



GASTRONOMÍA

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

AUTORES:

Ayala García Josué Emilio
González Pozo Jorge Aguim
López Aizaga Isac Mateo

TUTOR: Mdo. Diego Alban Moreira, PhD (c)

**“EL COCO EN LA GASTRONOMÍA
AFROECUATORIANA”**

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

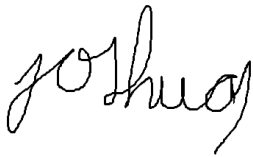
Nosotros, Josué Emilio Ayala García, Jorge Aguim González Pozo e Isac Mateo López Aizaga, declaramos ser autores del Trabajo de Investigación titulado “EL COCO EN LA GASTRONOMÍA AFROECUATORIANA”, como requisito para optar al grado de Licenciado(a) en Gastronomía y autorizamos al Sistema de Bibliotecas 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, aceptamos que los derechos de autor, morales y patrimoniales sobre esta obra serán compartidos entre nosotros y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaremos la publicación de esta obra en ningún otro medio sin autorización expresa de esta. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, aceptamos que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 20 días del mes de julio de 2026, firmamos conforme:

Autor: Josué Emilio Ayala García



Firma:

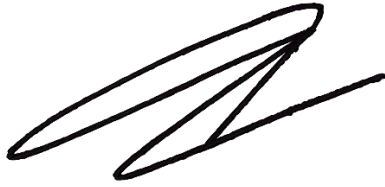
Número de Cédula: 1725209736

Dirección: José María Urbina e Isidro Ayora Conocoto

Teléfono: 0962851473

Correo electrónico: jajo323@hotmail.com

Autor: Jorge Aguim González Pozo



Firma:

Número de Cédula: 1750579995

Dirección: Av. Ilalo calle Río Pastaza y Cenepa

Teléfono: 0992336173

Correo electrónico: jogonzalezpo@uide.edu.ec

Autor: Isac Mateo López Aizaga

Firma:



Número de Cédula: 1723185193

Dirección: Conocoto

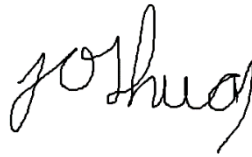
Teléfono: 0990235326

Correo electrónico: islopezai@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Nosotros, Josué Emilio Ayala García, Jorge Aguim González Pozo e Isac Mateo López Aizaga, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría, que no ha sido presentado previamente para ningún grado o calificación profesional y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración, cedemos nuestros 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.



.....
Josué Emilio Ayala García
Autor del proyecto de investigación



.....
Jorge Aguim González Pozo
Autor del proyecto de investigación



.....
Isac Mateo López Aizaga
Autor del proyecto de investigación

Yo, Mdo. Diego Alban Moreira, PhD (c) certifico que conozco a los autores del presente trabajo de titulación, quienes lo han desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.

.....

Mdo. Diego Alban Moreira, PhD (c)
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “El coco en la gastronomía afroecuatoriana” presentado por Josué Emilio Ayala García, Jorge Aguim González Pozo e Isac Mateo López Aizaga, 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, 23 de julio del 2026

.....

Mdo. Diego Alban Moreira, PhD (c)

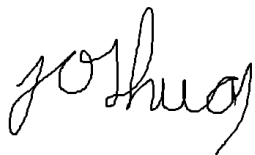
Tutor del proyecto de investigación

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 de sus autores.

Quito, 23 de julio del 2026

Autor: Josué Emilio Ayala García



Firma:

Número de Cédula: 1725209736

Autor: Jorge Aguim González Pozo



Firma:

Número de Cédula: 1750579995

Autor: Isac Mateo López Aizaga



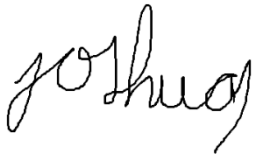
Firma:

Número de Cédula: 1723185193

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Josué Emilio Ayala García, con cédula de ciudadanía 1725209736, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, su Reglamento y demás disposiciones Legales.



FIRMA AUTORA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Jorge Aguim González Pozo, con cédula de ciudadanía 1750579995, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, su Reglamento y demás disposiciones Legales.



FIRMA AUTORA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Isac Mateo López Aizaga, con cédula de ciudadanía 1723185193, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, su Reglamento y demás disposiciones Legales.



FIRMA AUTORA

DEDICATORIA

(Josué Ayala)

Dedico este trabajo principalmente a mi abuela, Lourdes Herdoiza, por ser mi mayor inspiración dentro de la gastronomía y por haber sido mi primera profesora en este camino que hoy culmina con tanto orgullo. Su amor por la cocina, sus enseñanzas y su ejemplo marcaron profundamente mi formación personal y profesional.

A mis padres, por acompañarme y apoyarme durante todo el proceso de mi carrera universitaria. A mi madre, por enseñarme los valores de la responsabilidad, la empatía y el respeto hacia los demás, principios que han guiado cada paso de mi vida. A mi padre, por inculcarme el valor del trabajo, el compromiso y la constancia, enseñanzas fundamentales para alcanzar cada una de mis metas.

A mi tía Karina García, por ser una parte esencial de mi apoyo diario, especialmente en los momentos más difíciles y exigentes de mi etapa académica. Su compañía y motivación fueron fundamentales para seguir adelante.

A mis amigos, por estar siempre presentes, por nunca desfallecer durante toda la carrera y por compartir conmigo cada esfuerzo, aprendizaje y experiencia vivida en este proceso.

Finalmente, dedico este logro a todas las personas que, de una u otra manera, formaron parte de este camino y contribuyeron a mi crecimiento personal y profesional.

AGRADECIMIENTO

(Josué Ayala)

Agradezco profundamente a Dios y a la vida por permitirme culminar esta etapa tan importante de mi formación profesional.

A mis padres, por su amor incondicional, sacrificio y apoyo constante durante todos estos años de estudio. Gracias por creer en mí incluso en los momentos más difíciles y por brindarme las herramientas necesarias para seguir adelante.

A mi madre, por enseñarme a vivir con responsabilidad, empatía y humanidad; y a mi padre, por demostrarme con su ejemplo el verdadero significado del trabajo duro, el compromiso y la perseverancia.

A mi abuela Lourdes Herdoiza, por transmitirme desde muy pequeño el amor por la gastronomía y convertirse en mi primera maestra dentro de este arte. Gracias por cada enseñanza, cada consejo y cada recuerdo que hoy forman parte de mi identidad profesional.

A mi tía Karina García, por acompañarme y apoyarme diariamente durante todo este proceso académico, especialmente en los días más exigentes y agotadores de estudio.

A mis amigos y compañeros, por compartir conmigo esta etapa universitaria, por su apoyo, motivación y amistad sincera a lo largo de toda la carrera.

Finalmente, agradezco a todos los docentes y personas que formaron parte de mi proceso de aprendizaje y contribuyeron a mi crecimiento académico y personal dentro de la gastronomía.

DEDICATORIA

(Aguim González)

Con amor y gratitud, este trabajo dedico a Dios porque como dice Filipenses 4:13 “Todo lo puedo en Cristo que me Fortalece”, versículo que describe mi fuerza en todo momento.

A mi mamá Soraya Pozo. Este logro es tan tuyo como mío. Gracias por ser mi motor, mi refugio en todo tiempo y mi ejemplo más grande de amor incondicional. Cada madrugada de esfuerzo, acompañado de tus mensajes diciéndome te amo, tuvo tu nombre.

A mis hermanas, mi padre, mi tía, mi abuela, a mi papi Ángel Pozo porque más que un abuelo ha sido mi papá, de quien siempre he recibido un consejo y palabras de aliento.

Y sobre todo a ese joven Aguim que un día decidió cambiar los estadios y las canchas de futbol por las cocinas: esta decisión fue la más valiente y la más hermosa que tomé.

AGRADECIMIENTO

(Aguim González)

Gracias A Dios porque Él es bueno, porque para siempre es su misericordia. (Crónicas 16,34).

Agradezco profundamente a mi familia, a mi novia Estibaliz Jaramillo, por su apoyo emocional, su paciencia y por construir a mi lado no solo una relación, sino también un proyecto de vida. A mis docentes por compartir su conocimiento y orientarme a lo largo de esta investigación.

Son personas que me han apoyado a lo largo de mi carrera y han valorado mis capacidades que en ciertos momentos llegue a dudar de las mismas.

Hoy culmina una etapa importante en mi vida profesional, pero seguro es el comienzo de algo mucho más grande

Finalmente, a todos quienes en algún momento dudaron de que cambiar el fútbol por la gastronomía tenía sentido: gracias, porque esa duda se convirtió en motivación.

Hoy entiendo que no abandone un sueño, simplemente encontré un camino diferente

DEDICATORIA

(Mateo López)

Dedico este proyecto a mi familia, por ser mi mayor inspiración y el motor que me impulsa a seguir creciendo cada día. Gracias por acompañarme en cada paso, por sus sacrificios, consejos y amor incondicional.

También dedico este logro a todas las personas que creyeron en mí y me motivaron a no rendirme frente a las dificultades. Este trabajo representa el esfuerzo, la constancia y el deseo de alcanzar mis metas profesionales y personales. Finalmente, me dedico este logro a mí mismo, por el esfuerzo, la dedicación y la perseverancia durante todo este camino académico.

AGRADECIMIENTO

(Mateo López)

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que me acompañaron durante el desarrollo de esta tesis. En primer lugar, agradezco a mi familia por su apoyo incondicional, paciencia y motivación constante a lo largo de este proceso académico. Su confianza en mí fue fundamental para seguir adelante y alcanzar esta meta.

También agradezco a mis docentes y tutores, quienes compartieron sus conocimientos, experiencia y orientación para enriquecer este trabajo. Gracias por su tiempo, dedicación y consejos, que fueron clave para mi formación profesional y personal. De igual manera, agradezco a mis amigos y compañeros que estuvieron presentes brindándome apoyo, ánimo y colaboración en los momentos más difíciles.

1 Índice de contenido

Declaración de originalidad	4
Aprobación del tutor	6
RESUMEN	22
ABSTRACT.....	23
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO	24
Figura 1. Provincia de esmeraldas	24
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	28
3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS	29
4. DISEÑO DEL MENÚ	30
Figura 2. Diseño de menú	30
5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	31
6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (6 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES).....	67
6.1. Coco	67
Figura 3. Coco verde (tierno).....	68
Figura 4 Coco maduro (seco).....	68
Figura 5. Coco criollo	69
Figura 6. Coco enano	69
Figura 7 Coco híbrido	70
6.2. Carbohidrato: Arroz	70
Figura 8. Arroz.....	71
6.3. Chillangua (Eryngium foetidum).....	73
Figura 9 Chillangua.....	75
6.4. Concha pata de mula	76

Figura 10. Concha Pata de mula	76
Figura 11 Distribución de Concha Pata de mula	78
Figura 12. Morfología Concha Pata de mula	79
7. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	80
7.1. Ensumacao	81
7.2. Concha pata de mula	83
7.3. Pescado dorado y pesca artesanal	84
7.4. Chillangua	85
7.5. Hoja de bijao	86
7.6. Análisis conceptual:	89
7.7. Amuse bouche: Concha pata de mula asada y coco	89
7.8. Pan brioche de coco con mantequilla de chillangua	89
7.9. Entrada: Ceviche de coco con pescado blanca	90
7.10. Plato fuerte: Ensumacao en reducción con pulpo, pesca blanca, cangrejo pata azul, concha y aceite de chillangua con arroz y cocolón	90
8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	91
8.1. Coctel de bienvenida: Memoria del Manglar.....	91
8.2. Vino de maridaje.....	92
9. DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	93
Figura 13. Desarrollo del servicio.....	94
10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	95
Figura 14. Detalle gráfico del montaje	96
11. CONCLUSIONES	96

12.	RECOMENDACIONES (6 de cada uno)	97
13.	ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	98
14.	BIBLIOGRAFÍAS 35 MÍNIMO POR TRABAJO.....	101

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 TIPOS DE COCO	26
TABLA 2. VALOR NUTRICIONAL	73
TABLA 3.VALOR NUTRICIONAL REFERENTE A 100 G DE CHILLANGUA	74
TABLA 4. FACTORES DE EXTRACCIÓN DE CONCHA PATA DE MULA	77

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. PROVINCIA DE ESMERALDAS	24
FIGURA 2. DISEÑO DE MENÚ	30
FIGURA 3. COCO VERDE (TIERNO).....	68
FIGURA 4 COCO MADURO (SECO).....	68
FIGURA 5. COCO CRIOLLO	69
FIGURA 6. COCO ENANO	69
FIGURA 7 COCO HÍBRIDO	70
FIGURA 8. ARROZ.....	71
FIGURA 9 CHILLANGUA	75
FIGURA 10. CONCHA PATA DE MULA	76
FIGURA 11 DISTRIBUCIÓN DE CONCHA PATA DE MULA	78
FIGURA 12. MORFOLOGÍA CONCHA PATA DE MULA.....	79
FIGURA 13. DESARROLLO DEL SERVICIO	94
FIGURA 14. DETALLE GRÁFICO DEL MONTAJE.....	96
ANEXO 8 PRÁCTICA DE CEVICHE	99

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 2 CONCHA PATA DE MULA	98
ANEXO 1 LIBRO ECUADOR CULINARIO	98
ANEXO 4 PRÁCTICA DE PANECILLO	98
ANEXO 3 PRÁCTICA	98
ANEXO 6 COMPRAS EN MERCADO SAN ROQUE	99
ANEXO 5 PRUEBA DE JUGO DE COCO	99
ANEXO 8 PRÁCTICA DE CEVICHE	99
ANEXO 7 COMPRAS EN MERCADO SAN ROQUE	99
ANEXO 10 PRÁCTICA DE ENCOCCADO DE CANGREJO	100
ANEXO 9 PRUEBA DE CANGREJO	100
ANEXO 11 MODELO DE CENTRO DE MESA	100
ANEXO 12 PRÁCTICA DE REPOSTERÍA	100
ANEXO 14 PESO DE PESCADO	100
ANEXO 13 POSTRE EN FORMA DE COCO	100
ANEXOS DE COMPRAS.....	101
ANEXO 2	101
ANEXO 2	101
ANEXO 1	101
ANEXO 1	101
ANEXO 3	101
ANEXO 3	101

RESUMEN

La gastronomía a lo largo de la historia ha constituido una manifestación cultural ha permitido preservar y transmitir la memoria, la identidad y las costumbres de los pueblos..

La cocina afroecuatoriana representa una de las expresiones gastronómicas más relevantes del Ecuador y se destaca por el uso de ingredientes propios de la zona, como el coco y los productos provenientes del mar y de los manglares. Sin embargo, los procesos de globalización y la evolución de los hábitos alimentarios han contribuido a la pérdida de reconocimiento de diversas preparaciones e ingredientes tradicionales, lo que genera la necesidad de crear estrategias que permitan revalorizarlos y recuperarlos.

El presente proyecto tiene como objetivo el diseño de una propuesta gastronómica que toma como base el coco, ingrediente principal de la cultura afroecuatoriana de Esmeraldas, con ayuda de técnicas contemporáneas de cocina que permiten reinterpretar preparaciones tradicionales sin perder su esencia.

Para esto se realizó una revisión documental y experiencial sobre los valores históricos, culturales y gastronómicos del coco dentro de esta cultura, que condujo a la combinación de ingredientes tradicionales representativos, como la chillangua, la concha pata de mula —un bivalvo olvidado a lo largo del tiempo—, el pescado dorado y la hoja de bijao. Asimismo, se realizó un análisis de trazabilidad de los principales productos de esta propuesta.

Como resultado de esta investigación se diseñó un menú degustación llamado “Memoria de Coco”, que constituye un recorrido por la historia de los sabores afroecuatorianos mediante la combinación de técnicas de vanguardia y devuelve la vida a ciertos platos olvidados. Esta experiencia sensorial busca visibilizar la riqueza del patrimonio afroecuatoriano y fortalecer la identidad gastronómica esmeraldeña.

Se concluye que la gastronomía contemporánea puede constituir una herramienta efectiva de recuperación de la memoria colectiva y de preservación y difusión del patrimonio cultural inmaterial, que permite que ingredientes tradicionales como el coco sean revalorizados y proyectados hacia el futuro **como propuestas gastronómicas innovadoras.**

Palabras clave: coco, gastronomía afroecuatoriana, Esmeraldas, patrimonio gastronómico, cocina de vanguardia, identidad cultural.

ABSTRACT

Throughout history, gastronomy has served as a cultural expression that preserves and transmits the memory, identity, and traditions of communities.

Afro-Ecuadorian cuisine represents one of the most significant gastronomic expressions in Ecuador, distinguished by the use of local ingredients such as coconut, seafood, and resources obtained from mangrove ecosystems. However, globalization processes and changing eating habits have contributed to the loss of recognition of many traditional preparations and ingredients, creating the need for strategies aimed at their recovery and revaluation.

The objective of this project was to design a gastronomic proposal based on coconut as a key ingredient of the Afro-Ecuadorian culture of Esmeraldas. Contemporary culinary techniques were applied to reinterpret traditional preparations while preserving their cultural essence.

To achieve this, a documentary and experiential review was conducted regarding the historical, cultural, and gastronomic value of coconut within this culture. This research led to the integration of representative traditional ingredients such as chillangua, the often-overlooked bivalve known as concha Pata de Mula (*Anadara grandis*), mahi-mahi (dorado fish), and bijao leaves. In addition, a traceability analysis was carried out for the main products used in the proposal.

As a result of this research, a tasting menu entitled “*Memoria de Coco*” (*Coconut Memory*) was developed. The menu offers a culinary journey through the history of Afro-Ecuadorian flavors by combining traditional ingredients with avant-garde culinary techniques, bringing renewed attention to preparations that have gradually been forgotten. This sensory experience seeks to highlight the richness of Afro-Ecuadorian cultural heritage while strengthening the gastronomic identity of Esmeraldas.

It is concluded that contemporary gastronomy can serve as an effective tool for recovering collective memory, preserving and promoting intangible cultural heritage, and revaluing traditional ingredients such as coconut through innovative gastronomic proposals that project them into the future.

Keywords: coconut, Afro-Ecuadorian gastronomy, Esmeraldas, gastronomic heritage, avant-garde cuisine, cultural identity.

