldarriaga, S. (2026, marzo 13). Portoviejo y sus 491 años: historia, comercio y memoria viva de una ciudad manabita. El Diario. Recuperado de <https://www.eldiario.ec/portoviejo/portoviejo-y-sus-491-anos-historia-comercio-y-memoria-viva-de-una-ciudad-manabita-13032026/>
- Zambrano, V. (2018, 14 de octubre). El raspahielo tiene 100 años de historia en Manabí. El Telégrafo. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/2/raspahielo-centenario-historia-manabi>

- Castro Taipe, Y. L., Rosado Quiroz, J. F., Vera Vera, M. J., y Calderón Pincay, J. M. (2025). Variabilidad climática y su impacto en la producción de mandarina (*Citrus reticulata*) en la parroquia Santa Rita del cantón Chone. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López” [ESPAM]. *Research, Society and Development*, 14(9), e1014949458. <https://doi.org/10.33448/rsd-v14i9.49458>
- Vera Vega, A. K. (2018, 26 de marzo). Análisis económico de la pesca artesanal Cantón Puerto López, periodo 2012-2016. [Tesis de grado, Universidad de Guayaquil]. Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/29239>
- Gobierno de Manabí. (2020). Chone. Prefectura de Manabí. Recuperado de <https://www.manabi.gob.ec/index.php/chone/>
- Molina Cedeño, R. (2023). Identidad cultural de Manabí: Entre cholos y montuvios (1.^a ed.). Editorial San Gregorio S.A
- Soledad López, M. (2025). Cantonización de Rocafuerte. Goraymi. Recuperado de <https://www.goraymi.com/es-c/manabi/rocafuerte/cantonizaciones/cantonizacion-rocafuerte-arjcurn9k>
- Hablemos de Culturas. (2023). Aprende todo sobre la etnia precolombina Huancavilca. Recuperado de <https://hablemosdeculturas.com/huancavilca/>
- Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo [IGCAT]. (2024, octubre 26),. Manabí recomendado para el título de Región Mundial de Gastronomía 2026. Recuperado de <https://igcat.org/es/manabi-recomendado-para-el-titulo-de-region-mundial-de-gastronomia-2026/>
- Instituto para el Desarrollo Social Sostenible [INDESS]. (2019). Informe: Estudio de situación del cantón Puerto López. Universidad de Cádiz. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Recuperado de <https://indess.uca.es/wp-content/uploads/2019/05/Instituto-para-el-Desarrollo-Social-Sostenible-ecomuseo.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR]. (2020, 9 de marzo). Chone: aventuras, sol y gastronomía. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/chone-aventuras-sol-y-gastronomia/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR]. (2019, 6 de agosto). #ARodarPorRocafuerte, el cantón más dulce y artesanal de Manabí. Recuperado de

- <https://www.turismo.gob.ec/arodarporrocafuerte-el-canton-mas-dulce-y-artesanal-de-manabi/>
- Puerto López. (2025). Información interesante y útil en Puerto López Ecuador. Recuperado de <https://puerto-lopez.com/es/informacion-interesante.html>
- Regalado-Espinoza, L. (2019). Manabí y su comida milenaria (2.^a ed.). Manta, Ecuador: Ediciones ULEAM.
- El Comercio. (2018, 06 de septiembre). Cantón Rocafuerte, la fábrica de dulces manabitas. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/canton-rocafuerte-fabrica-dulces-manabitas/>
- Ontaneda Luciano, S. (2010). Las antiguas sociedades precolombinas del Ecuador: Un recorrido por la Sala de Arqueología del Museo Nacional. Banco Central del Ecuador.
- Jijón y Caamaño, J. (1941). El Ecuador interandino y occidental antes de la conquista castellana (Tomo II). Editorial Ecuatoriana.
- Regalado Espinosa, E. L. (2018). Manabí y su comida milenaria (2.^a ed.). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Pólit Centeno, M. (1983). La provincia de Manabí y sus cantones (Tomo I, 1.^a ed.). Editora Cromos.
- Moreira-Saltos, J. R., & Zambrano-Cedeño, X. C. (2024). Caracterización agroproductiva integral: Un estudio de los cantones de Manabí – Ecuador. Investigación Valdizana, 18(3), e2206. <https://doi.org/10.33554/riv.18.3.22>
- Ayón Villafuerte, L. S. (2022). El ecoturismo en el perfil costero de Manabí (Ecuador). Estudio de caso Puerto López [Tesis doctoral, Universidad de Alicante]. Repositorio Institucional RUA. <https://hdl.handle.net/10045/126434>
- Alvarado Ramos, E. N., Monge Moreno, C. R., & Carrión Buenaño, D. P. (2022). Impactos ambientales generados por la actividad turística en el Parque Nacional Machalilla, Manabí-Ecuador. Polo del Conocimiento: Revista Científico-Profesional, 7(10), 391–410. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9438982>
- Mero Vera, M. G. (2017). La comercialización de pescado y su aporte en la generación de fuentes de empleo en la cabecera cantonal de Puerto López [Tesis de grado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. Repositorio Institucional UNESUM.

<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/973/1/UNESUM-ECU-GESTION-2017-32.pdf>

- Castro, C., Castrillón, J., & Gómez, W. (2022). El turismo de avistamiento de ballenas como motor de desarrollo socioeconómico en Puerto López, Parque Nacional Machalilla, Manabí, Ecuador. *Mammalia Aequatorialis*, 4, 67–80. <https://doi.org/10.59763/mam.aeq.v4i.51>
- De la Cuadra, J. (2021). El montuvio ecuatoriano (Ed. rev.). Fondo de Cultura Económica. (Obra original publicada en 1937)
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2016). Expediente técnico del tejido tradicional del sombrero de paja toquilla. INPC.
- UNESCO. (2012, 5 de diciembre). El tejido tradicional del sombrero ecuatoriano de paja toquilla inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. <https://ich.unesco.org/es/RL/el-tejido-tradicional-del-sombrero-ecuatoriano-de-paja-toquilla-00729>