UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

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

AUTORES:

Daniela Nohemi Ayo Guallichico

Jonathan Alexander Culqui Melendres

TUTOR:

MDO.DIEGO ROBERTO ALBÁN MOREIRA

"GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CORPUS CHRISTI EN SAN CARLOS DE ALANGASÍ"

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

Nosotros, Daniela Nohemi Ayo Guallichico y Jonathan Alexander Culqui Melendres, declaramos ser autores del Trabajo de Investigación titulado “Gastronomía Tradicional del Corpus Christi en San Carlos de Alangasí” 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:

Autora: Daniela Nohemi Ayo Guallichico

Firma:

Número de cédula:1754952370

Dirección: Sangolquí

Teléfono: 0988916863

Correo electrónico: daayogu@uide.edu.ec

Autor: Jonathan Alexander Culqui Melendres

Firma:

Número de cédula:0929182962

Dirección: Pujilí

Teléfono: 0984257390

Correo electrónico: joculquime@uide.edu.ec

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Nosotros, Daniela Nohemi Ayo Guallichico y Jonathan Alexander Culqui Melendres, 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.

Daniela Nohemi Ayo Guallichico
Autora del proyecto de investigación

Jonathan Alexander Culqui Melendres
Autor del proyecto de investigación

Yo, MDO. Diego Roberto Albán Moreira, certifico que conozco a los autores del presente trabajo de titulación que 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.

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
DIEGO ROBERTO ALBAN MOREIRA

……

MDO. Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CORPUS CHRISTI EN SAN CARLOS DE ALANGASÍ” presentado por Daniela Nohemi Ayo Guallichico, Jonathan Alexander Culqui Melendres, Luis David Sánchez Carrera 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, 14 de julio de 2026

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
DIEGO ROBERTO ALBAN MOREIRA

……

MDO. Diego Roberto Albán Moreira

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 julio de 2026

……

Daniela Nohemi Ayo Guallichico

CÉDULA: 1754952370

……

Jonathan Alexander Culqui Melendres

CÉDULA: 0929182962

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Daniela Nohemi Ayo Guallichico, con cédula de ciudadanía 1754952370, 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/mos mis/nuestros 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, Jonathan Alexander Culqui Melendres, con cédula de ciudadanía 0929182962, 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/mos mis/nuestros 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 AUTOR

DEDICATORIA

Daniela Ayo

Dedico este logro a Dios y a la Virgencita del Quinche, por guiarme, acompañarme y protegerme durante este camino universitario, por darme la sabiduría en momentos de incertidumbre y cuando muchas veces sentí que ya no podía continuar en el proceso.

A mis padres, Geovany y Silvia, por su amor infinito y sobre todo por creer en mí cuando incluso yo dudaba de mis conocimientos, gracias por apoyarme económicamente, incluso en los momentos de dificultad donde todos los sacrificios que han hecho por mí, valieron la pena para no rendirme y continuar avanzando hacia la meta propuesta desde el inicio.

A mi abuelito Segundo Ayo por ser mi ángel protector, porque desde el cielo me cuida y me protege, guiando cada uno de mis pasos. Su recuerdo es fundamental en mi vida porque ha sido de gran inspiración al elegir el tema, donde se reflejan la fe y la tradición, con grandes recuerdos que permanecerán vivos en mi corazón.

A mi ahijado Jareth Emiliano, quien desde el momento en que llegó a mi vida, llenó mi corazón de alegría. Con su ternura, inocencia y amor sincero, me ha recordado cada día la importancia de seguir adelante. Este logro es para ti, como ejemplo de que, con amor, esfuerzo, trabajo constante, dedicación y perseverancia, todo es posible.

Y finalmente, me dedico este logro a mí misma, por no rendirme y no tirar la toalla antes de tiempo, por enfrentar mis miedos y seguir adelante a pesar de cada dificultad presentada en estos cuatro años de ciclo universitario. Este no es el final de una etapa bonita que recorrí, sino el reflejo de un camino lleno de esfuerzos, lágrimas, aprendizajes y sueños que, en poco tiempo, empiezan a hacerse realidad.

DEDICATORIA

Jonathan Culqui

Quiero dedicar este logro en esta etapa de mi vida a todas las personas que desde un inicio hasta llegar al final han sido un soporte en mi camino para lograrlo.

Expresaré primeramente a mis padres Ángel Culqui y Virginia Melendres por su apoyo incondicional, consejos y valores valiosos impartidos a lo largo de los años.

Cómo no dedicarle este triunfo a mi amada esposa Andrea, por siempre confiar en mí, y por recordarme que todo es posible cuando se tiene determinación.

Mi abuelita, que estuvo a mi lado casi hasta el final y se me fue al cielo, se me fue mientras elaboraba este trabajo, cuya ausencia siento profundamente.

Finalmente, a toda mi familia que, aunque en silencio, siempre estuvieron presentes en cada paso. Por todo ello este proyecto se los dedico a ustedes, con todo el aprecio y gratitud.

AGRADECIMIENTO

Daniela Ayo

Expreso mis más sinceros agradecimientos a toda mi familia por su paciencia, sus oraciones y apoyo incondicional. De manera muy especial, a mi querida mascota Guffy, que ya no está físicamente, pero dejó una huella imborrable en mi corazón.

A mi tía Lore y a mi prima Jessy, por su apoyo incondicional a lo largo de este recorrido. Su cariño y confianza al abrirme las puertas de su hogar han sido fundamentales para mí. Valoro cada conversación que hemos tenido porque sus palabras de aliento me han motivado a no rendirme y a continuar hasta el final de esta etapa.

Agradezco también a la universidad por abrirme las puertas y permitirme formarme como profesional, así como a mis docentes y al personal de cocina del hotel JW Marriott por brindarme sus conocimientos y experiencias necesarios para crecer no solo como estudiante, sino también como una persona responsable.

A mis amigos más cercanos del colegio, quienes, con sus palabras de apoyo, me recordaron que soy capaz de alcanzar mis objetivos; y a mis amigos de la universidad, con quienes he compartido alegrías, tristezas, enojos, estrés y fiestas durante los cuatro años universitarios. De manera especial a Dani Gualavisi, quien se convirtió en mi amiga incondicional. A pesar de altas y bajas, nuestra amistad ha demostrado ser sincera, espero compartir muchos años de amistad y celebrar juntas cada uno de nuestros logros.

Finalmente, agradezco a todas las personas que conocí en este mundo tan diverso de la gastronomía. Gracias de todo corazón

AGRADECIMIENTO

Jonathan Culqui

Agradezco en primer lugar a Dios por brindarme salud, vida y permitirme a cumplir este objetivo propuesto.

A mis padres Ángel Culqui y Virginia Melendres, les quiero agradecer por guiarme, aconsejarme y por ser los mejores ejemplos de esfuerzo y dedicación. Su amor inquebrantable en cada momento difícil de mi vida ha sido el motor que me ha transmitido el valor de nunca rendirme.

A mis hermanos por cada muestra de afecto y cariño especial. Gracias por recordarme cuán importante es la humildad, de dónde vengo y a dónde he llegado; nunca les olvidaré.

Mi infinita gratitud va también a mis compañeros, quienes me han guiado en los momentos de incertidumbre y por ofrecerme su apoyo incondicional. En especial, agradezco a Daniela Gualavisí por el amparo en la elaboración de este trabajo.