El coco ofrece una diversidad de cualidades sensoriales, pues es capaz de impregnar los platos con notas dulces y terrosas, mientras que su pulpa añade texturas crujientes a preparaciones como las cocadas o los encocados, que son parte de la gastronomía típica esmeraldeña. (Morrelli, 2016)

Dentro del contexto cultural, las comunidades afroesmeraldeñas han integrado el coco en expresiones cotidianas y festivas, desde el tapado de mariscos hasta infusiones curativas y ceremoniales, y han logrado preservar ese conocimiento y transmitirlo de manera oral a través de los productores locales. Este ingrediente es clave para entender la herencia africana que se adaptó al contexto ecuatoriano

El coco (*Cocos nucifera*) es un fruto proveniente de la región indomalaya, perteneciente a la familia Arecaceae o Palmaceae, de la cual se derivan numerosas especies de palmas adaptadas a climas cálidos y húmedos; estas se caracterizan por desarrollarse en una palma de tronco único, recto y esbelto, que puede alcanzar entre 20 y 25 metros de altura. Desde una perspectiva botánica, el coco es considerado una drupa fibrosa (fruta de varias capas), compuesta por una cáscara externa, una capa fibrosa intermedia y una semilla interna comestible rica en nutrientes (Baraona Cockrell, 1992; FAO, 2013; Baque Guerra, 2015).

Asimismo, el coco presenta características físicas y fisiológicas que lo convierten en un recurso altamente adaptable, ya que puede desarrollarse en suelos arenosos y zonas costeras, y tolera condiciones de salinidad y humedad elevadas. Gracias a su capacidad de adaptación, su cultivo se ha extendido a diversas regiones tropicales del mundo, incluida América Latina (AGROSAVIA, 2015). Además, su estructura fibrosa le proporciona flotabilidad y resistencia natural, lo que le ha permitido dispersarse a través de corrientes marinas y rutas de navegación, y facilitó su llegada al continente americano durante la época colonial y su posterior adaptación en la costa ecuatoriana.

Desde el punto de vista nutricional, el coco destaca por su alto contenido energético, debido principalmente a su concentración de grasas, así como por su aporte de minerales y compuestos bioactivos que contribuyen a la nutrición humana. Estas propiedades, junto con su durabilidad y versatilidad, facilitaron su introducción en el continente americano y su posterior adaptación a regiones tropicales como la costa ecuatoriana, donde se integró tanto en la alimentación como en la economía local (FAO, 2013; MAG, 2020).

La llegada del coco a la costa ecuatoriana parte desde Burica, desde donde los navíos que salían de Panamá transportaban cocos como fuente de alimento e hidratación, debido al valor nutricional que aportaban durante las travesías largas, lo que favoreció su introducción en las zonas costeras del Pacífico americano (Pérez, Cepeda & Miño, 2012). En la provincia de Esmeraldas, Ecuador, este proceso se aceleró en el siglo XVII mediante naufragios, como el del navegante

Juan Herrera y Montemayor, ocurrido en 1617 en Atacames, donde una palma aislada permitió la supervivencia de los expedicionarios y marcó su establecimiento en las costas ecuatorianas (Pérez T, Cepeda M, Miño H. (2012)

En la provincia de Esmeraldas el coco encontró condiciones óptimas para su desarrollo favoreciendo la expansión progresiva del cultivo, las familias esmeraldeñas adoptaron el coco por su accesibilidad, pues requería pocos insumos y no grandes inversiones, y les proporcionaba múltiples derivados: fruto, leche, aceite, agua y pulpa rallada. Su integración culinaria se basó en la versatilidad de los platos tradicionales elaborados con mariscos, pescados y condimentos como la chillangua (encocados, encurtidos, entre otros), lo que preservó las identidades afroamericanas pese al declive (Agronomy, 2018).

Finalmente, el producto es distribuido en mercados locales a través de canales cortos de comercialización que permiten una relación directa entre productores y consumidores; para luego ser consumido principalmente en preparaciones tradicionales, donde el coco adquiere un papel principal en la gastronomía esmeraldeña dándole relevancia cultural y nutricional; de esta manera, la trazabilidad del coco no solo permite seguir su recorrido productivo, sino también el valor de su importancia económica y sociocultural en la región.

Tabla 1 Tipos de coco

Nombre común	Nombre científico	Color	Sabor	Aroma	Valor Calórico (aprox.)
Coco verde (tierno)	Cocos nucifera	Verde	Un poco dulce	ligero	19 kcal / 100 ml (agua)
Coco maduro (seco)	Cocos nucifera	Marrón	Dulce intenso	Fuerte	354 kcal / 100 g
Coco criollo	Cocos nucifera (variedad local)	Verde o marrón	Dulce natural ligeramente concentrado	Intenso	350 kcal / 100 g
Coco enano	Cocos nucifera var. Enana	Verde o amarillo	Dulce	Suave	200 - 300 kcal / 100 g

Coco híbrido	Cocos nucifera (híbrido)	variable	concentrado	Moderado	300 - 350 kcal / 100 g
--------------	-----------------------------	----------	-------------	----------	---------------------------

Nota: El coco criollo hace referencia a variedades locales adaptadas a condiciones específicas de cada región, como Esmeraldas, y puede presentar variaciones en sabor, aroma y composición (Agronomy, 2018; International Journal of Molecular Sciences, 2023; Daniel Pico, 2025).

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

MEMORIA DE COCO

Menú Degustación

Cóctel de Bienvenida

Memoria del Manglar

Coco, guarapo esmeraldeño, panela y mango.

Amuse Bouche

Tesoro entre Mareas

Concha pata de mula asada, crema de coco, caviar de limón, encurtido de tomate y cebolla, brotes frescos.

Pan Artesanal

Pan del Encocado

Pan brioche de coco acompañado de mantequilla ahumada de chillangua y coco.

Entrada

Brisa del Pacífico

Dorado fresco sobre base acevichada de coco, aceite de chillangua, aire de limón y vegetales encurtidos.

Plato Fuerte

Raíces del Estero (Ensumacao)

Pulpo al grill, pescado en costra de coco, reducción de ensumacao, cocolón, ceviche de concha, cebolla encurtida y tenaza de cangrejo azul.

Bombón de Transición

El Que Te Levanta

Bombón de borojó y cacao con ganache cremosa y nibs tostados.

Postre

Dulce Herencia

Mousse de chocolate blanco y coco, curd de mango, biscuit de cacao y nibs, streusel de maní, helado y gel ligero de maracuyá.

3. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

COCONUT MEMORIES

Tasting Menu

Welcome Cocktail

Mangrove Memories

Coconut, Guarapo esmeraldeño, panela and mango fruit.

Amuse Bouche

Treasure Between Tides

Grilled pata de Mula shellfish, coconut cream, lemon caviar, tomato and onion pickle, fresh sprouts.

Artisan Bread

Encocado Bread

Coconut brioche bread served with smoked chillangua and coconut butter.

Starter

Pacific Breeze

Fresh mahi-mahi served over a coconut ceviche base, chillangua oil, lemon air and pickled vegetables.

Main Course

Estuary Roots (Ensumacao)

Grilled octopus, coconut-crusting fish, ensumacao reduction,ocolón, shellfish ceviche, pickled onion and blue crab claw.

Transition Bonbon

The One That Lifts You Up

Borojó and cacao bonbon with creamy ganache and toasted cacao nibs.

Dessert

Sweet Heritage

White chocolate and coconut mousse, mango curd, cacao biscuit with nibs, peanut streusel, ice cream and a light passion fruit gel.

4. DISEÑO DEL MENÚ

Figura 2. Diseño de menú



5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

5.1. Cóctel de Bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		UIDE		Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA					
Memoria del Manglar				Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		15		X		Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No.		SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta			
1	Trapiche de Coco	450.00	gramo	\$ 0.01444	\$ 6.5000	Pesado	\$ 6.50	Gramo	450	gramo			
2	Agua de coco Fresca	400.00	gramo	\$ 0.00500	\$ 2.0000	Pesado	\$ 2.00	Gramo	400	gramo			
3	Pulpa de Mango	350.00	gramo	\$ 0.00469	\$ 1.6411	Pesado	\$ 2.11	Gramo	450	gramo			
4	Cordial de panela y Limón Sutil	325.00	gramo	\$ 0.00196	\$ 0.6365	Pesado	\$ 0.47	Gramo	240	gramo			
5	Crema Aireada de coco y panela	425.00	gramo	\$ 0.01143	\$ 4.8571	Pesado	\$ 1.76	Gramo	154	gramo			
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS							
1. Dosificar agua de coco fresca y mantenerla fría			SUBTOTAL RECETA \$ 15.63			Σ Precios totales de cada ingrediente							
2. Añadir el trapiche de coco al vaso base			EXTRAS 5% \$ 0.78			Subtotal * % Extras							
3. Incorporar agua de coco fresca			COSTO TOTAL RECETA \$ 16.42			Subtotal + Extras							
4. Añadir la infusión fría de chillangua			COSTO POR PORCIÓN \$ 1.09			Costo Total Receta ÷ No. porciones							
5. Integrar el cordial de panela y limón			COSTO POR GRAMO \$ 0.0109			Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
6. Homogenizar			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS							
7. Terminar con crema de coco y panela													
			El cóctel de bienvenida integra técnicas de infusión, maceración y aireación, logrando equilibrio entre acidez, dulzor y notas herbales, representando identidad costera afroecuatoriana.										
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN							
Ayaña García Josué Emilio, González Pozo Jorge			Ivanova E Riofrio F			24-jun-26							
Aguim, López Aizaga Isac Mateo						FECHA ACTUALIZACIÓN							
						24-jun-26							

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Cordial de panela y Limón Sutil	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Panela	100.00	gramos	\$ 0.00284	\$ 0.2835		\$ 1.29	Gramo	455	gramos
2	Agua	100.00	mililitros	\$ 0.00100	\$ 0.1000		\$ 1.00	Litro	1,000	mililitros
3	Jugo de limon sutil	40.00	mililitros	\$ 0.00152	\$ 0.0608		\$ 1.52	Kilogramo	1,000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Disolver y reducir panela con agua a fuego bajo
2. Enfriar
3. Incorporar el jugo de limón
4. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.44
EXTRAS 5%	\$ 0.02
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.47
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.03
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0021

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El cordial de panela y limón sutil aporta equilibrio entre dulzor y acidez, generando frescura, complejidad aromática y soporte estructural en la bebida.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de acidez

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Reducción


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema Aireada de coco y panela	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de coco	105.00	mililitro	\$ 0.01293	\$ 1.3580		\$ 5.82	Gramo	450	mililitro
2	Leche de coco	32.00	mililitro	\$ 0.00840	\$ 0.2688		\$ 8.40	Litro	1,000	mililitro
3	Panela	16.00	gramo	\$ 0.00284	\$ 0.0454		\$ 1.29	Gramo	455	gramo
4	Sal	1.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0006		\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Incorporar crema de coco + panela + leche de coco + sal
2. Batir
3. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.67
EXTRAS 5%	\$ 0.08
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.76
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.12
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0117

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La crema aireada de coco y panela aporta textura ligera, dulzor suave y cremosidad, integrando el conjunto y aportando acabado aromático.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control del dulzor

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Batido

 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo	 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F	FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26
---	--	--

5.2. Amuse-Bouse (Tesoro entre Mareas)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Puerto Rico State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Tesoro entre Mareas				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES		15 porción		FICHA No.						VTA-001															
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Concha Pata de Mula	15.00	unidad	\$ 1.08333	\$ 16.2500	Lavada y abrirla	\$ 13.00	Unidad	12	unidad															
2	Leche de Coco	60.00	mililitro	\$ 0.00840	\$ 0.5040	Pesado	\$ 8.40	Litro	1,000	mililitro															
3	Sofrito	75.00	gramo	\$ 0.01333	\$ 1.0000	Pesado	\$ 1.00	Gramo	75	gramo															
4	Caviar de Limón	30.00	gramo	\$ 0.01667	\$ 0.5000	Pesado	\$ 0.50	Gramo	30	gramo															
5	Encurtido	60.00	gramo	\$ 0.00117	\$ 0.0700	Pesado	\$ 0.07	Gramo	60	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Saltear Concha + Sofrito 2. Agregar leche de coco 3. Emplatado (Añadir Caviar de limón + Encurtido)				<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;">\$ 18.32</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;">\$ 0.92</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;">\$ 19.24</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;">\$ 1.28</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;">\$ 0.0641</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 18.32	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.92	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 19.24	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0641	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de salteado 2. Manejo de temperaturas 3. Uso correcto de las técnicas		
SUBTOTAL RECETA	\$ 18.32	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.92	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 19.24	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0641	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
La concha asada de coco como amuse bouche aporta textura crujiente, aroma intenso y notas tostadas, resaltando la esencia natural del coco mediante cocción directa controlada.				1. Sofrito 2. Salteado 3. Emplatado																					
 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo				 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Leche de Coco	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	1,000 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	Coco	4.00	unidad	\$ 2.00000	\$ 8.0000	Abrir, y licuar	\$ 2.00	Unidad	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Limpiar
2. Abrir coco (Separar Agua de coco)
3. Separa carne de coco
4. Procesar el Agua de coco con la carne de coco
5. Colar sin obtener ningún residuo

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.00	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.40	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 8.40	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La leche de coco aporta cremosidad, suavidad y base grasa natural, integrando y equilibrando las preparaciones del menú con identidad del coco.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Colar finamente sin residuos

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Licuado
2. Colado


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguilim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sofrito	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cebolla Paiteña	18.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0180	Brunoise fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
2	Tomate riñón	15.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0150	Brunoise fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
3	Pimiento Verde	6.00	gramo	\$ 0.00150	\$ 0.0090	Brunoise fino	\$ 1.50	Kilogramo	1,000	gramo
4	Ajo	3.00	gramo	\$ 0.00500	\$ 0.0150	Brunoise fino	\$ 5.00	Kilogramo	1,000	gramo
5	Zanahoria	7.50	gramo	\$ 0.00080	\$ 0.0060	Brunoise fino	\$ 0.80	Kilogramo	1,000	gramo
6	Mantequilla son Sal	7.50	gramo	\$ 0.00850	\$ 0.0638	Cubos a temperatura ambiente	\$ 8.50	Kilogramo	1,000	gramo
7	Cilantro	1.50	gramo	\$ 0.30000	\$ 0.4500	Picado Fino	\$ 0.30	Unidad	1	unidad
8	Chillangua	0.75	gramo	\$ 0.50000	\$ 0.3750	Picado Fino	\$ 0.50	Unidad	1	unidad
9	Sal	0.45	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0003	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo
10	Pimienta	0.15	gramo	\$ 0.01523	\$ 0.0023	Pesado	\$ 0.99	Gramo	65	gramo
11	Comino	0.15	gramo	\$ 0.00760	\$ 0.0011	Pesado	\$ 1.52	Gramo	200	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar los ingredientes
2. Añadir mantequilla a una olla
3. Incorporar los ingredientes
4. Realizar el sofrito a fuego medio-alto, permitiendo una ligera reacción de Maillard

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.96	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0134	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperatura
2. Uniformidad del corte
3. Tiempo de cocción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El sofrito aporta base aromática, profundidad de sabor y equilibrio, desarrollado mediante cocción controlada de vegetales para construir el perfil del plato.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Corte Uniforme

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguirre, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Caviar de Limón	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 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	Limón	30.00	mililitro	\$ 0.00152	\$ 0.0456	Exprimir y colar	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	gramo
2	Agua	4.50	mililitro	\$ 0.00100	\$ 0.0045	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitro
3	Azúcar Blanca	0.75	gramo	\$ 0.00180	\$ 0.0014	Pesado	\$ 1.80	Kilogramo	1,000	gramo
4	Gelatina sin sabor	1.20	gramo	\$ 0.05500	\$ 0.0660	Hidratar / Disolver	\$ 1.65	Kilogramo	30	gramo
5	Aceite Vegetal	150.00	mililitro	\$ 0.00240	\$ 0.3600	Muy Frío, en vaso alto	\$ 2.40	Litro	1,000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hidratar la gelatina sin sabor
2. Extraer el jugo del limón y colarlo para eliminar semillas y añadir azúcar
3. Calentar y añadir la gelatina hidratada
4. Añadir la mezcla en una jeringa o gotero
5. Dejar caer gotas pequeñas en un recipiente con aceite Frío
6. Retirar las esferas y enjuagar ligeramente para eliminar exceso de aceite

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.48
EXTRAS 5%	\$ 0.02
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.50
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.03
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0167

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El caviar de limón aporta acidez concentrada, explosión de sabor y textura esférica, realzando el contraste y la frescura del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de la mezcla
2. Proporción de gelatina
3. Temperatura del aceite

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Gelificación
2. Esferificación
3. Extracción de zumo


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Encurtido	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	4 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	Cebolla Paiteña	22.50	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0225	Brunoise Fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
2	Tomate Riñón	18.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0180	Brunoise Fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
3	Limón	12.00	mililitro	\$ 0.00152	\$ 0.0182	Exprimir	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	gramo
4	Vinagre Blanco	4.50	mililitro	\$ 0.00260	\$ 0.0117	Pesado	\$ 1.30	Litro	500	mililitros
5	Sal	0.75	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0005	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Corte de los ingredientes
2. Incorporar limón + Vinagre
3. Rectificar sabores

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.07	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.074	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.00	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0012	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Proporción de ácido y sal
2. Corte Uniforme

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El encurtido aporta acidez, frescura y contraste, equilibrando sabores y aportando un perfil gustativo más vibrante al plato.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Corte Uniforme
2. Inmersión completa