De igual manera, agradecer a los docentes que, con su conocimiento compartido, han contribuido con pasión a formar una experiencia enriquecedora en mi vida. Y por último y no menos importante, agradezco a todas las personas que en el transcurso de este camino me han tendido una mano de sustento, gracias por escucharme y brindarme sus consejos, este logro también es suyo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD 4

RESUMEN 21

ABSTRACT 22

DESARROLLO DEL CONCEPTO 23

1.1 Corpus Christi 25

1.2 Gastronomía Festiva 26

1.3 Personajes Representativos 27

1.3.1 Rucos 27

1.3.2 Rucas 28

1.3.3 Soldados 28

1.3.4 Pingullero 29

1.3.5 Diablo Huma 29

1.3.6 Pallo y Palla 29

MENÚ APROBADO ESPAÑOL 30

MENÚ APROBADO EN INGLÉS 31

DISEÑO DEL MENÚ 32

RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS 33

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS 77

6.1 Papa 77

6.2 Comino 82

6.3 Canela 88

6.4 Cerdo 92

6.5 Manzana roja 98

6.6 Cebolla blanca larga 101

ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ 105

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS 111

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO 115

DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 116

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 119

ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC) 121

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 123

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: MENÚ EN ESPAÑOL 30

TABLA 2: MENÚ EN INGLÉS 31

TABLA 3: TABLA NUTRICIONAL DE LA PAPA..... 82

TABLA 4: NUTRICIONAL DEL COMINO 86

TABLA 5: DESARROLLO EN ZONAS DE PRODUCCIÓN 87

TABLA 6: TABLA NUTRICIONAL DE LA CANELA..... 90

TABLA 7: TABLA NUTRICIONAL DEL CERDO..... 97

TABLA 8: TABLA NUTRICIONAL DE LA MANZANA 100

TABLA 9: TABLA DE NUTRICIONAL DE LA CEBOLLA LARGA..... 103

TABLA 10: DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS, DE LOS DOS TIPOS DE CERVEZAS. 114

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: CANTONES DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA 23
FIGURA 2: CALENDARIO FESTIVO 24
FIGURA 3: RUCO 27
FIGURA 4: RUCA 28
FIGURA 5: SOLDADO 28
FIGURA 6: PINGULLERO 29
FIGURA 7: DIABLO HUMA 29
FIGURA 8: PALLO – PALLA 29
FIGURA 9: DISEÑO DEL MENÚ 32
FIGURA 10: CULTIVO DE LA PAPA 79
FIGURA 11: CRECIMIENTO DE LA PAPA 80
FIGURA 12: CONDICIONES PARA EL CULTIVO 80
FIGURA 13: DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA 83
FIGURA 14: SEMILLA DEL COMINO 84
FIGURA 15: COMINO BLANCO 84
FIGURA 16: COMINO NEGRO 85
FIGURA 17: COMINO BLANCO 85
FIGURA 18: ÁRBOL DE CANELA 88
FIGURA 19: CANELA DE CEILÁN 89
FIGURA 20: CANELA DE CEILÁN 89
FIGURA 21: CERDO DOMÉSTICO 92
FIGURA 22: GRANJA DE CERDOS 93
FIGURA 23: RAZAS DE CERDO 96
FIGURA 24: MAPA 98
FIGURA 25: CLASES DE MANZANAS 99
FIGURA 26: ÁRBOL DE MANZANA 100
FIGURA 27: MAPA DE ASIA 101

FIGURA 28: CEBOLLA LARGA 102

FIGURA 29: CULTIVO DE CEBOLLA 104

FIGURA 30: CALDO DE POLLO 109

FIGURA 31: PLATO DE HORNADO 109

FIGURA 32: VASO DE CHICHA 112

FIGURA 33: CHICHA HUEVONA 113

FIGURA 34: CERVEZA CLUB 114

FIGURA 35: CERVEZA PILSENER 114

FIGURA 36: UBICACIÓN DE CUBIERTOS 116

FIGURA 37: DECORACIÓN 116

FIGURA 38: JUEGO DE VAJILLA 116

FIGURA 39: JUEGO DE CUBIERTOS 117

FIGURA 40: TIPOS DE COPAS 117

FIGURA 41: VESTIMENTA 117

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1: RECETA ESTÁNDAR DEL AMOUSE BOUCHE 33
ILUSTRACIÓN 2: SUB-RECETA TORTILLA DE TIESTO 34
ILUSTRACIÓN 3: SUB-RECETA CREMA DE AGUACATE 35
ILUSTRACIÓN 4: SUB-RECETA REFRITO DE CEBOLLA 36
ILUSTRACIÓN 5: SUB-RECETA CEBOLLA CROCANTE 37
ILUSTRACIÓN 6: RECETA ESTÁNDAR DEL PAN 38
ILUSTRACIÓN 7: SUB-RECETA PAN 39
ILUSTRACIÓN 8: SUB-RECETA MERMELADA DE NARANJA 40
ILUSTRACIÓN 9: SUB-RECETA MANTEQUILLA 41
ILUSTRACIÓN 10: RECETA ESTÁNDAR ENTRADA 42
ILUSTRACIÓN 11: SUB-RECETA BALLOTINE DE POLLO 43
ILUSTRACIÓN 12: SUB-RECETA SOPA DE POLLO 44
ILUSTRACIÓN 13: SUB-RECETA CLARIFICACIÓN 45
ILUSTRACIÓN 14: SUB-RECETA FLOR DE ARROZ 46
ILUSTRACIÓN 15: SUB-RECETA POLVO DE PEREJIL 47
ILUSTRACIÓN 16: RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE 48
ILUSTRACIÓN 17: SUB-RECETA ALIÑO 49
ILUSTRACIÓN 18: SUB-RECETA SALSA DE MANÍ 50
ILUSTRACIÓN 19: SUB-RECETA PAPAS 51
ILUSTRACIÓN 20: SUB-RECETA CASCARITA DE CERDO 52
ILUSTRACIÓN 21: SUB-RECETA TOMATE CONFITADO 53
ILUSTRACIÓN 22: SUB-RECETA TEJA DE MOTE 54
ILUSTRACIÓN 23: SUB-RECETA AJÍ 55
ILUSTRACIÓN 24: RECETA ESTÁNDAR POSTRE 56
ILUSTRACIÓN 25: SUB-RECETA MOUSSE DE VAINILLA 57
ILUSTRACIÓN 26: SUB-RECETA CONFIT DE MANZANA 58
ILUSTRACIÓN 27: SUB-RECETA GLASEADO 59

ILUSTRACIÓN 28 : SUB-RECETA CHOCOLATE TEMPLADO 60

ILUSTRACIÓN 29: SUB-RECETA GALLETA SABLE 61

ILUSTRACIÓN 30: SUB-RECETA ESPUMILLA 62

ILUSTRACIÓN 31: SUB-RECETA CRUMBLE 63

ILUSTRACIÓN 32: SUB-RECETA SORBET DE MORA 64

ILUSTRACIÓN 33: RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR 65

ILUSTRACIÓN 34: SUB-RECETA TEMPLADO DE CHOCOLATE 66

ILUSTRACIÓN 35: SUB-RECETA GANACHE 67

ILUSTRACIÓN 36: SUB-RECETA LACAS 68

ILUSTRACIÓN 37: RECETA ESTÁNDAR CAFÉ 69

ILUSTRACIÓN 38: BEBIDAS 70

ILUSTRACIÓN 39: CERVEZAS 71

ILUSTRACIÓN 40: CHICHA DE JORA 72

ILUSTRACIÓN 41: CHICHA HUEVONA 73

ILUSTRACIÓN 42: CÓCTEL DE BIENVENIDA 74

ILUSTRACIÓN 43: DECORACIÓN 75

ILUSTRACIÓN 44: COSTOS DEL MENÚ 76

RESUMEN

El propósito de este trabajo es compartir de manera directa la vivencia, rica en información acerca de las diferentes formas de preparar los alimentos por parte de los priostes y de las familias que los acompañan en esta trayectoria. El hecho de compartir junto a ellos permitió identificar los saberes y las costumbres de estos pueblos. Por otra parte, esta investigación examinó algunos productos que se usan en la gastronomía del sector.