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

5.3. Pan (Pan del Encocado)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Pan del Encocado				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 25 gramo		FICHA No. VTA-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche de coco	52.68	mililitros	\$ 0.00840	\$ 0.4425	Pesado	\$ 8.40	Litros	1,000	mililitros
2	Huevo	29.27	gramos	\$ 0.00325	\$ 0.0951	Pesado	\$ 3.25	Kilogramos	1,000	gramos
3	Harina de Trigo	139.02	gramos	\$ 0.00850	\$ 1.1817	Pesado	\$ 8.50	Kilogramos	1,000	gramos
4	Mantequilla sin sal	43.90	gramos	\$ 0.00850	\$ 0.3732	Pesado	\$ 8.50	Kilogramos	1,000	gramos
5	Azúcar Blanca	21.95	gramos	\$ 0.00116	\$ 0.0255	Pesado	\$ 1.16	Kilogramos	1,000	gramos
6	Sal	2.93	gramos	\$ 0.00060	\$ 0.0018	Pesado	\$ 0.60	Kilogramos	1,000	gramos
7	Levadura Fresca	2.93	gramos	\$ 0.00634	\$ 0.0186	Pesado	\$ 6.34	Kilogramos	1,000	gramos
8	Mantequilla de Chillangua	5.00	gramos	\$ 0.01738	\$ 0.0869	Pesado	\$ 0.53	Gramo	31	gramos
9	Harina de Coco	7.32	gramos	\$ 0.00804	\$ 0.0589	Pesado	\$ 8.04	Kilogramos	1,000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar secos + Líquidos 2. Amasar hasta generar la red de gluten 3. Añadir Mantequilla 4. Amasar durante 5 minutos 5. Porcionar en 25 gr cada uno 6. Leudar 7. Hornear a 180°C por 15 minutos	COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 2.28</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0.11</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 2.40</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0.16</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0.0064</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table> ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El brioche de coco con mantequilla de chillangua aporta suavidad, esponjosidad y notas aromáticas herbales, integrando grasa láctea y coco en un equilibrio de sabor.	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	\$ 0.16	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0064	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Horneado 2. Amasado 3. Leudado
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	\$ 0.16	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0064	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															

 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo	 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F	FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26
--	---	--

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mantequilla de chillangua	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 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	Mantequilla sin Sal	30.00	gramos	\$ 0.00850	\$ 0.2550	Pesado	\$ 8.50	Kilogramo	1,000	gramo
2	Chillangua	0.50	unidad	\$ 0.50000	\$ 0.2500	Pesado	\$ 0.50	Unidad	1	unidad

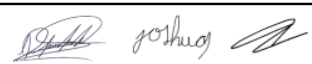
PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Derretir Mantequilla
2. Añadir Chillangua
3. Dejar infusionar durante 3 días

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.51
EXTRAS 5%	\$ 0.03
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.53
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.04
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0071

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La mantequilla de chillangua aporta aroma herbal, grasa suave y fresca, realizando el sabor y dando carácter al conjunto del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

5.4. Entrada (Brisa del Pacífico)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Brisa del Pacífico</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">15 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">100 gramo</td> </tr> </table>						NOMBRE RECETA		Brisa del Pacífico		NÚMERO PORCIONES	15 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 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> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">VTA-003</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-003	<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																																																										
Brisa del Pacífico																																																										
NÚMERO PORCIONES	15 porción																																																									
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo																																																									
TIPO RECETA																																																										
	Básica o de Venta																																																									
X	Complementaria o Subreceta																																																									
FICHA No.	VTA-003																																																									
FOTO RECETA																																																										
																																																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																
1	Pescado Dorado	600.00	gramo	\$ 0.01176	\$ 7.0560	Pesado	\$ 11.76	Kilogramo	1,000	gramo																																																
2	Leche de tigre de coco	450.00	gramo	\$ 0.01600	\$ 7.2000	Pesado	\$ 7.20	mililitro	450	gramo																																																
3	Aceite de Chillangua	75.00	mililitro	\$ 0.01420	\$ 1.0650	Pesado	\$ 2.13	mililitro	150	mililitro																																																
4	Encurtido	270.00	gramo	\$ 0.00180	\$ 0.4860	Pesado	\$ 0.27	gramo	150	gramo																																																
54	Aire de Limón	30.00	gramo	\$ 0.00421	\$ 0.1262	Pesado	\$ 0.85	gramo	202	gramo																																																
6	Chulpi	75.00	gramo	\$ 0.01230	\$ 0.9225	Pesado	\$ 2.46	gramo	200	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. Pesar todo</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Emplatado (Leche de tigre, Pescado, Encurtido, Chulpi, Aceite y Aire de Limón)</td> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Pesar todo		2. Emplatado (Leche de tigre, Pescado, Encurtido, Chulpi, Aceite y Aire de Limón)																				<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: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 16.86</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.84</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 17.70</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1.18</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0118</td> </tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 16.86	EXTRAS 5%	\$ 0.84	COSTO TOTAL RECETA	\$ 17.70	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.18	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0118	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr> <td colspan="2">1. Frescura del pescado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Equilibrio de acidez</td> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS		1. Frescura del pescado		2. Equilibrio de acidez							
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																										
1. Pesar todo																																																										
2. Emplatado (Leche de tigre, Pescado, Encurtido, Chulpi, Aceite y Aire de Limón)																																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																																										
SUBTOTAL RECETA	\$ 16.86																																																									
EXTRAS 5%	\$ 0.84																																																									
COSTO TOTAL RECETA	\$ 17.70																																																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.18																																																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0118																																																									
PUNTOS CRÍTICOS																																																										
1. Frescura del pescado																																																										
2. Equilibrio de acidez																																																										
<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">El ceviche de coco aporta frescura, acidez equilibrada y cremosidad, integrando técnicas de maceración que resaltan la identidad del coco en la preparación.</td> </tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		El ceviche de coco aporta frescura, acidez equilibrada y cremosidad, integrando técnicas de maceración que resaltan la identidad del coco en la preparación.		<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. Aireado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Licuado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3. Maceración</td> </tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Aireado		2. Licuado		3. Maceración																																					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																										
El ceviche de coco aporta frescura, acidez equilibrada y cremosidad, integrando técnicas de maceración que resaltan la identidad del coco en la preparación.																																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																										
1. Aireado																																																										
2. Licuado																																																										
3. Maceración																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo </td> <td style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F </td> <td> <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> </td> </tr> </table>						 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo	 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F	<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																																														
 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo	 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F	<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																																																										

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Leche de tigre con coco	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 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	Limón	210.00	mililitro	\$ 0.00172	\$ 0.3612	Zumo	\$ 1.72	Kilogramo	1,000	gramo
2	Leche de coco	130.00	mililitro	\$ 0.00840	\$ 1.0920	Pesado	\$ 8.40	Litro	1,000	mililitro
3	Ajo	10.00	gramo	\$ 0.00500	\$ 0.0500	Pesado	\$ 5.00	Kilogramo	1,000	gramo
4	Jengibre	10.00	gramo	\$ 0.00246	\$ 0.0246	Pesado	\$ 2.46	Kilogramo	1,000	gramo
5	Cilantro	15.00	gramo	\$ 0.30000	\$ 4.5000	Pesado	\$ 0.30	Unidad	1	gramo
6	Cebolla Perla	15.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0150	Pesado	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
7	Pescado Dorado	45.00	gramo	\$ 0.01176	\$ 0.5292	Pesado	\$ 11.76	Kilogramo	1,000	gramo
8	Sal	10.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0060	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo
9	Pimienta	7.00	gramo	\$ 0.01523	\$ 0.1066	Pesado	\$ 0.99	Kilogramo	65	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Licuar vegetales, limón y pescado
2. Añadir leche de coco
3. Rectificar sabores
4. Reposar durante 10-15 minutos

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 6.68
EXTRAS 5%	\$ 0.33
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7.02
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.47
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0156

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La leche de tigre con coco aporta acidez, cremosidad y equilibrio aromático, integrando técnicas de maceración que potencian el sabor del coco en la preparación.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Balance ácido
2. Control del ajo
3. Textura fina

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Licuar
2. Maceración
3. Colado

ELABORADO POR:
Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aceite de chillangua	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aceite Vegetal	200.00	mililitro	\$ 0.00240	\$ 0.4800	Pesado	\$ 2.40	Litro	1,000	mililitro
2	Chillangua	60.00	gramo	\$ 0.50000	\$ 30.0000	Pesado	\$ 0.50	Unidad	1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pesar ingredientes
2. Calentar aceite hasta 100°C
3. Licuar aceite + chillangua
4. Colar con una tela fina

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 30.48	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1.52	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 32.00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 1.0668	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El aceite de chillangua aporta aroma herbal intenso, grasa aromatizada y profundidad de sabor, realizando y complementando las preparaciones del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura del aceite
2. Filtrado correcto

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión
2. Licuado
3. Filtrado fino
4. Clarificación

ELABORADO POR:
Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Encurtido	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 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	Cebolla Paitaña	75.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0750	Brunoise Fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
2	Tomate Riñon	49.95	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.0500	Brunoise Fino	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
3	Aji	30.00	gramo	\$ 0.00306	\$ 0.0919	Rodaja	\$ 0.49	Gramo	160	gramo
4	Limón	15.00	mililitro	\$ 0.00152	\$ 0.0228	Zumo	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	gramo
5	Vinagre Blanco	7.50	mililitro	\$ 0.00260	\$ 0.0195	Pesado	\$ 1.30	Mililitro	500	mililitros
6	Sal	3.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0018	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Corte de los ingredientes
2. Incorporar limón + Vinagre
3. Rectificar sabores

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.26	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.27	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0018	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El encurtido aporta acidez, frescura y contraste, equilibrando sabores y aportando un perfil gustativo más vibrante al plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Proporción de ácido y sal
2. Corte Uniforme

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Corte Uniforme
2. Inmersión completa

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguilera, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aire de Limón	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	202 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	Limón	100.00	gramo	\$ 0.00152	\$ 0.1520	Zumo	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	mililitro
2	Agua	100.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 0.1000	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitro
3	Sucro	2.00	gramo	\$ 0.28000	\$ 0.5600	Pesado	\$ 14.00	Gramo	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Añadir a agua + limón + sucro
2. Incorporación de aire

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.81	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.85	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.85	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Acidez equilibrada
2. Uso inmediato

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El aire de limón aporta ligereza, acidez volátil y textura espumosa, elevando el plato con frescura aromática y contraste en boca.

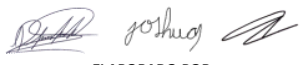
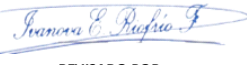
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsificación con Sucro
2. Aireación


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

5.5. Plato Fuerte (Raíces del Estero)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Roberto E. Arias Arizona State University		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Raíces del Estero (Ensumacado)				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES		15 porción		FICHA No.		VTA-004		PESO CADA PORCIÓN		210 gramo	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Pulpo	375.00	gramo	\$ 0.01200	\$ 4.5000	Pesado	\$ 12.00	Kilogramo	1,000	gramo	
2	Pescado Dorado	525.00	gramo	\$ 0.01176	\$ 6.1740	Pesado	\$ 11.76	Kilogramo	1,000	gramo	
3	Concha Pata de Mula	15.00	gramo	\$ 1.08333	\$ 16.2500	Pesado	\$ 13.00	Unidad	12	gramo	
4	Uña de Cangrejo	15.00	gramo	\$ 0.75000	\$ 11.2500	Pesado	\$ 6.00	Unidad	8	unidad	
5	Reducción de Ensumacado	825.00	mililitro	\$ 0.00893	\$ 7.3700	Pesado	\$ 6.03	mililitros	675	mililitros	
6	Aire de Limón	750.00	gramo	\$ 0.00421	\$ 3.1559	Pesado	\$ 0.85	Gramos	202	gramo	
7	Aceite de Chillangua	75.00	mililitro	\$ 0.21333	\$ 16.0000	Pesado	\$ 32.00	mililitros	150	mililitros	
8	Arroz	150.00	gramo	\$ 0.00259	\$ 0.3880	Pesado	\$ 1.94	Gramos	750	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Pesar todos los ingredientes y verificar mise en place completa 2. Sellar Pulpo (Previamente cocinado) + Pescado 3. Calentar la reducción + uñas de cangrejo 4. Emplatado (Reducción, Aire, Aceite, Proteínas, Arroz) 				SUBTOTAL RECETA		\$ 65.09		Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				EXTRAS 5%		\$ 3.25					
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 68.34					
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 4.56					
				COSTO POR GRAMO		\$ 0.0217					
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				El ensumacado integra distintas proteínas, aportando profundidad de sabor, notas ahumadas y complejidad aromática mediante técnicas de cocción controlada y ensamblaje gastronómico.				1. Sellado 2. Mantenimiento de la cadena de calor 			
 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo				 REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Leche de Coco	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	1,000 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	Coco	4.00	unidad	\$ 2.00000	\$ 8.0000	Abierto	\$ 2.00	Unidad	1	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Limpiar
2. Abrir coco (Separar Agua de coco)
3. Separa carne de coco
4. Procesar el Agua de coco con la carne de coco
5. Colar sin obtener ningún residuo

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.00	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.40	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 8.40	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La leche de coco aporta cremosidad, suavidad y base grasa natural, integrando y equilibrando las preparaciones del menú con identidad del coco.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Colar finamente sin residuos

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Licuado
2. Colado


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguilera, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sofrito	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	64 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cebolla Paiteña	300.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.3000	Mirepoix	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	gramo
2	Pimiento rojo	250.00	gramo	\$ 0.00150	\$ 0.3750	Mirepoix	\$ 1.50	Kilogramo	1,000	gramo
3	Pimiento Verde	250.00	gramo	\$ 0.00150	\$ 0.3750	Mirepoix	\$ 1.50	Kilogramo	1,000	gramo
4	Cilantro	1.00	unidad	\$ 0.30000	\$ 0.3000	Mirepoix	\$ 0.30	Unidad	1	unidad
5	Ajo	50.00	gramo	\$ 0.00500	\$ 0.2500	Mirepoix	\$ 5.00	Kilogramo	1,000	gramo
6	Achiote	50.00	mililitro	\$ 0.00350	\$ 0.1750	Pesado	\$ 3.50	Litro	1,000	mililitro
7	Chillangua	0.50	unidad	\$ 0.50000	\$ 0.2500	Pesado	\$ 0.50	Unidad	1	gramo
8	Mantequilla sin sal	50.00	gramo	\$ 0.00850	\$ 0.4250	Pesado	\$ 8.50	Kilogramo	1,000	gramo
9	Sal	10.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0060	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo
10	Pimienta	7.00	gramo	\$ 0.01523	\$ 0.1066	Pesado	\$ 0.99	Gramo	65	gramo
11	Comino	5.00	gramo	\$ 0.00760	\$ 0.0380	Pesado	\$ 1.52	Gramo	200	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar los ingredientes
2. Añadir mantequilla a una olla
3. Incorporar los ingredientes
4. Realizar el sofrito a fuego medio-alto, permitiendo una ligera reacción de Maillard
5. Procesar todo el refrito

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.60	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.73	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.18	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El sofrito aporta base aromática, profundidad de sabor y equilibrio, desarrollado mediante cocción controlada de vegetales para construir el perfil del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperatura
2. Tiempo de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Licuado


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Fondo de Camaron	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	1,000 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	Camaron entero	1,000.00	gramo	\$ 0.01221	\$ 12.2100	Limpio	\$ 12.21	Kilogramo	1,000	Gramo
2	Achiote	15.00	mililitro	\$ 0.00350	\$ 0.0525	Pesado	\$ 3.50	Litro	1,000	mililitro
3	Cebolla Perla	100.00	gramo	\$ 0.00100	\$ 0.1000	Pesado	\$ 1.00	Kilogramo	1,000	Gramo
4	Agua	1,000.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 1.0000	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Incorporar Aceite + mirepoix
2. Añadir cabeza y cascara de camarón
3. Sofreír durante 5 minutos con un buen control de temperatura
4. Añadir agua
5. Hervir durante 3 horas

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 13.36	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.67	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 14.03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.94	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0009	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El fondo de camarón aporta intensidad marina, profundidad de sabor y base aromática, obtenida mediante cocción controlada de cabezas y caparazones.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperatura
2. Hervor controlado
3. Colado Final

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Colado
3 Ebullición prolongada


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aceite de chillangua	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 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	Aceite Vegetal	200.00	mililitro	\$ 0.00240	\$ 0.4800	Pesado	\$ 2.40	Litro	1,000	mililitro
2	Chillangua	60.00	gramo	\$ 0.50000	\$ 30.0000	Pesado	\$ 0.50	Unidad	1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pesar ingredientes
2. Calentar aceite hasta 100°C
3. Licuar aceite + chillangua
4. Colar con una tela fina

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 30.48	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1.52	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 32.00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2.13	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 1.0668	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El aceite de chillangua aporta aroma herbal intenso, grasa aromatizada y profundidad de sabor, realizando y complementando las preparaciones del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura del aceite
2. Filtrado correcto

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión
2. Licuado
3. Filtrado fino
4. Clarificación

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Arroz con cocolon	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Arroz	500.00	gramo	\$ 0.00160	\$ 0.8000	Lavado y Pesado	\$ 1.6000	kilogramo	1,000	gramo
2	Aceite	15.00	gramo	\$ 0.00240	\$ 0.0360	Pesado	\$ 2.40	litro	1,000	gramo
3	Agua	1,000.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 1.0000	Pesado	\$ 1.00	litro	1,000	mililitro
4	Sal	20.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0120	Pesado	\$ 0.60	kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pesado de ingredientes
2. Lavado
3. Sellado del arroz
4. Añadir Agua
5. Cocción a fuego medio hasta que el líquido reduzca
6. Reposar durante 5-10 minutos para terminar la cocción con vapor

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.85
EXTRAS 5%	\$ 0.09
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.94
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.13
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0026

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El arroz con cocolon aporta textura crocante, sabor concentrado y contraste de cocción, integrando el fondo del arroz como elemento de identidad y profundidad gastronómica.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de cocción
2. Control del fuego
3. Sellado correcto

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sellado
2. Cocción a vapor
3. Absorción


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aire de Limón	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	202 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limón	100.00	gramo	\$ 0.00152	\$ 0.1520	Pesado	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	mililitro
2	Agua	100.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 0.1000	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitro
3	Sucro	2.00	gramo	\$ 0.28000	\$ 0.5600	Pesado	\$ 14.00	Gramo	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1.	Añadir agua + limón + sucro
2.	Incorporación de aire

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.81	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.85	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.85	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	
El aire de limón aporta ligereza, acidez volátil y textura espumosa, elevando el plato con frescura aromática y contraste en boca.	

PUNTOS CRÍTICOS	
1.	Acidez equilibrada
2.	Uso inmediato

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
1.	Emulsificación con Sucro
2.	Aireación


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Reducción de Ensumacado	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	45 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sofrito	360.00	gramo	\$ 0.00284	\$ 1.0238	Pesado	\$ 2.73	Gramo	960	mililitro
2	Fondo de Camaron	50.00	mililitro	\$ 0.01403	\$ 0.7015	Pesado	\$ 14.03	Litro	1,000	mililitro
3	Pasta de mani	180.00	gramo	\$ 0.01815	\$ 3.2670	Pesado	\$ 3.63	Gramo	200	gramo
4	Sal	20.00	gramo	\$ 0.00060	\$ 0.0120	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo
5	Pimienta	5.00	gramo	\$ 0.05585	\$ 0.2792	Pesado	\$ 3.63	Gramo	65	gramo
6	Leche de coco	50.00	mililitro	\$ 0.00840	\$ 0.4200	Pesado	\$ 8.40	Litro	1,000	gramo
7	Comino	5.00	gramo	\$ 0.00760	\$ 0.0380	Pesado	\$ 1.52	Gramo	200	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar sofrito procesado
2. Incorporar el fondo
3. Incorporar pasta de mani
4. Incorporar leche de coco
5. Reducir a fuego medio hasta que espese
6. Rectificar sabores

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 5.74	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.29	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6.03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.40	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La reducción de ensumacado aporta concentración de sabor, intensidad aromática y textura untuosa, reforzando el perfil del plato mediante evaporación controlada de líquidos.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Reducción controlada
2. Temperatura del fuego

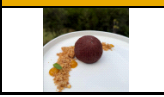
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Reducción

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguin, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

5.6. Postre (Dulce Herencia)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Arizona State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Dulce Herencia				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 90 gramo		FICHA No. VTA-005																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Streusel de Mani	150.00	gramo	\$ 0.00444	\$ 0.6656	Pesado	\$ 0.71	Gramo	160	gramo															
2	Mousse de coco	375.00	gramo	\$ 0.02299	\$ 8.6200	Pesado	\$ 8.62	Gramo	375	gramo															
3	Curd de Mango	225.00	gramo	\$ 0.00547	\$ 1.2300	Pesado	\$ 1.23	Gramo	225	gramo															
4	Biscuit de chocolate semiamargo	225.00	gramo	\$ 0.00382	\$ 0.8600	Pesado	\$ 0.86	Gramo	225	gramo															
5	Gel de Maracuya	200.00	gramo	\$ 0.00327	\$ 0.6548	Pesado	\$ 1.02	Gramo	310	gramo															
6	Helado de Coco	150.00	gramo	\$ 0.00864	\$ 1.2960	Pesado	\$ 2.16	Gramo	250	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Preparar todas las subrecetas 2. Rellenar el molde (Mousse + Courd + Biscuit) 3. Congelar a -18°C 4. Desmoldar, cubrir y dar forma de coco 5. Emplatado (Streusel de mani + gel + helado + mousse)				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 13.33</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.67</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 13.99</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.93</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0104</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 13.33	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.67	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 13.99	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.93	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Congelación completa 2. Inserto y biscuit bien colocados 3. Control de temperaturas		
SUBTOTAL RECETA	\$ 13.33	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0.67	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 13.99	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.93	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
Se representa el coco como mimetismo visual, resaltando identidad afroecuatoriana, integrando sabores derivados que evocan su cultura, territorio y tradición.				1. Emplatado 2. Congelación 3. Moldeado																					
 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguim, López Aizaga Isac Mateo				 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Streusel de Maní	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 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	Harina	59.00		\$ 0.00200	\$ 0.1180	Pesado	\$ 2.00	Kilogramo	1,000	gramo
2	Mantequilla sin sal	36.00		\$ 0.00850	\$ 0.3060	Pesado	\$ 8.50	Kilogramo	1,000	gramo
3	Maní	28.00		\$ 0.00630	\$ 0.1764	Pesado	\$ 2.52	Gramo	400	gramo
4	Azúcar Morena	24.00		\$ 0.00109	\$ 0.0262	Pesado	\$ 1.09	Kilogramo	1,000	gramo
5	Azúcar Blanca	7.00		\$ 0.00116	\$ 0.0081	Pesado	\$ 1.16	Kilogramo	1,000	gramo
6	Sal	0.50		\$ 0.00060	\$ 0.0003	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramo
7	Leche en polvo	5.00		\$ 0.00635	\$ 0.0318	Pesado	\$ 2.54	Gramo	400	gramo
8	Pólvo de Hornear	1.00		\$ 0.00678	\$ 0.0068	Pesado	\$ 3.39	Gramo	500	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezcla de secos
2. Incorporación de maní
3. Incorporar maní y batir hasta obtener una textura arenosa
3. Reposo
5. Hornear a temperatura de 180°C hasta dorar y obtener textura crujiente
6. Enfriar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.67 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.03 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.71 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.05 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0047 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El streusel aporta textura crujiente y contraste graso-dulce, equilibrando el postre y resaltando notas tostadas del maní.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de la mantequilla
2. Horneado controlado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sableado
2. Horneado


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Biscuit de chocolate semiamargo y nibs de cacao	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	1.00	Unidad	\$ 0.19118	\$ 0.1912	Pesado	\$ 3.25	Unidad	17	gramos
2	Azúcar	45.70	gramos	\$ 0.00116	\$ 0.0530	Pesado	\$ 1.16	Kilogramo	1,000	gramos
3	Harina	43.20	gramos	\$ 0.00200	\$ 0.0864	Pesado y Tamizado	\$ 2.00	Kilogramo	1,000	gramos
4	Ricacao	3.10	gramos	\$ 0.00543	\$ 0.0168	Pesado y Tamizado	\$ 2.17	Gramos	400	gramos
5	Cacao Amargo en Polvo	6.20	gramos	\$ 0.02525	\$ 0.1566	Pesado y Tamizado	\$ 5.05	Gramos	200	gramos
6	Agua Helada	61.80	mililitros	\$ 0.00100	\$ 0.0618	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitros
7	Polvo de Hornear	2.20	gramos	\$ 0.00678	\$ 0.0149	Pesado	\$ 3.39	Gramos	500	gramos
8	Bicarbonato	1.10		\$ 0.00647	\$ 0.0071	Pesado	\$ 1.94	Gramos	300	gramos
9	Aceite de girasol	18.50		\$ 0.00284	\$ 0.0525	Pesado	\$ 2.84	Litro	1,000	mililitros
10	Sal	0.30		\$ 0.00060	\$ 0.0002	Pesado	\$ 0.60	Kilogramo	1,000	gramos
11	Esencia de Vainilla	0.70		\$ 0.00860	\$ 0.0060	Pesado	\$ 0.86	Mililitros	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Batido dr huevos y azúcar a punto de letra
2. Incorporacion de líquidos
4. Mezcal de secos (Tamizado) de manera envolvente
4. Agregar Nibs de cacao
5. Horneado a 180°C por 8 minutos
6. Enfriar y porcionar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.65	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.68	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0030	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El biscuit de chocolate semiamargo aporta esponjosidad, estructura ligera y sabor intenso, mientras los nibs añaden textura crujiente y notas amargas.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Incorporacion sin perdida de aire
2. Tiempo de horneado
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado
2. Tamizado
3. Batido


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguin, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Curd de Mango	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 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	Mantequilla sin sal	59.20	gramos	\$ 0.00850	\$ 0.5032	Pesado	\$ 8.50	Kilogramos	1,000	gramos
2	Azúcar Blanco	47.40	gramos	\$ 0.00116	\$ 0.0550	Pesado	\$ 1.16	Kilogramos	1,000	gramos
3	Pulpa de manogo	39.50	mililitros	\$ 0.00588	\$ 0.2324	Pesado	\$ 1.50	gramos	255	mililitros
4	Huevos	2.00	unidades	\$ 0.19118	\$ 0.3824	Pesado	\$ 3.25	Unidad	17	unidades

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Batir mantequilla con el azucar
2. Incorporar huevos uno a uno, hasta conseguir una emulsión estable
3. Incorporar la pulpa de mango
4. Cocción a fuego bajo, removiendo constantemente hasta que espese
6. Enfriar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.17	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El curd de mango aporta acidez, cremosidad y frescura, equilibrando el dulzor del postre y realzando notas tropicales naturales.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperatura
2. Movimiento constante

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Batido
2. Emulsificación


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguin, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mousse de Coco	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 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	Leche de Coco	67.00		\$ 0.00840	\$ 0.5628	Pesado	\$ 8.40	Litro	1,000	mililitro
2	Crema de Leche	167.00		\$ 0.00464	\$ 0.7749	Pesado	\$ 4.64	Litro	1,000	mililitro
3	Gelatina sin Sabor	6.00		\$ 0.02048	\$ 0.1229	Pesado	\$ 5.12	Gramos	250	gramos
4	Chocolate Blanco	135.00		\$ 0.05000	\$ 6.7500	Pesado	\$ 20.00	Gramos	400	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hidratar gelatina en agua fría
2. Calentar leche de coco y crema
3. Fundir chocolate blanco en la mezcla
4. Añadir gelatina y disolver
5. Enfriar la mezcla
6. Semi montar la crema e incorporar de manera envolvente
7. Moldear y refrigerar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.21	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.41	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.62	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.57	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0230	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El mousse de coco aporta ligereza, cremosidad y sabor suave, actuando como base estructural que integra y armoniza el postre.

PUNTOS CRÍTICOS
1. No perder auidal mezclar.
2. Gelatina bien hidratada
3. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hidratación
2. Aireado
3. Gelificación

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gel de Maracuyá	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maracuyá	120.00	mililitro	\$ 0.00504	\$ 0.6048	Pesado	\$ 2.5200	mililitro	500	mililitro
2	Agar Agar	3.00	gramo	\$ 0.06667	\$ 0.2000	Pesado	\$ 2.00	Gramo	30	gramo
3	Agua	112.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 0.1120	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitro
4	Azúcar	75.00	gramo	\$ 0.00116	\$ 0.0870	Pesado	\$ 1.16	kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pesar Ingredientes
2. Añadir agua, maracuya, Azucar a fugo alto
3. Añadir Agar Agar
4. Hervir durante 2 minutos.
5. Dejar reposar y que gelifique
6. Licuar hasta que tenga una buena textura

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	\$ 0.07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El gel de maracuyá aporta acidez, brillo y frescura, equilibrando la dulzura del postre y reforzando el perfil tropical.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar la acidez
2. Tiempo de ebullición

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Gelificación
2. Cocción controlada
3. Licuado

ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de coco	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche de Coco	160.00	mililitro	\$ 0.00840	\$ 1.3440	Pesado	\$ 8.4000	Litro	1,000	mililitro
2	Crema de coco	40.00	mililitro	\$ 0.01367	\$ 0.5468	Pesado	\$ 5.81	Gramo	425	mililitro
3	Azúcar Blanca	16.00	mililitro	\$ 0.00116	\$ 0.0186	Pesado	\$ 1.16	kilogramo	1,000	gramo
4	Glucosa	8.00	mililitro	\$ 0.00300	\$ 0.0240	Pesado	\$ 3.00	Litro	1,000	mililitro
5	Dextrosa	6.00	gramo	\$ 0.00400	\$ 0.0240	Pesado	\$ 4.00	kilogramo	1,000	gramo
6	Glucosa Atomizada	4.00	gramo	\$ 0.00600	\$ 0.0240	Pesado	\$ 3.00	Gramo	500	gramo
7	Agua	20.00	mililitro	\$ 0.00100	\$ 0.0200	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	mililitro
8	Estabilizante	1.00	gramo	\$ 0.05480	\$ 0.0548	Pesado	\$ 2.74	Gramo	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar agua, leche de coco y crema de coco
2. Añadir todos los azúcares y disolver
3. Calentar la mezcla a 81°C
4. Añadir estabilizante y mezclar bien
5. Enfriar mezcla
6. Mantecar mezcla y congelar hasta que tenga textura

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.06	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0144	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Correcta proporción de azúcares
2. Control de temperatura
3. Correcto Mantecado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El helado de coco aporta cremosidad fría, intensidad aromática y contraste térmico, reforzando el concepto tropical del postre.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Mantecación
2. Congelación controlada


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

5.7. Petit Four (El Que Te Levanta)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by

Arizona State University®

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

El Que Te Levanta

NÚMERO PORCIONES

15 porción

PESO CADA PORCIÓN

5 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

VTA-006

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate Blanco	30.00	gramo	\$ 0.05000	\$ 1.5000	Pesado	\$ 20.00	Gramo	400	gramo
2	Pulpa de Borojó	18.00	gramo	\$ 0.00733	\$ 0.1320	Pesado	\$ 0.11	Gramo	15	gramo
3	Ganache de Borojó	15.00	gramo	\$ 0.03000	\$ 0.4500	Pesado	\$ 0.54	Gramo	18	gramo
4	Laca de Mantequilla de cacao	12.00	gramo	\$ 0.11200	\$ 1.3440	Pesado	\$ 1.68	Gramo	15	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Temperar chocolate (40°C - 28°C - 31°C)

2. Pintar con la laca

3. Realizar el encamisado

4. Rellenar

5. Sellado

6. Desmolde

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 3.43

EXTRAS 5%

\$ 0.17

COSTO TOTAL RECETA

\$ 3.60

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0.24

COSTO POR GRAMO

\$ 0.0480

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El bombón de borojó representa la identidad afroesmeraldeña, aportando intensidad frutal, energía natural y conexión con la biodiversidad de Esmeraldas.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura del chocolate

2. Bien pulido el molde

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Temperado

ELABORADO POR:

Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge

Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:

Ivanova E Riofrio F

FECHA ELABORACIÓN

24-jun-26

FECHA ACTUALIZACIÓN

24-jun-26

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Puré de Borojó	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	1 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de borojó	12.00		\$ 0.00864	\$ 0.1037	Pesado	\$ 2.16	Gramo	250	0
2	Azúcar blanco	2.00		\$ 0.00116	\$ 0.0023	Pesado	\$ 1.16	Kilogramo	1,000	0
3	Jugo de limón	1.00		\$ 0.00152	\$ 0.0015	Pesado	\$ 1.52	Kilogramo	1,000	0
4	Agua	1.00		\$ 0.00100	\$ 0.0010	Pesado	\$ 1.00	Litro	1,000	0

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Incorporar pulpa + Azúcar + Jugo de Limón + Agua
2. Reducir hasta que quede como un Puré

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.11
EXTRAS 5%	\$ 0.01
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.11
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.01
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0076

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de Temperatura
2. Control de sabores

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Reducción


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguim, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de Borojó	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate Blanco	9.00	gramo	\$ 0.05000	\$ 0.4500	Pesado	\$ 20.00	Gramo	400	gramo
2	Pulpa de Borojó	5.00	gramo	\$ 0.00864	\$ 0.0432	Pesado	\$ 2.16	Gramo	250	gramo
3	Crema de leche	2.50	gramo	\$ 0.00464	\$ 0.0116	Pesado	\$ 4.64	Litro	1,000	mililitri
4	Mantequilla	1.50	gramo	\$ 0.00850	\$ 0.0128	Pesado	\$ 8.50	Kilogramo	1,000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar Crema + pulpa
2. Añadir al chocolate
3. Incorporar mantequilla

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.52
EXTRAS 5%	\$ 0.03
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.54
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.04
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0181

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El ganache de borojó aporta cremosidad intensa, notas frutales y energía natural, resaltando la identidad afroesmeraldeña y su biodiversidad.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas
2. Control de grasa

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Emulsión


ELABORADO POR:
 Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
 Aguirre, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
 Ivanova E Riofrio F

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Laca de manteca de cacao	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	1 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de Cacao	13.00		\$ 0.02664	\$ 0.3463	Pesado	\$ 3.33	Gramo	125	gramo
2	Colorante Liposoluble	2.00		\$ 0.62500	\$ 1.2500	Pesado	\$ 1.25	Gramo	2	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Derretir manteca de cacao 40-40°C
2. Incorporar Colorante liposoluble

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.60
EXTRAS 5%	\$ 0.08
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.68
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.11
COSTO POR GRAMO	\$ 0.1117

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La laca de manteca de cacao aporta brillo, protección y textura crocante, sellando el postre y realizando su acabado visual elegante.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de fusión

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Coloración
2. Atemperado


ELABORADO POR:
Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo


REVISADO POR:
Ivanova E Riofrio F

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

5.8. Bajativo (Trapiche de Coco)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Trapiche de Coco				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
NÚMERO PORCIONES				1 porción																					
PESO CADA PORCIÓN				30 gramo																					
				FICHA No.		VTA-007																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Trapiche de Coco	30.00	mililitro	\$ 0.01444	\$ 0.4333	Pesado	\$ 6.50	Mililitro	450	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Servir en un shot 				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f2f2f2;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.43</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f2f2f2;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f2f2f2;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.46</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f2f2f2;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.46</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f2f2f2;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0152</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.43	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.46	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.46	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0152	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Correcto gramaje 		
				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.43	Σ Precios totales de cada ingrediente																			
				EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras																			
				COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.46	Subtotal + Extras																			
				COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.46	Costo Total Receta ÷ No. porciones																			
				COSTO POR GRAMO	\$ 0.0152	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
				El trapiche de coco aporta dulzor tradicional, notas caramelizadas y conexión cultural afroecuatoriana, evocando procesos artesanales de la costa esmeraldeña.				1. Dosificación 																	
 ELABORADO POR: Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge Aguiñ, López Aizaga Isac Mateo				 REVISADO POR: Ivanova E Riofrio F				FECHA ELABORACIÓN 24-jun-26																	
				FECHA ACTUALIZACIÓN 24-jun-26																					

5.9. Maridaje (Vino dos hemisferios “Enigma”)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Arizona State University		Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA Vino Enigma				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 1 porción				FICHA No. VTA-008					
PESO CADA PORCIÓN 90 gramo									

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino Enigma 2 Hemisferios	90.00	mililitro	\$ 0.02067	\$ 1.8600	Frio	\$ 15.50	Litro	750	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Enfriar
2. Dosificar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1.86 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.09 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1.95 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.95 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0217 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El vino Enigma se utiliza como maridaje general del menú, aportando equilibrio, acidez y notas frutales que armonizan las preparaciones y realzan sus matices.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Dosificación

ELABORADO POR:
Ayala García Josué Emilio, González Pozo Jorge
Aguim, López Aizaga Isac Mateo

REVISADO POR:
Ivanova E Riofrio F

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

5.10. COSTO TOTAL

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Universidad Internacional del Ecuador Arizona State University					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Tesoro entre Mareas	\$ 1.28	\$ 11.75	30.0%	\$ 39.18	\$ 5.88	\$ 3.92	\$ 48.97
VTA-002	Pan del Encocado	\$ 0.16	\$ 11.75	29.4%	\$ 40.00	\$ 6.00	\$ 4.00	\$ 50.00
VTA-003	Brisa del Pacífico	\$ 1.18	\$ 11.75	26.7%	\$ 44.00	\$ 6.60	\$ 4.40	\$ 55.00
VTA-004	Raíces del Estero (Ensumacado)	\$ 4.56						
VTA-005	Dulce Herencia	\$ 0.92						
VTA-006	El Que Te Levanta	\$ 0.24						
VTA-007	Trapiche de Coco	\$ 0.46						
VTA-008	Memoria del Manglar	\$ 2.96						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 11.75						

6. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (6 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)

“Se entiende por trazabilidad alimentaria al modo con el que rastreamos todos los pasos de un alimento, desde su origen hasta la llegada al consumidor final, pasando por los procesos de producción, transformación y distribución...” (Araven, 2025)

6.1.Coco

En el Ecuador existe una gran demanda de coco, cuya producción se concentra especialmente en la región Costa y constituye la principal fuente de ingresos de muchas familias costeñas. Debido a su amplia versatilidad, se lo puede utilizar de diferentes maneras, ya mencionadas anteriormente; además, posee una alta cantidad de fibra, lo que contribuye a mejorar el funcionamiento del sistema digestivo.