El estudio analizó la trazabilidad de los ingredientes más representativos utilizados en las recetas tradicionales. Los resultados mostraron que en cada casa se conservan las mismas bases de preparación y que simplemente se utilizan los productos de las propias cosechas, lo que evidencia una amplia diversidad gastronómica en las fiestas del Corpus Christi. En función de estos hallazgos, se presenta una propuesta de menú de ocho tiempos que integra técnicas contemporáneas y reinterpreta los platos tradicionales del sector.

Finalmente, este trabajo difunde la vasta gastronomía del Corpus Christi, que no solo es comida, sino que se transforma en un patrimonio que debe ser difundido y protegido como memoria de los antepasados, y refuerza de esa manera las costumbres y tradiciones que son parte del barrio San Carlos y de todos los alrededores de la parroquia de Alangasí.

ABSTRACT

The purpose of this study is to share, in a direct way, the experiences rich in information regarding the different ways in which the Priostes and the families who accompany them on this journey prepare food. Sharing this experience with them allowed us to identify the knowledge and customs of these communities. Furthermore, this research examined some of the products used in the local cuisine.

The study analyzed the traceability of the most representative ingredients used in traditional recipes. The results showed that each household preserves the same basic preparation methods and simply uses produce from their own harvests, which demonstrates a wide gastronomic diversity in the Corpus Christi festivities. Based on these findings, a proposed eight-course menu is presented that integrates contemporary techniques and reinterprets the region's traditional dishes.

Finally, this work highlights the rich culinary heritage of Corpus Christi, which is not merely food, but rather a cultural legacy that must be promoted and protected as a remembrance of our ancestors, thereby reinforcing the customs and traditions that are part of the San Carlos neighborhood and the entire area surrounding the Alangasí parish.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

El callejón interandino, ubicado en el centro-norte del Ecuador, está conformado por cuatro provincias: Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua y Pichincha, que comparten características geográficas, climáticas y socioculturales que configuran una fuerte identidad cultural y festiva. La provincia de Pichincha fue fundada el 25 de junio de 1824. Constituye un pilar fundamental en el ámbito cultural y está integrada por ocho cantones: Mejía, Puerto Quito, Pedro Moncayo, Rumiñahui, Pedro Vicente Maldonado, Cayambe, San Miguel de los Bancos y Quito; este último es el cantón principal para impulsar y dar a conocer la tradición del Corpus Christi.

FIGURA 1: CANTONES DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA

(Pinterest 2025)

El cantón Quito cuenta con 65 parroquias, divididas en urbanas y rurales, cada una de las cuales conforma barrios que conservan identidad propia y tradiciones culturales y ancestrales que reflejan la diversidad sociocultural quiteña. En este documento se explora el barrio San Carlos, ubicado en la parroquia de Alangasí, que mantiene viva la tradición cultural y religiosa.

El barrio San Carlos fue fundado el 22 de octubre de 1963 en terrenos de la hacienda “El Colegio”, territorio compartido por los sacerdotes dueños de la tierra y los trabajadores huasipungueros, quienes tenían como obligación trabajar una determinada cantidad de días para el propietario y recibían a cambio, como salario, una escasa suma de dinero. En el mismo año, los propietarios de la hacienda liquidaron a 48 extrabajadores, a quienes se entregó un lote de

terreno que en la actualidad conforma el barrio San Carlos. Los huasipungueros decidieron instaurar un legado de costumbres y tradiciones que hoy se celebra con la participación de todos los moradores, de acuerdo con las creencias de los ancestros, de modo que la participación de la población logre mantenerse con el paso del tiempo. (Calderón Patricio, 2019).

El sector se encuentra a una altitud de 2.613 msnm, en los alrededores del cerro Ilaló. El área que ocupa toda la población es de 50 hectáreas de terreno, con una capacidad de 4.000 habitantes en todo el sector. Limita al norte con La Concepción, al sur con el Valle, al oeste con La Merced y al este con el Tingo. (Rosa, 2014). Este barrio es conocido por sus festividades, entre las cuales la más representativa es la celebración del Corpus Christi, que tiene lugar 60 días después del Domingo de Resurrección y cuyo propósito principal es recordar y venerar al Santísimo Sacramento, conmemorando el sacrificio de Cristo y su entrega a la humanidad. (CALENDARR, 2026). Para el presente año 2026, la celebración en el barrio San Carlos se llevará a cabo del 4 al 7 de junio. Por su parte, el domingo 14 de junio tendrá lugar la Octava de Corpus Christi, cuya sede será la parroquia de Alangasí, donde se reunirán todos los barrios aledaños para participar en las danzas tradicionales.

Fechas para Corpus Christi

Día festivo	Fecha	Días restantes
Corpus Christi 2025	Jueves, 19 de junio de 2025	-298
Corpus Christi 2026	Jueves, 4 de junio de 2026	52
Corpus Christi 2027	Jueves, 27 de mayo de 2027	409
Corpus Christi 2028	Jueves, 15 de junio de 2028	794
Corpus Christi 2029	Jueves, 31 de mayo de 2029	1144
Corpus Christi 2030	Jueves, 20 de junio de 2030	1529

FIGURA 2: CALENDARIO FESTIVO

(CALENDARR, 2026)

1.1 Corpus Christi

El nombre del Corpus Christi proviene del latín “Corpus” que significa “cuerpo” y “Christi” que se traduce como “de Cristo”, que quiere decir “Cuerpo de Cristo”. La celebración, legado de los antepasados, fue instituida por el papa Urbano IV en el año 1264 y convertida en adoración procesional de la Hostia Santa por Nicolás V desde 1447. (Patricio & Vela, 2019). Esta celebración ha trascendido el ámbito católico desde la Edad Moderna, cuando los españoles advirtieron que las celebraciones de vírgenes y santos se asemejaban a las del calendario agrícola andino y combinaron las dos festividades emblemáticas: el Corpus Christi y el Inti Raymi.

La festividad se celebra anualmente; se elige al prioste como representante de la fiesta del Corpus Christi; el barrio se organiza, participa y desfila por las calles principales brindando chicha de jora a todos los espectadores y, al mediodía, se congrega en el parque central para celebrar la eucaristía. (Rosa, 2014) La festividad del Corpus Christi en el barrio San Carlos constituye una de las expresiones religiosas y culturales más representativas del sector, pues destaca por su tradición comunitaria, que llama la atención de visitantes y moradores, y por la participación de varios personajes tradicionales, como los rucos, las rucas, la palla, los soldados, el diablo huma y el pingullero, quienes, a través de su vestimenta colorida y al son del tambor rinde homenaje a Cristo por las cosechas recibidas durante todo el año.

Las familias que participan cada año fortalecen su devoción y tradición al recorrer las principales calles del barrio por jornadas extensas que en ocasiones van desde las 7:00 de la mañana hasta las 7:00 de la noche. Esta festividad es el resultado de una cuidadosa organización meses antes, que abarca desde la elaboración de capas con diseños característicos del Corpus hasta la preparación de alimentos típicos, presentes durante los días de la novena y de la celebración. No se debe olvidar que su gastronomía tradicional cumple un papel importante, debido a que se trata de preparaciones transmitidas de generación en generación.

1.2 Gastronomía Festiva

La comida tradicional de San Carlos proviene de las antiguas civilizaciones y se basa en una visión andina en la que la conexión entre el ser humano y la naturaleza es esencial. En este contexto, el cerro Ilaló, de origen volcánico y con una altura aproximada de 1.685 metros sobre el valle, es considerado una entidad protectora y sagrada (Saldumbide, y otros, 2023).