Cuando se habla de trazabilidad de los tipos de coco, se hace referencia al análisis del recorrido, proceso y calidad de este fruto a lo largo de toda su producción hasta llegar al consumidor, identificando la procedencia, su uso y su finalidad como producto.

- Coco verde (tierno)

El coco verde (tierno) proviene de las cosechas prematuras dentro de las plantaciones ecuatorianas, principalmente en Esmeraldas y se utiliza el agua de coco principalmente como bebida hidratante, debido a su alto contenido de nutrientes y de agua fresca lo que lo hace ideal para su consumo inmediato.

Figura 3. Coco verde (tierno)



Nota. Tomada de shutterstock (2021)

- **Coco maduro (seco)**

El coco maduro (seco) se obtiene de la maduración completa o de etapas avanzadas de desarrollo; en las palmas altas se obtiene la copra (pulpa seca del coco), que se extrae y se emplea como aceite, pulpa o leche, elementos que suelen ser esenciales dentro de la gastronomía ecuatoriana tradicional (Valverde et al., 2022).

Figura 4 Coco maduro (seco)



Nota. Obtenida de cocoverde Ec (2021)

- **Coco Criollo**

El coco criollo es una variedad local adaptada al Ecuador y asociada a los sistemas tradicionales de cultivo. La revista El Productor (2019) menciona que 110 productores del norte de Esmeraldas cultivan el coco mediante técnicas ancestrales, en las que se cuida la semilla y cada planta se coloca a una distancia de entre 10 y 15 metros, con el uso de fertilizantes naturales; además, se lo cultiva en monocultivo por su rusticidad y su adaptación climática.. Su uso se centra específicamente en la copra para el aceite, forraje y construcción.

Figura 5. Coco criollo



Nota. Obtenido de Cropper.com (2026)

- **Coco enano**

Proviene de variedades enanas, , es valorado por su rápida producción y su facilidad de manejo; se importa desde Brasil y se cultiva en el Ecuador, pues se adapta a diferentes suelos y condiciones, y genera cosechas estables y rentables durante décadas, con una vida productiva de 30 a 50 años (Agrovida, s.f.), obteniendo como producto el agua de coco envasada y la copra de menor calidad debido a su alta producción.

Figura 6. Coco enano



Nota. Obtenida de Cropper.com (2026)

- **Coco híbrido**

Desarrollado por la combinación generativa de variedades cocos como enano Malasino y Alto de Panamá, introducido al Ecuador para mejorar su rendimiento, sus usos son múltiples y adquieren mejores cualidades de los “Padres” (Romero et al., (2020)) obteniendo un coco muy versátil ya que sus frutos tienden a ser de tamaño mediano a grandes, con un buen sabor, un buen rendimiento de copra y una gran productividad, heredando resistencia y mejorando la tolerancia en cuanto a la altura.

En este sentido, la trazabilidad permite conocer la calidad del producto y su valor en el mercado, al identificar su origen, su tipo y su uso específico dentro de la cadena productiva, el coco tiene diversos usos en el Ecuador, específicamente dentro de la gastronomía, donde se emplea en bebidas, platos típicos como el encocado, ensumacao y otros, lo que demuestra cuán importante es el coco dentro de la cultura y la economía de las familias costeñas ecuatorianas (Ramírez, s.f.).

Figura 7 Coco híbrido



Nota. Obtenida de dreamstime (s.f)

6.2.Carbohidrato: Arroz

El arroz es un cultivo originario de Asia meridional; China es el principal productor y consumidor del mundo, y este cereal constituye un alimento básico tanto para ese país como para la India. La introducción del arroz en los países de Occidente se le atribuye a Alejandro Magno. (Guayes, 2019). El cultivo del arroz empezó hace 6 500 años en las regiones húmedas de Asia tropical y subtropical; apareció en el año 5000 a. C. en China y, hacia el 4500 a. C., en Tailandia; luego se trasladó a Camboya, Vietnam y el sur de la India, y después se extendió a Corea,

Myanmar, Pakistán, Sri Lanka, Japón, Filipinas e Indonesia hacia el año 800 a. C., de modo que este cultivo aparece documentado en el siglo IV a.C. (Guayes, 2019)

En Occidente, los musulmanes introdujeron esta gramínea en la península ibérica en el siglo VIII y, con el paso del tiempo, se dispersó a Italia y Francia. En 1694 llegó a Carolina del Sur, proveniente de Madagascar, para ser introducida posteriormente en América del Sur, a principios del siglo XVIII, por las colonias españolas (Guayes, 2019). Hoy, en el Ecuador, el arroz es uno de los cereales más básicos en la alimentación diaria de las personas, ya que tiene un gran valor nutricional (aporte de carbohidratos) y porque las condiciones climáticas, específicamente las de la región Costa, favorecen su desarrollo (Poveda Burgos et al., 2019)

Para la producción del arroz, la temperatura debe ser cálida y óptima, de 20 a 35 °C, así como se requiere una gran cantidad de agua, pues generalmente se lo cultiva mediante sistemas de inundación o de secano (sistema de cultivo que depende del agua de lluvia, sin riego), su siembra suele hacerse en las estaciones lluviosas en donde hay más abundancia de agua cuidando el manejo de los fertilizantes y verificando si las condiciones del suelo son óptimas para que el cultivo se desarrolle de manera eficiente.

Figura 8. Arroz



Nota. Obtenida de Herbari virtual (s.f)

El arroz tiene distintas variedades que se clasifican según su tamaño, su forma y su comportamiento en la cocción, como el arroz de grano largo, mediano o corto. En el contexto ecuatoriano predominan variedades como INIAP 6 Patria, INIAP R-2 y el arroz largo blanco o integral, que se adaptan a la zonificación por el suelo y clima de la región (Poveda Burgos

et al., 2019) que se identifican por el código de parcela, fecha de siembra y fitosanitarios lo que permite ver desde su origen hasta su comercialización.

En cuanto a la conservación del arroz, debe almacenarse en condiciones secas, con una humedad inferior al 14 %, para prevenir el moho y la degradación, y a temperaturas controladas para poder evitar la proliferación de plagas y hongos, lo cual es esencial para mantener su calidad a lo largo de su distribución (Narayanan, 2022). En su procesamiento se incluye la limpieza, el descascarado y el envejecimiento (control de temperatura) asegurando su debido cuidado y procesamiento.

Para obtener el arroz se parte del cultivo y recolección del grano cuando está maduro, el arroz es llevado a las fábricas donde pasa por varias etapas. La primera es la limpieza, donde mediante máquinas especiales se eliminan impurezas como piedras, tierra, hojas, residuos vegetales, etc. Luego sigue el proceso de secado, para reducir la humedad del grano y evitar el desarrollo de hongos o bacterias. A continuación, se procede al descascarado, mediante el cual se extrae la cubierta exterior y se obtiene el arroz integral.

Luego sigue el pulido o blanqueado, un procedimiento que elimina parte del salvado y el germen y deja el arroz blanco. Finalmente, antes de ser empacado y llevado al consumidor, el producto es clasificado por tamaño y calidad (Munir et al., 2018).

Desde el punto de vista nutricional, el arroz aporta unas 130 calorías por cada 100 gramos de arroz blanco cocido. También contiene alrededor de 28 gramos de carbohidratos, 2,7 gramos de proteína y cantidades reducidas de grasa. Además, proporciona minerales como calcio, hierro y potasio, aunque sus cantidades pueden variar dependiendo del tipo de arroz y su procesamiento industrial (Kambo & Yerpude, 2014).

Tabla 2. Valor nutricional

Nutriente	Cantidad Aproximada
Energía	28 g
Carbohidratos	2.7 g
Grasas	0.3 g
Fibra	0.4 g
Calcio	10 g
Hierro	1.2 g
Sodio	1 mg
Potasio	35 mg

Fuente: Estos valores pueden cambiar dependiendo del tipo de arroz y el procesamiento industrial. CalZen. (2026). *Arroz blanco cocido — calorías y valor nutricional*. Recuperado de <https://calzen.ai/es/calories-in/rice/>

6.3.Chillangua (*Eryngium foetidum*)

La chillangua es una planta de la familia Apiaceae. En el Ecuador se cultiva principalmente en Esmeraldas, en las zonas de (Tonchigüe, Atacames, Tonsupa, Viche, Chura). (Gabriela, 2018)

El nombre fue dado por las comunidades afrocolombianas del Cauca y Nariño, y adoptado por el pueblo afro de Esmeraldas, menciona Roris Caicedo, conocedor de la historia de la comida ancestral esmeraldeña. (Expreso, 2017)

Su origen está ligado a las áreas del trópico de las Américas, las cuales comprenden la región noroccidental del Ecuador, zonas costeras de Colombia, Panamá, México y el archipiélago del Caribe. A lo largo de la historia, los pueblos originarios de América usaban la chillangua como condimento, pero también como planta medicinal. (Rosero-Góme, Lorena Zambrano, García , & Viracocha, 2020)

Es una planta que tiene hojas lanceoladas con márgenes dentados y nervaduras amarillentas, tiene un ciclo de vida aproximado de seis meses. Se desarrolla principalmente en condiciones de sombra y humedad, siendo el verano la época más favorable para su crecimiento. La temperatura óptima de cultivo es de 26 a 28 grados centígrados y la temperatura mínima que puede soportar es de 20 grados centígrados, siendo la máxima 30 grados centígrados (Pabon, 2021)

Tabla 3. Valor nutricional referente a 100 g de chillangua

Componentes	Unidad	Valor
Valore energético	G	38
Proteínas	G	1,9
Lípidos	G	0,5
Carbohidratos	G	8,1
Fibras	G	2,1
Calcio	Mg	195,0
Fosforo	Mg	68,0
Hierro	Mg	4,9
Carotenos	Mg	0,76
Riboflavinas	Mg	0,72
Ácido Ascórbico	Mg	0,70

Fuente: Composición química de las hojas de *E. foetidum* L. por cada 100 g. Jiménez, 2019

Dentro del proceso de producción de la chillangua se espera que la planta acumule suficiente follaje y se la cosecha a los 60 días de haber sido sembrada. Para la cosecha existen dos formas de proceder: la primera consiste en cortar solamente las hojas y la segunda, en cosechar la planta por completo desde la raíz.

En verano, el agricultor se encarga de realizar el corte del tallo floral cada 10 a 12 días; sin embargo, en climas de menor temperatura, este proceso se realiza cada 14 a 21 días. Así es posible mantener la planta alrededor de 24 meses produciendo hojas continuamente. (Reinoso, ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (*Eryngium foetidum*) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA , 2019)

Esta planta perenne se cultiva en pequeños parches de producción. Su clima ideal es cálido y húmedo; sin embargo, su germinación es lenta y, asimismo, la planta no debe recibir demasiada luz solar directa, tiene un hábito de crecimiento muy similar al cilantro, por lo cual es recomendable tener precaución en climas cálidos donde la hierba puede llegar a desprenderse al sembrar. (Reinoso, ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (*Eryngium foetidum*) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA , 2019)

Figura 9 Chillangua



Nota. Obtenida de laylita.com (s.f)

La chillangua al ser una planta originaria de zonas húmedas tropicales, necesita una temperatura aproximada de 26 a 28 °C. siendo así que su temperatura mínima soportable es de 20 °C y la máxima es de 30 °C, esta planta se desarrolla a altitudes de entre 10 y 400 msnm; sin embargo, en ciertas zonas es posible cultivarla hasta los 1300 m. donde es posible cultivarla. (Santamaria, 2017)

Dentro del Ecuador, la chillangua se cultiva mayoritariamente en las regiones costeras.

- Tonchigüe (Atacames)
- Tonsupa (Atacames)
- Viche (Quinindé)
- Chura (Quinindé)

Sin embargo, el uso de la chillangua va más allá de estas zonas, ejemplos claros de su uso en el mundo, citados en libros de cocina, son platos típicos como el k'ak'ik, proveniente de Guatemala, que consiste en una sopa elaborada a base de hojas de chillangua, carne de pavo condimentada y una salsa de tomate. En Nicaragua y Costa Rica se utiliza la chillangua como condimento de comidas y ensaladas. En Panamá se emplea como condimento, en especial para preparar sopas típicas como el sancocho, así como guisos. En lugares más tropicales, como la provincia de Darién, los indígenas de la zona siembran la chillangua para condimentar sus comidas.

Además de estos usos culinarios, se ha demostrado que la decocción de las hojas administrada de manera oral tiene efectos antiinflamatorios. En forma de té se utiliza para afecciones como vómito, diarrea, fiebre, estreñimiento y diabetes.

En Jamaica esta planta se usa contra las convulsiones en los niños, en Costa Rica la infusión de hojas se utiliza como laxante para infantes y, en personas mayores, la infusión de la raíz con sus hojas se emplea como sedante nervioso, ideal para el cólico hepático.

6.4. Concha pata de mula

La concha pata de mula (*Anadara grandis*) es un molusco bivalvo de uso popular en las costas del Pacífico latinoamericano, especialmente en Ecuador, Colombia, Perú y México (Galdámez Castillo et al., 2007)

Figura 10. Concha Pata de mula



Nota. Obtenido de (Sargazo 2026)

Esta especie, así como las del mismo género como *Anadara similis* y *Anadara tuberculosa*, son especies dominantes en el ecosistema del manglar.

Para la pesquería artesanal ecuatoriana, representan una fuente de trabajo de gran demanda debido al mercado nacional, ya que constituyen fuente importante de alimento y beneficio económico.

Este tipo de conchas son extraídas como alimento por un gran número de pescadores artesanales en la costa del Pacífico de diez países, desde México y América Central hasta el Perú, y el Ecuador es uno de los proveedores de mayor relevancia..

La extracción de esta especie se realiza principalmente de manera manual por parte de concheros artesanales que se adentran en las zonas de manglar durante la marea baja.

La búsqueda se realiza removiendo manualmente el sedimento fangoso en el cual esta especie se encuentra parcialmente enterrada (Preciado Cortez, 2021).

Tabla 4. Factores de extracción de Concha pata de mula

Factor	Característica
Nombre científico	<i>Anadara grandis</i>
Nombre común	Concha pata de mula
Tipo de organismo	Molusco bivalvo
Ecosistema	Manglares y estuarios costeros
Distribución en Ecuador	Esmeraldas, Manabí, Guayas y El Oro
Hábitat específico	Planicies fangosas intermareales en los bordes del manglar
Tipo de sustrato	Lodo fino, sedimentos fangosos ricos en materia orgánica
Temperatura del agua	25–30 °C
Salinidad	20–35 ppt (partes por mil)
Humedad ambiental	Superior al 80 %
Zona de extracción	Áreas intermareales expuestas durante marea baja
Profundidad de enterramiento	Aproximadamente 10–30 cm dentro del sedimento
Método de extracción	Recolección manual artesanal
Herramientas utilizadas	Principalmente las manos; ocasionalmente pequeñas herramientas para remover sedimento
Época de extracción	Durante todo el año, dependiendo de las mareas

Dentro de la provincia de Esmeraldas la extracción de concha constituye una actividad económica desarrollada fundamentalmente por comunidades afroecuatorianas.

Por su importancia comercial, representa uno de los elementos base de la identidad de esta cultura, debido a que todo el proceso que conlleva su obtención y comercialización tiene vínculos directos con los saberes tradicionales, la gastronomía local y el aprovechamiento de los ecosistemas de manglar

Esta especie está distribuida en la costa ecuatoriana, en áreas de manglar localizadas desde el norte (Palma Real, San Lorenzo, Tambillo, Limones) y al sur Muisne (Prov. Esmeraldas); Bahía de Caráquez (Prov. Manabí); Puerto El Morro e Isla Puna (Prov. Guayas) y el Archipiélago de Jambelí (Prov. El Oro) (Mora, 1990)

Figura 11 Distribución de Concha Pata de mula



Nota. Imagen generada por inteligencia artificial (ChatGPT, 2026)

Este molusco llega a medir cerca de 15 cm; sin embargo, su tamaño típico es de 11 cm, mucho mayor que el de su pariente directo, la concha negra, ampliamente usada en la gastronomía ecuatoriana. Morfológicamente presenta dos valvas gruesas con 24 a 29 costillas radiales, sólidas, fuertes y muy prominentes.

Su alimentación se basa en la filtración continua del agua circundante; dentro de este proceso retiene partículas de materia orgánica en suspensión, como fitoplancton, microalgas, bacterias y otros microorganismos presentes en el medio acuático del manglar (Preciado Cortez, 2021)

Figura 12. Morfología Concha Pata de mula



Nota. Obtenida de: (Ecuador país bonito 2020)

Esta especie presenta sexos diferenciados o dioicos, es decir que existen machos y hembras. Durante su época reproductiva, ambos individuos liberan óvulos y espermatozoides al medio acuático, donde se presenta la fecundación de manera externa. Una vez fecundados, los huevos logran desarrollarse como larvas planctónicas que permanecerán suspendidas en la columna de agua durante días o semanas, según la época del año. (Galdámez Castillo et al., 2007)

7. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

"La gastronomía es la memoria viva de un pueblo: sabores, saberes y tradiciones que se transmiten de generación en generación" Claude Lévi-Strauss

La gastronomía es una herramienta cultural, mediante la cual se ha expuesto la historia, identidad y relación de los pueblos ecuatorianos con su territorio. además de ser una actividad ligada con la alimentación, la cocina ha representado un espacio donde prevalecen conocimientos, técnicas, ingredientes y practicas heredadas entre generaciones, debido a esto se ha convertido en una de las formas de preservar la memoria colectiva de un pueblo. Los alimentos tradicionales, toman un significado que va más allá de su valor nutricional, debido a que llegan a representar experiencias y vínculos sociales que forman parte de la identidad de una cultura.

En Ecuador, la gastronomía afrodescendiente presente en la provincia de esmeraldas ha representado a lo largo de la historia una de las expresiones gastronómicas más relevantes del país, debido a su relación directa con recursos propios del territorio (mar, manglares y diversidad costera). Estas prácticas se han formado a partir de conocimientos ancestrales que han sido influenciados por herencia africana, indígena y europea, lo cual ha dado origen a preparaciones que logran reflejar la adaptación, resistencia y creatividad de esta comunidad.

Uno de los ingredientes más importantes dentro de esta cocina es el coco, un fruto que cumple una función relevante en la alimentación diaria de esta comunidad y que, además, posee un profundo valor simbólico dentro de las tradiciones afroecuatorianas, es utilizado en la mayoría de los platos tradicionales, esto demuestra la importancia de este ingrediente dentro la construcción de una identidad culinaria basada en sabores, aromas y técnicas.

Sin embargo, la globalización y los cambios de costumbres alimenticias han ido transformando las cocinas tradicionales, provocando en la mayoría de los casos, la pérdida de reconocimiento de ingredientes, preparaciones y conocimiento ancestral. Debido a esta realidad la gastronomía contemporánea se convierte en una herramienta para la recuperación, conservación y difusión de la memoria culinaria mediante reinterpretaciones que permitan conectar y recordar tradiciones del pasado con nuevas experiencias gastronómicas.

Debido a esto, el presente proyecto gastronómico presenta el coco como un ingrediente identitario de la cocina afroecuatoriano, con ayuda de la cocina de vanguardia como medio para reinterpretar preparaciones e ingredientes tradicionales sin perder su esencia cultural. A través de

técnicas actuales como emulsiones, reducciones, espumas y nuevas formas de presentación, se trata de probar que la innovación gastronómica puede funcionar como herramienta de preservación y reconocimiento cultural, permitiendo que los sabores ancestrales sean reconocidos nuevamente por las generaciones actuales.

En este contexto, el desarrollo del menú propuesto representa un recorrido gastronómico basado en la “memoria” de las comunidades afroecuatorianas de Esmeraldas, cada preparación transmite una historia con el mar, los manglares y los ingredientes que se han perdido a lo largo del tiempo, cada plato busca utilizar conocimientos heredados de estas comunidades planteando la cocina como una herramienta de recuperación de la memoria gastronómica, capaz de conservar la identidad cultural mediante la unión de tradición e innovación.

La gastronomía ecuatoriana es una expresión viva de la cultura nacional, ya que combina conocimientos, prácticas y productos que han sido transmitidos de generación en generación, satisfaciendo no solo una necesidad biológica, sino también aspectos sociales, históricos y simbólicos, un claro ejemplo son los platos tradicionales que representan el anclaje al territorio, la memoria familiar y las costumbres regionales. La Constitución de la República del Ecuador (2008, art. 13) garantiza el derecho de todas las personas a contar con una alimentación nutritiva y saludable, suficiente en cantidad y calidad; preferentemente producida localmente, pero siempre respetando las identidades y las prácticas culturales, lo que brinda una base legal para valorar la cocina tradicional como parte del patrimonio social nacional.

En este sentido, una propuesta gastronómica con tan gran trasfondo, dirigida a sus raíces, puede convertirse en un medio para difundir cultura e identidad, además de permitir el uso de ingredientes locales, por otra parte, la enorme diversidad territorial del Ecuador hace que la cocina tradicional sea una de sus principales características, pues cada región geográfica presenta productos y preparaciones diferentes, moldeados por el clima, la geografía y la historia del lugar: la Costa, la Sierra, así como la región Amazónica y la Insular.

7.1.Ensumacao

El ensumacao es considerado un plato tradicional, hecho principalmente con productos del mar y pescados fresco y preparado con ingredientes autóctonos cuyo uso se transmite de generación en generación. Su origen está arraigado en las comunidades afroecuatorianas que se asentaron en la costa norte del Ecuador, en particular en torno a la provincia de Esmeraldas, donde

su cocina representa una manifestación de la memoria histórica, la resistencia y el territorio (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2021). Desde el punto de vista histórico, la gastronomía afroesmeraldeña surgió a partir de la combinación de conocimientos indígenas, africanos y europeos, este intercambio permitió la creación de preparaciones singulares que hoy en día son parte del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

La llegada del Ensumacao al Ecuador está vinculada al proceso histórico de asentamiento de poblaciones afrodescendientes en la región costera durante la época colonial. Los conocimientos culinarios traídos desde África se fusionaron con los recursos naturales disponibles en el territorio ecuatoriano, especialmente con el uso del coco, los mariscos y los pescados de la zona. Esta combinación dio origen a preparaciones únicas que reflejan la adaptación cultural de estas comunidades a su nuevo entorno. Con el paso del tiempo, el ensumacao se consolidó como uno de los platos más representativos de la gastronomía afroesmeraldeña y como un símbolo de la riqueza cultural del Ecuador.

Desde el punto de vista histórico, la gastronomía afroesmeraldeña surgió a partir de la combinación de conocimientos indígenas, africanos y europeos, lo que permitió la creación de preparaciones únicas que hoy forman parte del patrimonio gastronómico ecuatoriano, destacándose por sus sabores, técnicas de elaboración y valor cultural. El ensumacao es un claro ejemplo de esta herencia culinaria, al preservar ingredientes, saberes ancestrales y prácticas tradicionales que fortalecen la identidad de las comunidades afroecuatorianas.

Siguiendo en este mismo sentido, el ensumacao no solo tiene una función alimentaria, sino que además es un símbolo que muestra los modos de vida, las tradiciones y las costumbres de las comunidades afrodescendientes. (UNESCO, 2022). La preparación del ensumacao se basa en el uso de alimentos frescos obtenidos de los manglares y del mar, entre ellos se encuentran mariscos, pescados y hierbas aromáticas, que se cocinan mediante técnicas tradicionales que ayudan a resaltar los sabores de cada ingrediente. El ensumacao posee un importante valor cultural mediante estos procesos debido a que representan una manifestación de identidad y de memoria para las comunidades afroecuatorianas. Su elaboración suele ser colectiva y puede estar presente en reuniones familiares, festividades y celebraciones tradicionales consolidándose como un patrimonio cultural inmaterial.

De esta manera, la incorporación del ensumacao dentro de una propuesta gastronómica permite rescatar y visibilizar una preparación que representa identidad, historia y riqueza cultural

de la costa ecuatoriana, demostrando así que la gastronomía también puede ser un medio para preservar y difundir el patrimonio cultural.

7.2. Concha pata de mula

La concha pata de mula (*Anadara grandis*) es uno de los moluscos bivalvos más representativos de las zonas costeras y de los manglares del Pacífico latinoamericano. Pertenece a la familia Arcidae y es muy importante para el ecosistema costero, pues las comunidades dependen de él en los planos económico y gastronómico. Según Sotelo González et al. (2019), las almejas conocidas como pata de mula han formado parte de la alimentación humana desde épocas prehispánicas, especialmente en zonas cercanas a manglares y zonas estuarinas que son perfectas para el desarrollo y reproducción de la concha de pata de mula, las comunidades costeras no solamente las utilizaban como recurso alimenticio, sino también como materia prima para la elaboración de utensilios y elementos decorativos.

En el Ecuador, la concha pata de mula es una de las especies más predominantes dentro de los manglares del litoral especialmente en provincias como Esmeraldas, Guayas y El Oro. Según Benalcázar (2016), las especies de la familia Arcidae presentes en el Pacífico ecuatoriano incluyen la concha prieta (*Anadara tuberculosa*), la concha macho (*Anadara similis*) y la concha pata de mula (*Anadara grandis*), todas consideradas recursos importantes para la alimentación y la economía local. La extracción artesanal de la concha pata de mula representa una práctica transmitida de generación en generación entre numerosas familias de la costa ecuatoriana, conformadas por recolectores que conocen el comportamiento de los manglares, las mareas y los ciclos naturales, y que constituye su principal fuente de empleo y sustento económico, cabe mencionar que esta recolección forma parte de un sistema de conocimientos locales vinculados al manejo sostenible de los recursos naturales. En una investigación de la Universidad Técnica Particular de Loja Vázquez & Marín, (2018) mencionan en su artículo que, en lugares como el Archipiélago de Jambelí y diversas zonas de Esmeraldas, la presencia de este recurso dentro de las prácticas gastronómicas evidencia la dependencia de las poblaciones locales respecto a los servicios ambientales proporcionados por los manglares, considerados espacios fundamentales para la conservación de la biodiversidad y la seguridad alimentaria.

Entonces, desde la perspectiva de identidad culinaria, la concha pata de mula, además de ser un alimento, se ha convertido en un elemento representativo del patrimonio de la costa

ecuatoriana, de modo que su incorporación en las propuestas gastronómicas permite revalorizar los ingredientes que se utilizaban desde siglos atrás

7.3. Pescado dorado y pesca artesanal

El Instituto Nacional de Pesca (2023), menciona que uno de los recursos pesqueros más representativos de la costa ecuatoriana es el pescado dorado, debido a su relevancia económica, gastronómica y social que han hecho que se convierta en un ingrediente frecuente dentro de la cocina tradicional y contemporánea del país. El pescado dorado, de nombre científico *Coryphaena hippurus* y conocido internacionalmente como mahi-mahi, es una especie altamente valorada por la calidad de su carne, su sabor suave y su versatilidad culinaria, atributos que lo han convertido en un producto representativo tanto a nivel nacional como internacional. Así, la pesca artesanal de dorado representa una actividad primordial para miles de familias ecuatorianas que dependen directamente de los recursos marinos para su sustento económico. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la captura de esta especie en el país se ha convertido en uno de los recursos más importantes para el sector pesquero artesanal ecuatoriano pues, alrededor de 4.666 embarcaciones artesanales participan en la captura de esta especie en el país, se puede decir que esta práctica y los conocimientos relacionados con las mareas, climas aptos para la pesca, ciclos migratorios de las especies, técnicas de captura e incluso el manejo de las embarcaciones han sido transmitidos entre generaciones dentro de las comunidades costeras y constituyen una fuente de trabajo, una expresión de identidad y un sentido de pertenencia territorial.

En la actualidad, su sostenibilidad es uno de los principales desafíos para la conservación del pescado dorado; por ello se han tomado acciones responsables frente a esta pesca y, hoy en día, el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) está ejecutando el plan piloto de trazabilidad para la pesquería artesanal del recurso dorado con el apoyo técnico del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), que busca fortalecer la sostenibilidad de la pesca artesanal mediante la implementación de sistemas tecnológicos que permiten conocer el origen del producto, los métodos de captura utilizados y el recorrido que realiza desde el mar hasta el consumidor final (El Telégrafo, 2020). La trazabilidad pesquera es una herramienta de gran relevancia para poder garantizar una práctica responsable y la reducción

del impacto que genera su extracción para otras especies promoviendo un consumo más responsable.

Por otra parte, el uso del pescado dorado dentro de propuestas culinarias, sobre todo en menús de autor, favorece la visibilización de los productos del litoral ecuatoriano y contribuye al fortalecimiento de una identidad gastronómica basada en la riqueza natural y cultural del territorio. De esta manera, el dorado trasciende su valor alimentario para convertirse en un símbolo de la pesca artesanal, la sostenibilidad y el patrimonio culinario de la costa ecuatoriana.

7.4.Chillangua

La chillangua (*Eryngium foetidum*), conocida coloquialmente como cilantro del monte o cilantro cimarrón y perteneciente a la familia Apiaceae, es una de las hierbas aromáticas más representativas dentro de la gastronomía afroecuatoriana, especialmente en la provincia de Esmeraldas. En el Ecuador, la presencia de la chillangua se concentra principalmente en las provincias con clima tropical húmedo, como Manabí y Esmeraldas, y es considerada un ingrediente fundamental dentro de múltiples preparaciones tradicionales de la región costera (Medina, 2018). Su uso se encuentra estrechamente relacionado con la identidad cultural de los pueblos costeros afrodescendientes, quienes aún en la actualidad conservan esta planta como un elemento esencial dentro de las prácticas gastronómicas y como parte de la herencia culinaria, reconocida por sus propiedades aromáticas y por los beneficios que aporta a diferentes preparaciones alimenticias. Desde la parte gastronómica, la chillangua es caracterizada por poseer un aroma intenso y un sabor particular que permite potenciar las características organolépticas de los alimentos, y es utilizada como condimento natural en diversas recetas tradicionales, especialmente en preparaciones elaboradas a base de productos marinos y con el coco, que son ingredientes representativos de la cocina afroesmeraldeña. Uno de sus usos más representativos dentro del país es en los encocados, que son considerados platos emblemáticos de la gastronomía afroecuatoriana, algunas otras preparaciones combinan la leche de coco, mariscos, pescado o carnes donde la chillangua cumple un rol importante al aportar identidad y autenticidad al plato. Medina (2018) menciona que en la cocina esmeraldeña resulta muy difícil elaborar un encocado sin la chillangua, debido a que constituye uno de los ingredientes que definen el perfil aromático característico de esta receta ancestral.

Además de los encocados, la chillangua es utilizada en tapaos, sopas marineras, ceviches, arroces, salsas y guisos típicos de la costa ecuatoriana, diversas investigaciones gastronómicas han demostrado que esta planta posee una gran versatilidad culinaria, permitiendo incluso su aplicación en propuestas de cocina contemporánea mediante técnicas como deshidratación, elaboración de aceites aromáticos, sales condimentadas, emulsiones y aireados gastronómicos (Medina, 2018). Por lo que, la conservación y la revalorización de la chillangua es de suma importancia para poder fortalecer el patrimonio gastronómico ecuatoriano.

7.5. Hoja de bijao

La hoja de bijao de nombre científico *Calathea lutea*, es uno de los vegetales más representativos dentro de la práctica culinaria tradicional especialmente en la región Amazónica y en algunas zonas del litoral; su uso se encuentra vinculado a los conocimientos ancestrales transmitidos por generaciones, que abarcan su preparación, su conservación y su cocción. Para Vega (2025), la hoja de bijao representa una manifestación cultural que evidencia la relación entre la historia de las comunidades y los recursos que brinda el entorno, su función principal se centra en servir como envoltura natural para diferentes alimentos antes de ser sometidos a procesos de cocción, esto se debe a que su tamaño, su resistencia y su flexibilidad permiten envolver pescados, carnes, vegetales y masas, lo que favorece la conservación de la humedad y evita que se pierdan los aromas y los sabores durante la preparación del plato. La hoja de bijao, al igual que la chillangua, tiene características organolépticas, es decir, perceptibles por los sentidos y en este caso transmite un aroma herbal suave que enriquece la experiencia gastronómica.

Una de las preparaciones más representativas es el “maito”, plato tradicional amazónico elaborado envolviendo el pescado y otros ingredientes en hojas de bijao, para cocinarlos posteriormente al fuego, a la parrilla o al vapor, este método permite que los alimentos se cocinen en sus propios jugos conservando de una mejor manera sus propiedades nutricionales y potenciando así los sabores. De igual manera, tenemos el ayampaco, preparación ancestral de origen shuar que consiste en envolver pescado o carnes condimentadas en la hoja de bijao antes de cocinarlos sobre brasas. Esta técnica culinaria demuestra cómo las comunidades amazónicas aprovecharon los recursos vegetales disponibles en su entorno para desarrollar diferentes métodos de cocción (ACE, 2016).

Desde una mirada cultural, el uso de la hoja de bijao constituye una herencia que refleja conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador, simbolizando las formas de vida, costumbres y prácticas vinculadas al territorio. Según (Vega N., 2025), instituciones relacionadas con la preservación del patrimonio cultural ecuatoriano reconocen la importancia de conservar estas prácticas gastronómicas como la cocción en hojas de bijao, que evidencian cómo se han mantenido los conocimientos ancestrales pese a la modernización y transformación de la cocina contemporánea.

En la actualidad, la hoja de bijao también ha sido incorporada dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas, su utilización en restaurantes y proyectos gastronómicos enfocados en la cocina de identidad permite fortalecer el patrimonio culinario nacional y promover el reconocimiento de prácticas ancestrales que forman parte de la riqueza cultural del Ecuador. No obstante, en la actualidad estos elementos tradicionales también han comenzado a dialogar con nuevas corrientes culinarias, dando paso a procesos de innovación y reinterpretación gastronómica que permiten resignificar la tradición sin perder su esencia cultural.

La gastronomía contemporánea ha experimentado importantes transformaciones debido a la incorporación de nuevas técnicas, tecnologías y enfoques creativos que buscan innovar la experiencia culinaria sin perder la esencia de las tradiciones gastronómicas, dentro de este contexto surge la cocina de vanguardia, una corriente gastronómica caracterizada por la experimentación, la creatividad y la aplicación de conocimientos científicos en la elaboración de alimentos cuyo principal objetivo consiste en generar nuevas formas de presentar, interpretar y consumir los alimentos, manteniendo la calidad de los ingredientes y potenciando las experiencias sensoriales del comensal (Jaramillo, 2021). La cocina de vanguardia tuvo gran desarrollo en Europa a finales del siglo XX, especialmente con chefs como Ferran Adrià, quien impulsó técnicas innovadoras basadas en la gastronomía molecular y la deconstrucción culinaria, corrientes que permitieron transformar la manera tradicional de concebir los alimentos, incorporando procesos científicos que modifican texturas, temperaturas, presentaciones y percepciones sensoriales, sin alterar necesariamente el sabor original de los ingredientes.