Históricamente, las comunidades locales lo han asociado con prácticas rituales relacionadas con la siembra, la protección de los cultivos y el agradecimiento durante la cosecha, en concordancia con el respeto a la Pachamama. Desde una perspectiva productiva, la base de la gastronomía local se estructura en torno a sistemas agrícolas tradicionales desarrollados por culturas ancestrales, incluyendo organizaciones lideradas por caciques. Según registros levantados a partir de 1975 por fuentes de información turística, los principales cultivos de la zona incluyen maíz, papa, arveja, cebada, trigo, tomate de árbol, tomate riñón, así como diversas hortalizas y legumbres. Estos productos constituyen la materia prima indispensable de la cocina local y adquieren especial relevancia durante las festividades agrícolas, donde se evidencian prácticas culturales de reciprocidad y valorización de la producción campesina (PRODUCTOS DE LA ZONA, s. f.).Entre los platos más destacados de la alimentación tradicional se encuentran el caldo de gallina, el hornado de cerdo, la salsa de maní, el ají de tomate de árbol y la chicha de jora (Gualancañay & gallegos, 2017).

1.3 Personajes Representativos

La festividad del Corpus Christi se caracteriza por transmitir un contenido simbólico a través de los diferentes personajes que participan en la celebración. Cada elemento expresa sentimientos y emociones propios de nuestro país, mediante colores y detalles que llaman la atención del público en general. Además, los diferentes grupos que participan bailando y expresándose verbalmente en quichua al ritmo de la música poseen distintas peculiaridades que van más allá de lo cultural y ayudan a forjar la identidad de cada uno de los personajes.

1.3.1 Rucos

Para representar a este personaje no existe un límite de edad: niños, adolescentes, jóvenes y adultos mayores encarnan al trabajador de las haciendas. El traje típico tiene las siguientes características: sombrero de paño negro, peluca o, en algunos casos llegan a utilizar cabello natural, capa, careta metálica de malla pintada con el rostro de una persona mayor, camisa blanca, pantalón negro, tirantes negros, medias blancas, cascabeles, zapatos negros y guantes blancos, que significan respeto. Además, portan elementos de la naturaleza como animales, mazorcas de maíz y cabrestos.

FIGURA 3: RUCO

Autor: Jonathan Culqui, 2026

1.3.2 Rucas

FIGURA 4: RUCA

Autor Daniela Ayo, 2026

La vestimenta de la ruca posee características semejantes a las del ruco; se diferencian por los labios rojos, la capa colorida y las cintas con que se adornan el cabello, las cuales hacen juego con el elemento que llevan en la mano derecha. Cuelgan la capa colorida en los hombros y, detrás del pantalón, dos pañuelos con figuras distintivas que complementan toda la vestimenta.

1.3.3 Soldados

FIGURA 5: SOLDADO

Autor: Jonathan Culqui, 2026

Visten trajes que representan el uniforme militar, sin ofenderlo ni faltarle el respeto. Hombres y mujeres usan esta indumentaria representativa: camuflaje de color verde, rostros pintados de verde y negro, botas de cuero negras y, en la mano, banderas del Ecuador, que representan el orden y el respeto por la tradición.

1.3.4 Pingullero

Se lo conoce como “mamá” porque es el encargado de reunir a los rucos y a las rucas para bailar al son del tambor y de la flauta con que entona música andina, y porque anuncia a los bailarines que deben estar listos para iniciar el recorrido por las calles del barrio. Visten con camisa blanca, pantalón negro, sombrero de tela negra.

FIGURA 6: PINGULLERO

Autor: Jonathan Culqui, 2026

1.3.5 Diablo Huma

Su vestimenta es una camiseta bordada con elementos andinos, zamarro, careta de diablo y alpargatas. De igual manera, en su mano lleva un cabresto que sirve para guiar a los grupos que danzan. Tiene la potestad de corregir con el cabresto a quien no baile con devoción, a quien se queda en las cantinas o a quienes rompen la fila.

Figura 7: Diablo Huma

Autor: Daniela Ayo, 2026

1.3.6 Pallo y Palla

Son las imágenes que representan al hombre y a la mujer de gran altura, es decir, a la “Pachamama”. Se elaboran con carrizo, se cubren con una tela de color blanco y se decoran con la capa distintiva. Tienen los brazos abiertos en forma horizontal y miden 2 metros de altura; son muy representativas durante la celebración.

FIGURA 8: PALLO – PALLA

Autor: Daniela Ayo, 2026

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Tiempo	Nombre	Descripción
Cóctel de bienvenida	Brillo de comparsa	Cóctel a base de aguardiente de caña, complementado con reducción de pulpa de naranja, frutos rojos y agua mineral, y decorado con naranja deshidratada.
Amuse Bouche	Primer latido del corpus	Tortilla de harina de trigo al tiesto, rellena de queso y acompañada de crema de aguacate y cebolla crocante.
Pan	Susurro del pingullero	Pan tradicional, acompañado de mermelada de naranja americana y mantequilla.
Entrada	Tejido de la ruca	Ballotine de pollo rellena de vegetales, acompañada de fondo de pollo clarificado, coronada con un crujiente de arroz y polvo de perejil.
Plato fuerte	Memoria del ruco	Cerdo marinado en aliño tradicional, servido en salsa espejo de maní, papa chola, tomate confitado, teja crocante de mote y cascarita de cerdo, acompañado de un ají tradicional de tomate de árbol.
Postre	Trilogía del Corpus	Mousse de vainilla en forma de manzana, con núcleo de compota de manzana, galleta sable y glaseado espejo rojo. Sorbet de mora acompañado de crumble. Espumilla de guayaba en sifón.
Bajativo	Último paso del diablo huma	Chicha huevona.
Petit four	Recuerdo del Corpus	Bombón de chocolate negro con ganache de naranjilla y aguardiente (puntas).

TABLA 1: MENÚ EN ESPAÑOL

Elaborado por los autores.

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Time	Name	Description
Welcome cocktail	The Splendor of the Comparsa	A cocktail made with sugarcane rum, complemented by an orange pulp reduction, red berries, and mineral water, garnished with dried orange.
Amuse Bouche	The First Beat of the Corpus	A wheat flour tortilla cooked in a clay pot, filled with cheese and served with avocado cream and crispy onions.
Bread	The Whisper of the Pingullero	Traditional bread, served with American orange marmalade and butter.
Entreé	The Weave of the Ruca	Chicken ballotine stuffed with vegetables, served with clarified chicken stock, topped with a crispy rice crust and parsley powder.
Main Course	The Memory of the Ruco	Pork marinated in a traditional seasoning, served in a peanut mirror glaze, with sautéed potatoes, tomato confit, a crispy mote wafer, and pork rinds, accompanied by a traditional tree tomato chili sauce.
Dessert		Apple-shaped vanilla mousse with a core of apple compote, shortbread, and red mirror glaze. Blackberry sorbet served with crumble. Guava foam from a siphon.
Digestive	The Devil Huma's Final Step	Chicha huevona.
Petit four	A Memory of the Corpus	Dark chocolate bonbon with naranjilla ganache and aguardiente (puntas).

TABLA 2: MENÚ EN INGLÉS

ELABORADO POR LOS AUTORES.

DISEÑO DEL MENÚ

FIGURA 9: DISEÑO DEL MENÚ

(Canva, 2026)

RECETAS ESTÁNDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

ILUSTRACIÓN 1: RECETA ESTÁNDAR DEL AMOUSE BOUCHE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Primer latido del Corpus	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tortilla de tiesto	15,00	gramo	$ 0,09842	$ 1,4763	SUB-001	$ 1,48	gramo	15	gramo
2	Crema de aguacate	5,00	gramo	$ 0,04417	$ 0,2208	SUB-002	$ 0,22	gramo	5	gramo
3	Refrito	6,00	gramo	$ 0,05502	$ 0,3301	SUB-003	$ 0,33	gramo	6	gramo
4	Cebolla crocante	4,00	gramo	$ 0,08276	$ 0,3310	SUB-004	$ 0,33	gramo	4	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cuando la tortilla este lista
2. La crema de aguacate colocar en una manga con boquilla rizada.
3. Colocar en el plato la tortilla con toda la decoración.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,36	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,48	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,23**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0075	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este plato se fundamenta en la armonía de contrastes y la optimización de técnicas tradicionales.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Equilibrio de sabor
2. Plato limpio

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Monateje con acompañantes

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 2: SUB-RECETA TORTILLA DE TIESTO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tortilla de trigo	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 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	Harina de trigo	250,00	gramo	$ 0,00150	$ 0,3750	Pesar, Tamizada	$ 1,50	gramo	1.000	gramo
2	Sal	5,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0014	Pesar	$ 0,28	gramo	1.000	gramo
3	Azúcar	2,50	gramo	$ 0,00150	$ 0,0038	Pesar	$ 1,50	gramo	1.000	gramo
4	Agua	147,00	gramo	$ 0,00001	$ 0,0015	Pesar	$ 0,01	gramo	1.000	gramo
5	Levadura Fresca	2,00	gramo	$ 0,00634	$ 0,0127	Pesar	$ 3,17	gramo	500	gramo
6	Manteca de cerdo	42,00	gramo	$ 0,00216	$ 0,0907	Pesar	$ 2,16	gramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes
2. Activar la levadura con agua tibia.
3. Mezclar la harina con la sal, hacer un volcán para agregar la manteca y la levadura activada.
4. Mezclar todos los ingredientes de manera uniforme. Hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Dejar reposar la masa en frío por 20 minutos
6. Formar las tortillas y agregar el relleno.
7. Calentar y cocinar sobre el tiesto hasta que ambos lados estén dorados.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,49	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,51	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,04**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0024	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La tortilla de tiesto es una masa homogénea y una cocción controlada para lograr una textura suave en el interior con superficie dorada.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Consistencia firme de la masa
2. Temperatura uniforme del tiesto.
3. Obtener un dorado homogéneo de la tortilla.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Amasado
2. Leudado
3. Formar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 3: SUB-RECETA CREMA DE AGUACATE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema de aguacate	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aguacate	100,00	gramos	$ 0,00141	$ 0,1414	Pelar y cortar	$ 0,99	gramo	700	gramos
2	Aceite	25,00	militros	$ 0,00198	$ 0,0495	calentar	$ 1,98	gramo	1.000	militros
3	Limón	10,00	gramos	$ 0,00152	$ 0,0152	Exprimir	$ 0,76	gramo	500	gramos
4	Sal	15,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0042	Pesar	$ 0,28	gramo	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pelar y cortar el aguacate
2. Colocar en la licuadora el aguacate
3. Agregar sal, limón y aceite.
4. Licuar hasta obtener una mezcla homogenea.
5. Colocar en un bol y reservar hasta el momento de servicio.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,21	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,22	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La crema debe mantener una textura lisa y un color verde brillante.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Evitar que el aguacate se oxide
2. Textura homogenea
3. Controlar la acidez.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Licuado
2. Emulsión

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Rofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 4: SUB-RECETA REFRITO DE CEBOLLA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Refrito de cebolla	
NÚMERO PORCIONES	13 porción
PESO CADA PORCIÓN	6 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	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	Cebolla Larga	50,00	gramo	$ 0,00270	$ 0,1350	Corte bronoisse	$ 1,08	gramos	400	gramo
2	Aceite de Achiote	15,00	mililitros	$ 0,00376	$ 0,0564	pesar	$ 3,76	gramos	1.000	mililitros
3	Sal	5,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0014	pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos
4	Ajo	5,00	gramos	$ 0,00500	$ 0,0250	pelar, repicar	$ 0,90	gramos	180	gramos
5	Pimienta	3,00	gramos	$ 0,01500	$ 0,0450	pesar	$ 0,75	gramos	50	gramos
6	Comino	3,00	gramos	$ 0,01720	$ 0,0516	pesar	$ 0,86	gramos	50	gramos
7	Queso fresco	6,00	gramos	$ 0,00	$ 0,0240	pesar	$ 2,00	gramos	500	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar el sartén junto con el achiote.
2. Lavar y cortar la cebolla
3. Picar y repicar la cantidad de ajo recomendada.
4. Agregar la cebolla y el ajo para sofreir la preparación.
5. Con una espátula de goma ir removiendo la preparación
6. Sofreir por al memos 6 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,36	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,03**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0046	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Desarrolla compuestos aromáticos que aportan profundidad de sabor y constituyen la base de la preparación.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Evitar que se queme el ajo
2. Coción uniforme

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Brunoise

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 5: SUB-RECETA CEBOLLA CROCANTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

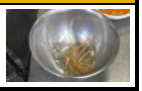
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Cebolla crocante	
NÚMERO PORCIONES	32 porción
PESO CADA PORCIÓN	4 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	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	Cebolla larga	80,00	gramos	$ 0,00270	$ 0,2160	lavar y cortar	$ 1,08	gramos	400	gramos
2	Aceite	50,00	mililitros	$ 0,00198	$ 0,0990	pesar	$ 1,98	gramos	1.000	mililitros
3	Sal	1,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0003	pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Lavar la cebolla.
2. Cortar la cebolla en juliana
3. calentar el sartén junto con el aceite
4. Agregar la cebolla en el satén por aproximadamente 3 minutos.
5. Sacar la cebolla y colocar en papel absorbente.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,32	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0026	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La fritura controlada permite obtener una textura crocante y un color dorado uniforme

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de aceite.
2. Freir a 170°C

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Juliana
2. Fritura profunda

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 6: RECETA ESTÁNDAR DEL PAN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Susurro del pingullero	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	34 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan	20,00	gramo	$ 0,00715	$ 0,1430	SUB-001	$ 0,14	gramo	20	gramo
2	Mermelada de naranja	7,00	gramo	$ 0,01102	$ 0,0772	SUB-002	$ 0,08	gramo	7	gramo
3	Mantequilla	7,00	gramo	$ 0,01745	$ 0,1222	SUB- 003	$ 0,12	gramo	7	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Una vez listo el pan reservar
2. Colocar la mantequila y la mermelada en ramiquines
3. Presentación final

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,36	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,36**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0106	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La combinación de pan, mermelada y mantequilla aporta equilibrio entre textura, sabor y humedad.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emplatar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 7: SUB-RECETA PAN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pan	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 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	Harina de trigo refinada	500,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,7500	pesar - tamizar	$ 1,50	gramos	1.000	gramos
2	Sal	10,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0028	pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos
3	Azúcar	5,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,0075	pesar	$ 1,50	gramos	1.000	gramos
4	Mantequilla sin sal	50,00	gramos	$ 0,01360	$ 0,6800	pesar	$ 1,70	gramos	125	gramos
5	Huevos	5,00	unidad	$ 0,22833	$ 1,1417	casquear	$ 6,85	gramos	30	unidad
6	Agua	295,00	mililitros	$ 0,00001	$ 0,0030	pesar	$ 0,01	mililitro	1.000	mililitros
7	Levadura fresca	10,00	gramos	$ 0,00634	$ 0,0634	pesar	$ 3,17	gramos	500	gramos
8	Manteca de cerdo	35,00	gramos	$ 0,00216	$ 0,0756	pesar	$ 2,16	gramos	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar y mezclar todos los secos y hacer un volcán en el centro, poner grasas y líquidos.
2. Amasar por 25 minutos o hasta obtener textura deseable.
3. Eleudar 35 minutos
4. Bolear de 20 gr
5. Eleduar 20 minutos
6. Hornear 180°C por 15 minutos.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 2,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,86	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Amasar si es a mano en forma de 8 presioando en la mesa.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Boleado
2. Amasado
3. Leudado
4. Horneado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 8: SUB-RECETA MERMELADA DE NARANJA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mermelada de naranja	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 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	Naranja americana	500,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,4125	pelar y sacar la parte blancar y cortar	$ 0,99	gramos	1.200	gramo
2	Azúcar	20,00	gramo	$ 0,00150	$ 0,0300	pesar	$ 1,50	gramos	1.000	gramo
3	Pectina	10,00	gramo	$ 0,02689	$ 0,2689	pesar	$ 26,89	gramos	1.000	gramo
4	Agua	100,00	mililitros	$ 0,00001	$ 0,0010	pesar	$ 0,01	mililitro	1.000	mililitros
5	Zumo de limón	30,00	mililitros	$ 0,00600	$ 0,1800	pesar	$ 1,20	mililitro	200	mililitros
6	Canela en rama	7,00	gramo	$ 0,03000	$ 0,2100	pesar	$ 0,90	gramos	30	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Sacar en supremas los gajos de naranja, cortar en brunoise la pulpa.
2. Agregar azúcar
3. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,10	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,08**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Colocar la pectina mezclado con la mitad de la azúcar.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de cocción
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica de reducción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.Cocción
2. Reducción