Dentro de este contexto, para Romero (2023), la reinterpretación gastronómica consiste en tomar preparaciones tradicionales y adaptarlas a propuestas contemporáneas mediante técnicas innovadoras que permiten presentar los platos desde una nueva perspectiva, pero este proceso no implica modificar la identidad original de las recetas, sino resaltar sus características culturales y

patrimoniales a través de nuevas expresiones culinarias. Dentro de la gastronomía ecuatoriana, esta tendencia ha permitido revalorizar ingredientes ancestrales y productos locales, y ha fortalecido la identidad gastronómica nacional. Las nuevas técnicas culinarias representan uno de los principales elementos de la cocina de vanguardia, entre las más utilizadas se encuentran las espumas, emulsiones, aireados, reducciones y granizados, procedimientos que permiten transformar las características físicas de los alimentos para generar experiencias sensoriales diferentes, buscando mejorar la presentación de los platos, potenciar sabores y crear nuevas texturas sin alterar la esencia de los ingredientes tradicionales (Jaramillo, 2021).

En Ecuador, la aplicación de técnicas de vanguardia ha comenzado a incorporarse dentro de propuestas gastronómicas que combinan productos autóctonos con métodos contemporáneos de elaboración, en la investigación de (Cevallos et al., 2019) destacan que la innovación culinaria puede contribuir al fortalecimiento del turismo gastronómico, la valorización de ingredientes locales y la preservación de recetas tradicionales mediante nuevas formas de presentación; asimismo, la preservación cultural a través de la innovación constituye uno de los objetivos más importantes de la gastronomía contemporánea.. La cocina moderna no busca reemplazar las tradiciones culinarias, sino resignificarlas y proyectarlas hacia nuevos contextos sociales y culturales, mediante la reinterpretación de platos típicos, el uso de ingredientes ancestrales y la incorporación de técnicas innovadoras, es posible mantener viva la memoria gastronómica de los pueblos y fortalecer el reconocimiento de su patrimonio cultural (Villalva et al., 2024).

Por lo tanto, puede afirmarse que la cocina de vanguardia no elimina la tradición, sino que la resignifica y la visibiliza mediante nuevas formas de expresión culinaria mediante la incorporación de técnicas modernas dentro de preparaciones basadas en ingredientes ancestrales que permite fortalecer la identidad cultural, preservar el patrimonio gastronómico y generar experiencias innovadoras que conectan el pasado con el presente, convirtiendo la innovación culinaria en un medio para garantizar la continuidad y difusión de los saberes tradicionales dentro de la gastronomía contemporánea

La propuesta gastronómica presentada se fundamenta en la representación de la riqueza cultural, histórica y territorial específicamente de la costa ecuatoriana mediante una secuencia de preparaciones inspiradas en ingredientes que históricamente han formado parte de la alimentación de comunidades afrodescendientes y shuar, como la concha pata de mula, el coco y la chillangua.

Asimismo, incorpora técnicas contemporáneas de elaboración y presentación que permiten reinterpretar estos ingredientes tradicionales sin alterar su esencia cultural. De esta manera, el menú presentado busca establecer una correlación entre la tradición e innovación, resaltando la importancia del patrimonio gastronómico.

La narrativa gastronómica constituye a un camino que da sentido a cada una de las preparaciones que integran el menú, en este caso la propuesta busca contar la historia de la cocina afroesmeraldeña a través de un recorrido que inicia con los sabores del manglar y culmina con una reinterpretación contemporánea de una presentación ancestral de la costa ecuatoriana, también cabe mencionar que permite que el comensal descubra progresivamente ingredientes, aromas y sabores característicos del territorio, generando una experiencia que evoca tradición entre generaciones. De esta manera, el menú no solo ofrece una experiencia sensorial, sino también una experiencia cultural promoviendo el reconocimiento y la valorización del patrimonio gastronómico que tiene el Ecuador.

7.6.Análisis conceptual:

7.7.Amuse bouche: Concha pata de mula asada y coco

El Amuse bouche representa el primer acercamiento del comensal a la propuesta gastronómica, su función principal consiste en introducir los sabores, conceptos e identidad que serán desarrollados durante el recorrido culinario, así, la combinación de concha pata de mula asada y coco resalta los ingredientes emblemáticos de la costa ecuatoriana, estableciendo una conexión inmediata con los ecosistemas marinos y los manglares que forman parte del patrimonio natural y gastronómico del litoral. El uso de la pata de mula permite destacar la importancia de los recursos provenientes del manglar dentro de la cocina costera, mientras que el coco aporta un elemento característico de la gastronomía afroecuatoriana.

7.8.Pan brioche de coco con mantequilla de chillangua

preparación que reinterpreta la gastronomía tradicional, debido a que combina una técnica clásica de panificación de influencia europea con ingredientes tradicionales ecuatorianos: el coco, utilizado en la gastronomía afroesmeraldeña, aporta identidad local al pan, mientras que la mantequilla de chillangua incorpora uno de los aromas más representativos de la cocina

afroecuatoriana. Esta preparación conjuga tradición e innovación y demuestra cómo ingredientes ancestrales pueden integrarse dentro de propuestas contemporáneas sin perder su valor cultural.

7.9.Entrada: Ceviche de coco con pescado blanco

La entrada está compuesta por un ceviche de coco con pescado blanco, preparación que busca representar la relación histórica entre las comunidades costeras y los recursos marinos, el pescado es una de las principales fuentes de alimento y forma parte de la identidad económica de las familias de la costa ecuatoriana, mientras que el coco representa un ingrediente fundamental dentro de la cocina afroecuatoriana, aportando características aromáticas y sensoriales. Esta combinación genera una interpretación del ceviche tradicional, que mantiene los ingredientes ancestrales esenciales mientras presenta una propuesta diferente desde el punto de vista conceptual. Esta preparación permite reforzar la identidad territorial del menú mediante sabores frescos y tropicales que evocan el paisaje costero ecuatoriano. Asimismo, el ceviche constituye una de las preparaciones más representativas del patrimonio gastronómico del país, por lo que su reinterpretación mediante la incorporación del coco fortalece la narrativa cultural propuesta (Reyes et al., 2023)

7.10. Plato fuerte: Ensumacao en reducción con pulpo, pesca blanca, cangrejo pata azul, concha y aceite de chillangua con arroz y cocolón

El plato fuerte representa el punto central de la propuesta gastronómica debido a que reúne los principales ingredientes, técnicas y conceptos desarrollados a lo largo del menú, la propuesta gastronómica está compuesta de una preparación que toma como base el ensumacao, considerado una de las expresiones culinarias más representativas de la cocina afroecuatoriana, especialmente de la provincia de Esmeraldas. La incorporación de pulpo, pesca blanca, cangrejo pata azul y concha permite destacar la biodiversidad marina del litoral ecuatoriano y la estrecha relación existente entre las comunidades costeras y los recursos del mar y por último el aceite de chillangua aporta identidad aromática al plato y fortalece el vínculo con los saberes ancestrales de la cocina afrodescendiente.

En este sentido, el uso de una reducción como técnica de cocina de vanguardia permite concentrar sabores y aportar complejidad gastronómica sin alterar la esencia de la preparación tradicional, permitiendo que el plato demuestre una relación entre tradición e innovación, donde

los conocimientos ancestrales son reinterpretados mediante recursos contemporáneos para generar nuevas experiencias culinarias (Villalva M., et al. 2025). El acompañamiento de arroz y cocolón complementa la propuesta al incorporar alimentos cotidianos de la alimentación ecuatoriana, reforzando la conexión con las costumbres, ya que ambos elementos forman parte de la memoria gastronómica cotidiana de numerosas familias del Ecuador.

Uno de los principales objetivos de este menú es fortalecer el reconocimiento de la identidad cultural afroecuatoriana mediante la valorización de ingredientes y preparaciones tradicionales, e incorpora en cada plato ingredientes y técnicas que forman parte de la memoria de las familias del litoral, lo que permite evidenciar los conocimientos culinarios preservados durante generaciones. La propuesta busca demostrar los conocimientos culinarios que han sido preservados durante generaciones. La Propuesta busca demostrar que la gastronomía puede constituirse como una herramienta para la conservación del patrimonio cultural inmaterial, transmitiendo una historia basada en el territorio, el mar, el manglar y los conocimientos ancestrales heredados por generaciones.

Debido a esto, se puede decir que la gastronomía posee la capacidad de evocar recuerdos, tradiciones y experiencias asociadas a la identidad cultural de los pueblos, por esta razón la propuesta puede convertirse en una herramienta para la preservación cultural y su difusión a nuevas generaciones mediante la reinterpretación de ingredientes tradicionales y la utilización de técnicas de vanguardia, el menú no solo constituye una experiencia culinaria, sino también una manifestación cultural que busca preservar, valorar y difundir la riqueza patrimonial de la gastronomía ecuatoriana. (Villalva et al. 2025)

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

8.1.Cóctel de bienvenida: Memoria del Manglar

Cóctel inspirado en la memoria afroecuatoriana, cuya composición toma como elemento principal el guarapo esmeraldeño, una bebida tradicional que se elabora a partir del jugo de caña de azúcar, el cual es un ingrediente ligado directamente a las prácticas agrícolas y culturales de varias comunidades afro del Ecuador.

El guarapo ha formado parte de la memoria gastronómica de Esmeraldas debido a su conexión directa con la caña de azúcar, tradicionalmente, esta bebida ha representado la relación entre territorio, producción y costumbres, debido a su consumo como bebida refrescante

“A base de caña de azúcar, este néctar nació con la construcción del ferrocarril en la frontera norte, Esmeraldas” (López, 2023)

El guarapo se trata de la fermentación de jugo de caña natural el cual se procesa por medio de un trapiche y se calienta en un fogón a leña.

Antiguamente, los trabajadores de la tierra lo utilizaban como bebida energética y lo llevaban al monte “La Guarapera nació con la construcción del ferrocarril. Cuando se lo empezó a construir por los años 50 y los trabajadores que llegaron desde diferentes partes del país, necesitaban una bebida para mantenerse activos." (López, 2023)

La elaboración del cóctel parte con una maceración de guarapo con coco, a esto se le agrega un granizado ligero de mango y un cordial de limón sutil, lo que crea un equilibrio entre notas dulces, herbales y cítricas. El coco aporta identidad tropical al cóctel, el guarapo le da fuerza cultural e histórica y el mango incorpora aromas característicos del litoral, lo que crea una bebida que revive los sabores del manglar y la memoria culinaria esmeraldeña.

8.2.Vino de maridaje.

									
Ficha de cata #	001								
Grado alcohólico:	12°GL								
Nombre del vino/Casa:	Enigma bodega dos hemisferios								
Terroir:	San Miguel del Morro, Guayas								
Cepa:	Chardonnay								
Añada:	NV								
Precio:	\$ 22,50		Foto del vino						
Notas de Cata									
Visual									
Limpidez	Turbio	•Cristalino	Impurezas	Efervescencia					
Color tintos	Teja	Granate	Rubi	Violáceo	Púrpura				
Color blancos	Verdoso	Pálido	• Claro	• Dorado	Ámbar				
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa claro	Salmón	Rosa franco	Rosa frambuesa				
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas gruesas	Burbujas delgadas	Ordenadas	Desordenadas			
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece					
Lágrimas	•Delgadas	Gruesas	Rápidas	Lentas	Definidas	No definidas			
Olfato									
Sin despertar	• Intensidad media. • Notas de frutas tropicales y blancas.								
Despierto	Intensidad aromática alta. Piña madura. Durazno, Coco, Banana.								
Gusto									
Primer Ataque	• Entrada suave. • Ligero dulzor inicial. • Buena amplitud en boca.								
Segundo Ataque	• Textura untuosa y cremosa. • Sabores de piña, durazno y coco. • Acidez equilibrada.								
Tercer Ataque	Final largo y agradable, elegante persistencia frutal, ligera sensación								

DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio seleccionado para esta velada es el servicio americano, también conocido como servicio de plato, este tipo de servicio se caracteriza porque cada preparación es emplatada en cocina y servida directamente al comensal, garantizando una presentación uniforme, un adecuado control de las porciones y una atención eficiente durante todo el evento. La elección de este servicio responde a la necesidad de ofrecer una experiencia gastronómica ordenada y elegante, en la que cada tiempo del menú pueda ser presentado y explicado de manera individual. Asimismo, facilita que los comensales aprecien la propuesta culinaria inspirada en la riqueza cultural afroecuatoriana y en los ingredientes representativos de la provincia de Esmeraldas.

El protocolo de atención iniciará con el ingreso de los familiares e invitados, seguido por el ingreso de los coordinadores y de la secretaría académica. Posteriormente se realizará la apertura de la velada, la lectura del acta correspondiente y las palabras de bienvenida por parte del jurado y de los estudiantes evaluados. Una vez finalizado el acto protocolario, los invitados serán ubicados en el montaje tipo U, diseñado para favorecer la interacción entre los asistentes y permitir una adecuada visualización de la presentación gastronómica.

El servicio dará inicio con el cóctel de bienvenida “Memoria del Manglar”, acompañado de una breve explicación de los ingredientes y la inspiración cultural del mismo. A continuación, se servirá el Amuse Bouche “Tesoro entre Mareas”, seguido del “Pan del Encocado”, resaltando la importancia del coco como elemento central de la identidad gastronómica esmeraldeña.

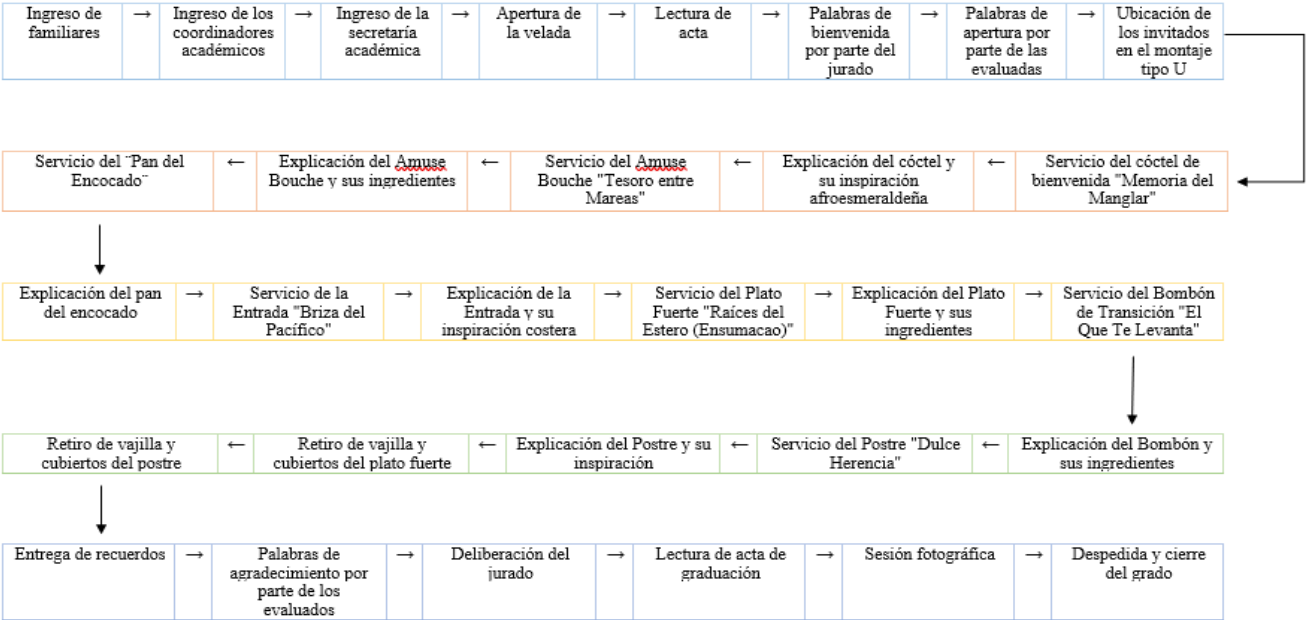
Posteriormente, se presentará la entrada “Brisa del Pacífico”, seguida del plato fuerte “Raíces del Estero (Ensumacao)”, en los cuales se destacarán los productos del mar y los sabores tradicionales de la costa ecuatoriana. Luego se servirá el bombón de transición “El Que Te Levanta”, elaborado con borojó y cacao, para continuar con el postre “Dulce Herencia”, que representa la fusión de ingredientes emblemáticos de la región.

Durante toda la experiencia, el personal de servicio mantendrá una atención constante, asegurando el correcto servicio de bebidas, la limpieza de la mesa y la comodidad de los invitados. Una vez concluido cada tiempo, la vajilla y la cubertería serán retiradas de forma ordenada y discreta, únicamente cuando todos los comensales hayan finalizado su degustación.

Al concluir el menú, Josué, Agum y Mateo realizarán la entrega de recuerdos a los asistentes como muestra de agradecimiento por su presencia y compartirán unas palabras de agradecimiento, resaltando la importancia de preservar la identidad gastronómica afroecuatoriana y el legado cultural de Esmeraldas a través de la cocina.

Finalmente, se realizará la despedida formal y agradecimiento por la participación de los asistentes y el retiro final de cristalería, vajilla y cubertería, dando por concluida una experiencia gastronómica que busca mantener viva la memoria, la tradición y la riqueza cultural del pueblo afroesmeraldeño.

Figura 13. Desarrollo del servicio



Nota: Cuadro demostrativo del servicio. Realizado por autores.

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

La ambientación propuesta, busca representar elegancia y la relación histórica entre el coco y la cultura afroecuatoriana del Ecuador. A través de elementos naturales, colores tomados del litoral y elementos que simbolizan la vida costera, se busca recrear una experiencia sensorial que conecte al comensal con su memoria gastronómica y cultural en la costa.