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 9: SUB-RECETA MANTEQUILLA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mantequilla	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 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	Mantequilla	100,00	gramos	$ 0,01280	$ 1,2800	Pesar y mantener en 4 °C	$ 1,60	gramos	125	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar la mantequilla en una manga pastelera
2. Reservar en el frío hasta el momento de la presentación
3. Manguear al instante del servicio

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,28	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,34	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,12**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0175	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La mantequilla es una grasa láctea que aporta sabor, suavidad y textura

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Manguear
2. Refrigerar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 10: RECETA ESTÁNDAR ENTRADA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Caldo de pollo	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fondo clarificado	32,00	gramo	0,00510371	$ 0,1633	SUB-003	$ 0,1633	gramo	32	gramo
2	Ballotine de pollo	36,00	gramo	$ 0,22440	$ 8,0784	SUB-001	$ 8,08	gramo	36	gramo
3	Flor de arroz	5,00	gramo	$ 0,02242	$ 0,1121	SUB-004	$ 0,11	gramo	5	gramo
4	Polvo de perejil	2,00	gramo	$ 0,00342	$ 0,0068	SUB-005	$ 0,01	gramo	2	gramo
5	Sopa de pollo	25,00	gramo	$ 0,00211	$ 0,0528	SUB-002	$ 0,05	gramo	25	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. En el plato colocar la ballotine de pollo
2. Colocar la flor de arroz, acompañado del polvo de perejil
3. En una jarra colocar el fondo
4. Presentar en la mesa

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 8,41	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,80	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La combinación de técnicas tradicionales y contemporáneas permite obtener una preparación equilibrada, de presentación elegante y con características organolépticas bien definidas.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tempratura del plato
2. Corte uniforme
3. Elemento crocante

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Montaje del plato completo

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 11: SUB-RECETA BALLOTINE DE POLLO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ballotine de pollo	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	36 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	Pechuga de pollo	600,00	gramo	$ 0,00600	$ 3,6000	deshuesar	$ 6,00	gramos	1.000	gramo
2	Zanahoria	50,00	gramo	$ 3,00000	$ 150,0000	pelar y cortar	$ 300,00	gramos	100	gramo
3	Papanabo	50,00	gramo	$ 0,00049	$ 0,0245	pelar y cortar	$ 0,49	gramos	1.000	gramo
4	Sal	10,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0028	pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramo
5	Pimienta	5,00	gramo	$ 0,01500	$ 0,0750	pesar	$ 0,75	gramos	50	gramo
6	Comino	10,00	gramo	$ 0,01720	$ 0,1720	pesar	$ 0,86	gramos	50	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Deshuesar por completo la pechuga.
2. Procesar la pechuga en la robot coupe
3. Cortar los vegetales en bastones
4. Extender para condimentar el pollo y agregar los vegetales cortados.
5. Enrollar y compactar con ayuda del papel film
6. Congelar para mejorar la textura
7. Cocinar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 153,87	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 7,69	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 161,57	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 8,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,2244	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La ballotine permite conservar jugosidad y uniformidad mediante una cocción suave y controlada.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Correcto relleno
2. Verificar la temperatura interna
3. Uniformidad en los cortes

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Deshuesado
3. Enrollado
4. Cocción

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 12: SUB-RECETA SOPA DE POLLO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sopa de pollo	
NÚMERO PORCIONES	60 porción
PESO CADA PORCIÓN	25 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	Achiote	10,00	mililitro	$ 0,00376	$ 0,0376	pesar	$ 3,76	mililitro	1.000	mililitro
2	Zanahoria	15,00	gramo	$ 0,00098	$ 0,0147	pelar y cortar	$ 0,49	gramo	500	gramo
3	Cilantro	8,00	gramo	$ 0,00525	$ 0,0420	cortar	$ 0,63	gramo	120	gramo
4	Ajo	5,00	gramo	$ 0,00500	$ 0,0250	cortar	$ 0,90	gramo	180	gramo
5	Cebolla blanca	10,00	gramo	$ 0,00216	$ 0,0216	cortar	$ 1,08	gramo	500	gramo
6	Gallina	1.000,00	gramo	$ 0,00240	$ 2,4000	cortar	$ 6,00	gramo	2.500	gramo
7	Apio	6,00	gramo	$ 0,00099	$ 0,0059	cortar	$ 0,74	gramo	750	gramo
8	Sal	20,00	gramo	$ 0,00028	$ 0,0056	pesar	$ 0,28	gramo	1.000	gramo
9	Pimineta	5,00	gramo	$ 0,01500	$ 0,0750	pesar	$ 0,75	gramo	50	gramo
10	Comino	5,00	gramo	$ 0,01720	$ 0,0860	pesar	$ 0,86	gramo	50	gramo
11	Arverja	30,00	gramo	$ 0,01016	$ 0,3048	pesar	$ 2,54	gramo	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. En una olla colocar la cantidad necesaria de agua.
2. En un sartén colocar achiote, y elaborar un refrito con cebolla + ajo
3. Cuando el agua llegue a punto de ebullición colocar la gallina junto con los vegetales.
4. Una vez listo el refrito colocar en la sopa y dejar cocinar por al menor 40 minutos.
5. Rectificar sabores

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,02	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,17	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,05**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0021	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La cocción prolongada favorece la extracción de sabor y nutrientes del pollo y los vegetales.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de cocción
2. Cortes uniformes

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Frío
2. Cocción simmer

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 13: SUB-RECETA CLARIFICACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

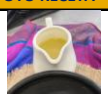
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Clarificación	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	32 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	Pedazos de pechuga de pollo	100,00	gramo	0,00503	$ 0,5030	cortar	$ 5,03	gramo	1.000	gramo
2	Claras de huevo	50,00	gramo	$ 0,00798	$ 0,3990	separar	$ 3,99	gramo	500	gramo
3	Cebolla	10,00	gramo	$ 0,00083	$ 0,0083	cortar	$ 0,99	gramo	1.200	gramo
4	Zanahoria	10,00	gramo	$ 0,00033	$ 0,0033	cortar	$ 0,49	gramo	1.500	gramo
5	Apio	20,00	gramo	$ 0,00099	$ 0,0197	cortar	$ 0,74	gramo	750	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. En la robot coup colocar todos los ingredientes
2. Procesar por al menos 2 minutos
3. Una vez listo, colocar la masa que se formo en la olla del caldo.
4. Cocinar lentamente hasta que absorba todas las impurezas.
5. Cernir toda la preparación y resevar el fondo.
6. Llevar al fuego para mantener la temperatura de servicio.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,93	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,98	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,16**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0051	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Las proteínas de las claras capturan las impurezas para dar como resultado el mismo sabor pero con un tono transparente.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Eliminar la espuma
2. Control de temperatura
3. Claridad al final

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fondo blanco
2. Filtrado
3. Cocción simmer

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 14: SUB-RECETA FLOR DE ARROZ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Flor de arroz	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 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	Papel de arroz	50,00	gramo	$ 0,02910	$ 1,4550	cortar	$ 2,91	gramo	100	gramo
2	Aceite	20,00	gramo	$ 0,00198	$ 0,0396	calentar	$ 1,98	gramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Con ayuda de un molde circular señalar el espacio
2. Calentar el aceite
3. Cortar y formar la flor
4. Una vez que la flor este formada colocar en el aceite menos de 1 minuto
5. Retirar del aceite y colocar en papel absorbente.
6. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,49	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,57	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,11**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0224	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La técnica busca aportar volumen y atractivo visual al montaje mediante una estructura ligera y crujiente.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura del aceite
2. Conservar el diseño de la flor

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Molde
2. Fritura profunda

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 15: SUB-RECETA POLVO DE PEREJIL

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Polvo de perejil	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Perejil fresco	25,00	gramo	$ 0,00313	$ 0,0781	separar las hojas	$ 0,25	gramo	80	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Verificar que el perejil esté en buen estado
2. Separar las hojas y colocar en un plato con papel absorbente
3. Llevar al microondas en intervalos de 10 minutos hasta deshidratar
5. Tamizar para colocar en un bold y reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,08	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,08	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0034	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El polvo de perejil intensifica color y aroma aportando contraste visual al plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Eliminar la humedad
2. Conservar el color
3. Respetar los intervalos en el microondas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Deshidratación
2. Tamizado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 16: RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Memoria del Ruco	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	198 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Hornado	118,00	Gramo	$ 0,01865	$ 2,2001	SUB-001	$ 2,200	Gramo	118	Gramo
2	Salsa de mani	20,00	Gramo	$ 0,01251	$ 0,2502	SUB-002	$ 0,25	Gramo	20	Gramo
3	Papas	40,00	Gramo	$ 0,00372	$ 0,1488	SUB-003	$ 0,15	Gramo	40	Gramo
4	Cascarita	2,00	Mililitro	$ 0,00005	$ 0,0001	SUB-004	$ 0,00	Mililitro	2	Mililitro
5	Tomate	15,00	Gramo	$ 0,01041	$ 0,1562	SUB-005	$ 0,16	Gramo	15	Gramo
6	Teja de mote	3,00	Gramo	$ 0,02212	$ 0,0664	SUB-006	$ 0,07	Gramo	3	Gramo
7	Ají	15,00	Gramo	$ 0,00399	$ 0,0599	SUB-007	$ 0,06	Gramo	15	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tener todas las preparaciones listas antes de empezar a emplatar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,88	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,03	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 3,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0153	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La composición del plato busca equilibrar sabores, texturas y temperaturas

PUNTOS CRÍTICOS

1.Cocción lenta a un largo timepo

2. Adobar minimo 12 horas

3. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hornear
2. Saltear, Confitar
3. Hervir

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivaniva Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 17: SUB-RECETA ALIÑO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

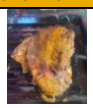
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aliño del hornado	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	118 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	Pierna de cerdo	1.700,00	gramos	$ 0,00748	$ 12,7160	Adobar	$ 7,48	gramos	1.000	gramos
2	comino	200,00	gramos	$ 0,01700	$ 3,4000	Pesar	$ 0,85	gramos	50	gramos
3	Sal	100,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0280	Pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos
4	Achiote en polvo	200,00	gramos	$ 0,00350	$ 0,7000	Pesar	$ 3,15	gramos	900	gramos
5	Orégano en polvo	50,00	gramos	$ 0,03114	$ 1,5571	Pesar	$ 1,09	gramos	35	gramos
6	Agua	300,00	mililitros	$ 0,00001	$ 0,0030	Pesar	$ 0,01	mililitros	1.000	mililitros
7	Ajo en polvo	50,00	gramos	$ 0,00990	$ 0,4950	Pesar	$ 0,99	gramos	100	gramos
8	Pimienta	50,00	gramos	$ 0,01500	$ 0,7500	Pesar	$ 0,75	gramos	50	gramos
9	Cebolla en polvo	100,00	gramos	$ 0,03400	$ 3,4000	Pesar	$ 0,85	gramos	25	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Adobar la carne con el aliño y dejar reposar 24 horas.
2. Hornear a 180 °C por 6 Horas.
3. Enfriar y guardar.
4. Realizar cortes deseados.
5. Servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 23,05	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 1,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 24,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 2,20**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0186	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El hornado es una preparación tradicional que utiliza cocción lenta para lograr una carne tierna, jugosa y con una superficie dorada.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de adobado
2. Control de temperatura
3. Correcta técnica de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Horneado
2. Marinado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 18: SUB-RECETA SALSA DE MANÍ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa de maní	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 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	Cebolla larga	30,00	Gramos	$ 0,00270	$ 0,0810	Pesar, repicar	$ 1,08	gramos	400	Gramos
2	Ajo	10,00	Gramos	$ 0,00500	$ 0,0500	Pesar, repicar, hacer pasta	$ 0,90	gramos	180	Gramos
3	Sal	10,00	Gramos	$ 0,00028	$ 0,0028	pesar	$ 0,28	gramos	1.000	Gramos
4	cilantro	10,00	Gramos	$ 0,00525	$ 0,0525	Pesar	$ 0,63	gramos	120	Gramos
5	Ají	5,00	Gramos	$ 0,00408	$ 0,0204	Pesar repicar sin semillas.	$ 0,49	gramos	120	Gramos
6	Maní	250,00	Gramos	$ 0,00901	$ 2,2526	Pesar	$ 4,28	gramos	475	Gramos
7	Leche	150,00	Mililitro	$ 0,00108	$ 0,1617	Pesar	$ 0,97	mililitros	900	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hacer refrito hasta caramelizar cebolla
2. La mitad del refrito licuar con maní y leche.
3. Regresar a la olla de la sopa
4. Cocer siempre removiendo para evitar que se asiente en la olla.
5. Dejar reposar hasta hora de servir y calentar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,62	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,75	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,25**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0125	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La salsa de maní aporta cremosidad, cuerpo y sabor característico a la preparación.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de refrito controlado
2. Manejo de temperaturas al coccer
3. Aplicar técnica correcta de Salseado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sofrito
2. Hervido
3. Reducción
4. Salseado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Rifrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 19: SUB-RECETA PAPAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Papas salteadas	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 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	Papa Chaucha	250,00	Gramos	$ 0,00123	$ 0,3063	Lavar	$ 0,49	gramo	400	Gramos
2	Papa chola	300,00	Gramos	$ 0,00135	$ 0,4035	Lavar	$ 2,69	gramo	2.000	Gramos
3	Sal	10,00	Gramos	$ 0,00028	$ 0,0028	Pesar	$ 0,28	gramo	1.000	Gramos
4	Aceite Oliva	50,00	Gramos	$ 0,01356	$ 0,6780	Pesar	$ 10,17	gramo	750	Gramos
5	Oregano	1,00	Gramos	$ 0,08000	$ 0,0800	Pesar	$ 1,60	gramo	20	Gramos
6	Paprika	5,00	Gramos	$ 0,01663	$ 0,0832	Pesar	$ 7,65	gramo	460	Gramos
7	Agua	500,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0050	Pesar	$ 0,01	mililitro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Limpiar
2.Porcionar
3. Cocer 20 minutos
4. Saltear
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,64	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,15**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Su cocción controlada permite conservar sus propiedades organolépticas

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de cocción
2. Saltear a fuego alto

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción simmer

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 20: SUB-RECETA CASCARITA DE CERDO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Cascarita de cerdo	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 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	Piel Crocante	111,00	gramo	$ 0,00001	$ 0,0011	Pesar	$ 0,01	gramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Separar del cerdo honeado
2. Colocarla en el plato con cuidado que llegue a quebrarse