Se utilizarán paletas de colores suaves, con tonos principales como beige coco, marfil, arena, marrón coco y verde palma. La distribución del salón se realizará en forma de U, con una capacidad para quince comensales; esta disposición de mesas responde a la necesidad de crear un espacio central que permita la presentación de cada uno de los platos y que favorezca la interacción con los comensales. El servicio ofrecido será de tipo americano, todos los platos serán emplatados completamente en cocina, esto permite que los platos lleguen al comensal con la composición visual prevista, dentro del servicio del menú, los platos se servirán por la derecha, empezando por las mujeres y luego los hombres. Este procedimiento permite mantener la etiqueta de servicio que se requiere para un menú del nivel que se desea ofrecer. La mantelería estará inspirada en el paisaje costero de Esmeraldas e incorporará los colores arena, marfil y verde palma; estos colores, acompañados de centros de mesa vegetales que incluirán cocos naturales, hojas de palma y bijao, fibras vegetales y conchas, representarán los recursos que caracterizan al litoral esmeraldeño.

En la zona posterior del salón se dispondrá una exhibición de ingredientes representativos de la gastronomía esmeraldeña como coco, cacao, borojó y chillangua.

Dentro de la ambientación se incluirá música tropical y latina, tanto marimba esmeraldeña como salsa y otros géneros representativos de la zona.

Figura 14. Detalle gráfico del montaje



Nota. OpenAI. (2026). *Imagen generada con ChatGPT (modelo DALL·E) a partir de instrucciones de los autores* [Imagen generada por inteligencia artificial]. ChatGPT. <https://chatgpt.com/>

10. CONCLUSIONES

- La investigación demostró que el coco constituye un ingrediente central en la identidad cultural y culinaria de las comunidades afroecuatorianas de Esmeraldas, presente no solo en sus preparaciones cotidianas sino también en su memoria histórica y simbólica.
- La integración de técnicas contemporáneas como reducciones, maceraciones y emplatados de alta cocina aplicadas a ingredientes tradicionales como la chillangua, la concha pata de mula y el bijao, demostró que es posible elevar la gastronomía afroecuatoriana a espacios académicos y gastronómicos de alto nivel, sin sacrificar su autenticidad.

- El coco es un ingrediente fundamental dentro de la gastronomía afroecuatoriana de la provincia de Esmeraldas, no solo por el aporte de sabor, aroma y textura que brinda a los platos tradicionales, sino también por su profundo valor cultural e identitario. Sus preparaciones demuestran que este producto ha sido transmitido de generación en generación, y se ha convertido en un elemento representativo de la memoria culinaria y de las prácticas alimentarias de la población.
- Este estudio permitió concluir que el uso del coco en la gastronomía afroecuatoriana fortalece el patrimonio cultural de Esmeraldas y aporta al reconocimiento de su cocina como una manifestación de sabores ancestrales. Además, su presencia en la preparación de los platos típicos favorece la preservación de tradiciones, impulsa la identidad local y representa una oportunidad para promover el turismo gastronómico y la valorización de los productos autóctonos de la región.
- la técnica gastronómica actuales, aplicada a ingredientes tradicionales como los que se han usado en este menú, han demostrado que es posible elevar la cocina afroecuatoriana a escenario de alta cocina manteniendo autenticidad e identidad
- El rescate de ingredientes como el coco a través de propuestas culinarias innovadoras, ha contribuido de manera fuerte en el fortalecimiento del patrimonio gastronómico de esmeraldas, posicionando este ingrediente como símbolo de resistencia.

11. RECOMENDACIONES

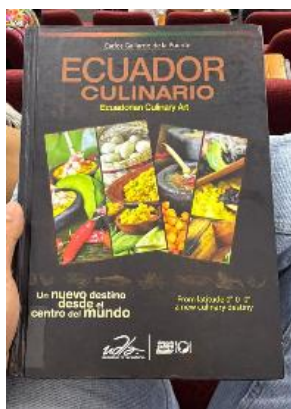
- Se recomienda promover acciones orientadas al rescate, conservación y difusión de las preparaciones tradicionales elaboradas con coco dentro de la gastronomía afroecuatoriana de Esmeraldas, mediante proyectos educativos, investigaciones académicas, ferias gastronómicas y espacios de transmisión de conocimientos culinarios. Esto permitirá fortalecer la identidad cultural local y evitar la pérdida de prácticas gastronómicas ancestrales.
- Se sugiere impulsar estrategias que vinculen la gastronomía tradicional con el desarrollo turístico y cultural de la provincia, resaltando al coco como un ingrediente emblemático de la cocina. De esta manera, no solo se contribuirá a la revalorización del patrimonio culinario, sino también a la generación de oportunidades para

emprendimientos locales, cocineras tradicionales y actividades de promoción cultural en la región.

- Fomentar la organización de encuentros culturales locales y nacionales, donde se promueva de manera activa la cocina afroecuatoriana que se ha perdido en el tiempo.
- Incorporar investigaciones académicas que aborden la trazabilidad de ingredientes marinos olvidados, como la pata de mula, ya que, debido a la falta de información sobre esta especie, es posible que su extinción pase inadvertida con el tiempo.
- Apoyar la creación de alianzas entre productores de coco, chefs y cocineros tradicionales de restaurantes contemporáneos, con el propósito de incentivar la producción sostenible de productos tradicionales dentro de sus menús.

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

Anexo 1 Libro ecuador culinario



Anexo 3 Práctica

Anexo 2 Concha pata de mula



Anexo 4 Práctica de pan





Anexo 5 Prueba de jugo de coco



Anexo 7 Compras en mercado San Roque



Anexo 6 Compras en Mercado San Roque



Anexo 815 Práctica de ceviche



Anexo 9 Prueba de Cangrejo



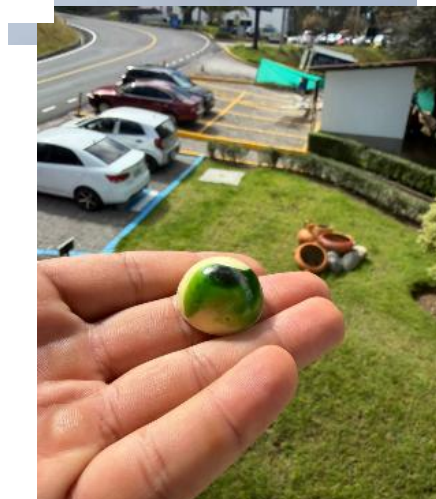
Anexo 10 Práctica de encocado de cangrejo



Anexo 11 Modelo de centro de mesa



Anexo 12 Práctica de repostería



Anexo 13 Postre en forma de coco



Anexo 14 Peso de pescado



Anexos de compras

Anexo 1



Anexo 2



Anexo 3



13. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Preciado Cortez, J. V. (2021). *Análisis de los niveles de contaminación biológico en concha prieta (Anadara tuberculosa) de la Reserva Ecológica Manglares Cayapas-Mataje, cantón San Lorenzo, Esmeraldas 2021* [Tesis de pregrado, Universidad Agraria del Ecuador]. Repositorio Institucional de la Universidad Agraria del Ecuador.

Galdámez Castillo, A. M., Pacheco Reyes, S., Pérez García, I. M., & Kino, S. (2007). *Guía para la producción de Anadara spp. 2006–2007: Producción artificial de semillas, cultivo intermedio y cultivo de Anadara tuberculosa y A. grandis*. Centro de Desarrollo de la Pesca y Acuicultura (CENDEPESCA)

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. <https://www.rpguayaquil.gob.ec/wp-content/uploads/2023/11/2023-10-001-Constitucion-de-la-Republica.pdf>

Sotelo González, M. I., Sánchez Cárdenas, R., García Ulloa, M., Góngora Gómez, A. M., Salcido Guevara, L. A., Arzola González, J. F., & Sepúlveda, C. H. (2019, 2 de agosto). *Las almejas pata de mula (Arcidae) de Sinaloa, México*. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/343391089_Las_almejas_pata_de_mula_Arcidae_de_Sinaloa_Mexico.

Benalcázar Benavides, J. (2016). Estudio investigativo de la concha y su aplicación en la gastronomía. HOSPITALIDAD Y SERVICIOS FACULTAD: GASTRONOMÍA. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.13066/16117>

Vázquez, J., & Marín, I. (2018, 26 de noviembre). *Manglar: El sacrificio de una tierra*. Cultura Científica UTPL. <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/manglar-el-sacrificio-de-una-tierra/>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (s. f.). *Coacuicultura*. https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_acuicultura.php?id=04120.01.14

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023). *Coastal fisheries initiative*. <https://www.fao.org/in-action/coastal-fisheries-initiative/news/details/es/es/c/1668986>

El Telégrafo. (2020). *Ecuador trazabilidad dorado*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/3/ecuador-trazabilidad-dorado>

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2020). *Ecuador lanza proyecto de trazabilidad de la pesquería del dorado*. <https://www.undp.org/es/ecuador/noticias/ecuador-lanza-proyecto-de-trazabilidad-de-la-pesqueria-del-dorado>

Medina D. Katy G. (2018). “*CHILLANGUA USOS Y APLICACIONES EN LA GASTRONOMÍA MODERNA Y TRADICIONAL*”. Universidad de las

Américas. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9018/1/UDLA-EC-TTAB-2018-08.pdf>

Navarrete Cruz L. & Tapia Vivanco M. (2022). “*DESARROLLO DE UN MICROENCAPSULADO DEL EXTRACTO DE CHILLANGUA ((Eryngium foetidum), MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN*”.

Almeida, R. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. Obtenido de Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>

Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html>

Álvarez, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo, C., López, A., & Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>

Araven. (05 de 11 de 2025). Obtenido de <https://araven.com/actualidad/blog/conservacion-de-alimentos/la-trazabilidad-alimentaria-que-es-y-por-que-es-tan-importante-en-cocina/>

Banabiosa. (s.f.). *Qué decir sobre un estándar internacional para el banano*. Obtenido de <https://www.banabiosa.com/es/un-estandar-internacional-para-el-banano/>

Bryant, K., Windle, M., & Windle, S. (1997). *The science of prevention: Methodological advances from alcohol and substance abuse research*. APA.

Camacho, C. (2007). *Biología de la investigación*. Obtenido de [https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20\(1997\)%20definen,28\).](https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20(1997)%20definen,28).)

Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J., & Romero, E. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico. *Dom. Cien.*, 4(3), 253-263. <http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263>.

Cerezo, A. (2009). *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de acetificación y la madera*. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R_T.PROV10.pdf#page=27

Cherrez Murillo, M. C. (2009). *Proyecto de inversion sobre la elaboracio y comercializacion del vinagre de guineo en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf>

- Cherrez, N., López, S., & Moreno, A. (2005). *Proyecto de inversion sobre la elaboracion y conercializacion del vinagre de guineo en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf>
- Cuesta Lara Rosa Adriana. (2021). *Obtencion de vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco*. Obtenido de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf>
- Cuesta, R. (2021). *Obtención del vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco*. Obtenido de Universidad Agraria del Ecuador: <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf>
- Elbehri, A., Calberto, G., Staver, C., Hospido, A., & Skully, D. (2015). *CAMBIO CLIMÁTICO Y SOSTENIBILIDAD DEL BANANO EN EL ECUADOR*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i5116s/i5116s.pdf>
- EMP. (s.f.). *Perspectiva del Mercado Latinoamericano del Vinagre*. Obtenido de <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-del-vinagre#:~:text=Se%20anticipa%20que%20el%20mercado,USD%2065%20millones%20en%202021>.
- Expreso. (15 de 05 de 2017). La chillangua o cilantro el ‘toque’ esmeraldeno. *Expreso*.
- Ferryra, M., Schvab, M., Davies, C., Gerard, L., & Solda, C. (2014). Obtención de vinagre de naranja en proceso semicontinuo, a escala laboratorio. *Ciencia, Docencia y Tecnología*, 25(49), 154-165. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14532635007>.
- Gabriela, M. D. (2018). *Red de repositorios latinoamericanos*. Obtenido de <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/2792633>
- Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>
- Gil, H. (20 de Marzo de 2019). *Juesar*. Obtenido de <https://juesar.com/vinagre-de-guineo/>
- Glosarioterminologico7. (s.f.). *Home*. Obtenido de <http://glosarioterminologico7.weebly.com/paradigma-de-la-investigacioacuten-cuantitativa.html>
- Guevara, G. P., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173).

- Humami, S. (2019). *Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria*.
Obtenido de Universidad Nacional de Tumbes:
[https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADA%20\(2017\)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes](https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADA%20(2017)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes).
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de
<https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>
- Instituto Ecuatoriano De Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de
<https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma tecnica ecuatoriana*. Obtenido de
<https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>
- Labbé, M. (2007). *Tratamiento Postfermentativos del vinagre: conservación en botella, envejecimiento acelerado y eliminación de plomo*. Obtenido de Universidad Rovira i Virgili: <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1>
- Legislación Consolidada. (2012). *Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres*.
doi:<https://www.boe.es/buscar/pdf/2012/BOE-A-2012-5529-consolidado.pdf>
- Mahey, H. (2018). *Fermentación acética*. Obtenido de https://nanopdf.com/download/capitulo-16-vinagre_pdf
- Ministerio de Salud Pública. (2013). *Reglamento de registro y control sanitario*. Obtenido de
<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Ministerio de salud publica. (2013). *Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano*.
- Morrelli, F. (2016). Guerras, libertad y ciudadanía. Los afrodescendientes de Esmeraldas en la independencia. *REVISTA DE INDIAS*, 108.
- OECD. (s.f.). *Home*. Obtenido de
<https://oec.world/es/profile/hs/vinegar#:~:text=En%202020%2C%20Vinagre%20fu%C3%A9%20el,del%20total%20de%20comercio%20mundial>.

- Oficina Comercial de España en Nueva York. (2003). *El mercado del vinagre en Estados Unidos*.
Obtenido de <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/27951.PDF>
- Organización Mundial De La Salud [OMS]. (2015). *Comisión del codex alimentarius*. Obtenido de
https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=es
- Pabon, E. (14 de 06 de 2021). *UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/<https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PABON%20PRECIADO%20EDILMA.pdf>
- Pico, J. (05 de 08 de 2025). *Repositorio UIDE*. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/8390>
- Pinos, M. L. (s.f.). *Tratamiento postfermentativos del vinagre: conservaciones en botella, envejecimiento acelerado y eliminación del promo*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8665/TesisDoctoral.pdf?sequence=1>
- Pizarro, C. (2005). *Obtención de condiciones de elaboración de vinagre de arándanos utilizando torta de prensa*. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.14001/55547>
- Portal Portuario. (2022). *Ecuador: exportadores de banano*. Obtenido de <https://portalportuario.cl/ecuador-exportaciones-de-banano-generan-usd-3-181-millones-en-11-meses-del-2021/>
- Primicias. (2020). *Productores y exportadores de banano en una nueva disputa del precio*. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/productores-exportadores-banano-nueva-disputa-precios/#:~:text=En%20Ecuador%20hay%209.000%20productores,del%20pa%C3%ADs%20despu%C3%A9s%20del%20camar%C3%B3n.>
- Proartal. (2021). *Fabricación de Vinagres*. Obtenido de <https://www.c.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/#:~:text=M%C3%A9todo%20Luxemburgo%C3%A9s%20o%20proceso%20Michaelis&text=En%20el%20interior%20tiene%20un,la%20acetificaci%C3%B3n%20se%20ha%20producido.>

- Proartal. (s.f.). *Home*. Obtenido de <https://www.proartal.com/proartal-food/fabricacion-de-vinagres/>
- Qualtrics XM. (2023). *Investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experiencia/investigacion/investigacion-cualitativa/>
- Reinoso, R. X. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (Eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>
- Reinoso, R. X. (2019). *ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA*. Guayaquil. Obtenido de CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA
- Reinoso, R. X. (2019). *ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CHILLANGUA (Eryngium foetidum) Y PROPUESTA GASTRONÓMICA . UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL* , 59.
- Ribera, E. (2022). *Vinagre o Método Pasteur*. Obtenido de La Cuina: <https://www.lacuinadecatalunya.com/vinagre-o-metodo-pasteur/>
- Rodriguez, M. (2022). *El vinagre, un condimento imprescindible en algunos alimentos*. Obtenido de Consumer: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-vinagre-un-condimento-imprescindible-en-algunos-alimentos.html#:~:text=La%20temperatura%20ideal%20del%20proceso,los%2028%20y%20los%2030%C2%BAC.>
- Rosero-Góme, C., Lorena Zambrano, M., García , K., & Viracocha, L. (30 de 05 de 2020). *Blacpma*. Obtenido de <https://www.blacpma.ms-editions.cl/index.php/blacpma/article/view/49/42>
- Santamaria, J. C. (2017). *Chillangua taxonom. Escuela de Gastronomía UDLA*.
- Selecta Gourmet. (2018). *Home*. Obtenido de <https://www.selectagourmet.com/blog/desecho-vino-excelente-topping-helado-vainilla/#:~:text=La%20primera%20referencia%20escrita%20sobre,en%20el%20antiguo%20imperio%20romano.>
- Tesis Plus. (s.f.). *Investigación explicativa según autores*. Obtenido de <https://tesisplus.com/investigacion-explicativa/investigacion-explicativa-segun-autores/>

Universidad Popular Autonoma del Estado de Puebla. (2014). *Analisis Sensorial*. Obtenido de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf

Vinagreras Riojanas. (2022). *Origen, usos y técnicas de obtención del vinagre*. Obtenido de <https://riojavina.es/origen-usos-y-tecnicas-de-obtencion-del-vinagre/>

López, V. (2023, 8 diciembre). El guarapo, un ‘energizante’ ancestral del mundo rural. *Diario Expreso*. <https://www.expreso.ec/actualidad/guarapo-energizante-ancestral-mundo-rural-181930.html>

Álvarez Lita, C. L., & Caicedo Ballesteros, J. E. (2023). Influencia de la cultura culinaria africana en la cocina tradicional de la provincia de Esmeraldas, cantón de Esmeraldas (Tesis de grado). Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14722>

Aguirre Díaz, F. A. (2015). Investigación de la gastronomía de la ciudad de Esmeraldas (Tesis de grado). Universidad Tecnológica Equinoccial. <https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/85f93c6d-bb2b-4d2e-9375-c13e4ef34fe8/content>