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,00	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,00**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0001	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es una textura crujiente que aporta contraste y potencia el sabor del plato.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 21: SUB-RECETA TOMATE CONFITADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tomate confitado	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tomate Cherry	220,00	gramos	$ 0,00530	$ 1,1667	Lavar y cortar en mitades	$ 1,75	gramos	330	gramos
2	Aceite Oliva	30,00	mililitro	$ 0,01356	$ 0,4068	Pesar	$ 10,17	mililitro	750	mililitro
3	Sal	10,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0028	Pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos
4	Pimienta	4,00	gramos	$ 0,01500	$ 0,0600	Pesar	$ 0,75	gramos	50	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclartomate con sal y aceite de oliva
2. enviar la horno sin tapar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,64	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,72	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,16**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0104	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El confitado permite concentrar los azúcares naturales del tomate mediante una cocción lenta

PUNTOS CRÍTICOS

1. Confitar a temperatura baja por largo tiempo
2. Manejo de temperaturas
3. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Confitado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 22: SUB-RECETA TEJA DE MOTE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

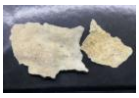
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Teja de Mote	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	3 gramo

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

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mote	111,00	Gramo	$ 0,00194	$ 0,2153	Pesar	$ 1,94	Gramo	1.000	Gramo
2	Crema de leche	55,00	Gramo	$ 0,00472	$ 0,2596	Pesar	$ 2,36	Gramo	500	Gramo
3	Sal	50,00	Gramo	$ 0,00028	$ 0,0140	Pesar	$ 0,28	Gramo	1.000	Gramo
4	Azúcar	25,00	Mililitro	$ 0,00108	$ 0,0269	Pesar	$ 0,97	Mililitro	900	Mililitro
5	Maicena	83,00	Gramo	$ 0,00216	$ 0,1793	Pesar	$ 2,16	Gramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar
2. Licuar mote con crema de leche
3. Agregar azúcar, sal, maicena.
4. Extender en el silpat finamente
5. Hornear a 175°C de 10 a minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,70	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,73	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0221	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El proceso de deshidratación elimina la humedad, generando una textura ligera que contrasta con los demás componentes.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura de la crema de leche y mote.
2. Tamizar para evitar residuos
3. Control de temperatura en el horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Horneado
2. Deshidratado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivaniva Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 23: SUB-RECETA AJÍ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ají	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ají	14,00	Gramo	$ 0,00105	$ 0,0147	Pesar	$ 1,05	Gramo	1.000	Gramo
2	Tomate de arbol	60,00	Gramo	$ 0,00270	$ 0,1620	Pesar, cortar, cocinar	$ 2,70	Gramo	1.000	Gramo
3	Aceite	50,00	Gramo	$ 0,00638	$ 0,3190	Pesar	$ 3,19	Gramo	500	Gramo
4	Limón	5,00	Gramo	$ 0,00175	$ 0,0088	Pesar, cortar, cocinar	$ 1,75	Mililitro	1.000	Gramo
5	Cebolla	50,00	Gramo	$ 0,00083	$ 0,0413	Corte en fine juliana	$ 0,99	Gramo	1.200	Gramo
6	Cilantro	15,00	Gramo	$ 0,00525	$ 0,0788	Repicar bien fino	$ 0,63	Gramo	120	Gramo
7	Sal	10,00	Gramo	$ 0,00028	$ 0,0028	Pesar	$ 0,28	Gramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar todo
2. Cocinar el tomate, blanquear ají.
3. Licuar el tomate con ají y aceite despues amizar
4. Mezclar con las cebollas, cilantro,
5. Incorporar todo y rectificar sabores.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,63	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,66	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0040	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Es un acompañamiento tradicional que aporta un equilibrio entre acidez, dulzor y picor

PUNTOS CRÍTICOS

1. Pesar correctamente
2. Tamizar para evitar gruesos
3. Realizar el blanqueado corecto y el choque termico.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Blanquear
2. Licuar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivaniva Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 24: RECETA ESTÁNDAR POSTRE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Trilogía del Corpus	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse de vainilla	15,00	gramo	$ 0,01748	$ 0,2621	SUB-001	$ 0,2621	Gramos	15	gramo
2	Confit de manzana	9,00	gramo	$ 0,00769	$ 0,0692	SUB - 002	$ 0,07	Gramos	9	gramo
3	Glaseado espejo	7,00	gramo	$ 0,02115	$ 0,1481	SUB- 003	$ 0,15	Gramos	7	gramo
4	Chocolate templado	10,00	gramo	$ 0,07366	$ 0,7366	SUB-004	$ 0,74	Gramos	10	gramo
5	Galleta sable	7,00	gramo	$ 0,00712	$ 0,0499	SUB-005	$ 0,05	Gramos	7	gramo
6	Espumilla	5,00	gramo	$ 0,02155	$ 0,1078	SUB - 006	$ 0,11	Gramos	5	gramo
7	Crumble	7,00	gramo	$ 0,03025	$ 0,2117	SUB-007	$ 0,21	Gramos	7	gramo
8	Sorbet de mora	10,00	gramo	$ 0,01550	$ 0,1550	SUB-008	$ 0,15	Gramos	10	gramo
9	Decoración									
10	Hoja de menta	0,01	gramo	$ 0,01560	$ 0,0002		$ 0,78	Gramos	50	gramo
11	Flores comestibles	0,01	gramo	$ 0,09833	$ 0,0010		$ 2,95	Gramos	30	gramo
12	Papel de oro	0,00	gramo	$ 1,25000	$ 0,0013		$ 2,50	Gramos	2	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Verificar que la temperatura de la manzana sea la correcta para poder utilizar el glaseado espejo.
2. Revisar que los acompañantes esten listos para emplatar.
3. Emplatar como la imagen referencial.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,74	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,83	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0229	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La composición del postre busca equilibrio entre texturas, temperaturas y sabores. El glaseado espejo proporciona una presentación elegante y atractiva.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Plato limpio

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fresado.
2. Formulación
3. Refrigeración
4. Horneado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 25: SUB-RECETA MOUSSE DE VAINILLA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mouse de vainilla	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 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	Leche entera	92,00	Mililitros	$ 0,00108	$ 0,0992	Pesar	$ 0,97	Mililitros	900	Mililitros
2	Crema de leche	92,00	Mililitros	$ 0,00472	$ 0,4342	Pesar	$ 2,36	Mililitros	500	Mililitros
3	Gelatina sin sabor	5,00	Gramos	$ 0,00968	$ 0,0484	Pesar, Fundir	$ 2,42	Gramos	250	Gramos
4	Chocolate blanco	233,00	gramos	$ 0,02056	$ 4,7905	Pesar Fundir	$ 10,28	gramos	500	gramos
5	Crema de leche	350,00	Mililitros	$ 0,00472	$ 1,6520	Mantener en refrigaració 4°C	$ 2,36	Mililitros	500	Mililitros
6	Vainilla	1,00	Unidades	$ 0,46500	$ 0,4650	Hidratar	$ 0,93	Unidades	2	Unidades
7	Agua	25,00	Mililitros	$ 0,00001	$ 0,0003		$ 0,01	Mililitros	1.000	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar gelatina y reposar hasta usar
2. Infusuonar leche vainilla
3. Fundir el chocolate
4. Montar la crema estando a 4°C y que tenga 35% de grasa
5. Temperar la gelatina un maximo de 33 °C para ser incorporada ala mezcla.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 7,49	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,37	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,86	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,26**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0175	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Es una preparación de textura aireada, ligera y cremosa, elaborada para aportar suavidad y equilibrio al postre.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica de montar

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusión
2. Refrigeración
3. Montar crema

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 26: SUB-RECETA CONFIT DE MANZANA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Confit de manzana	
NÚMERO PORCIONES	25 porción
PESO CADA PORCIÓN	9 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	Manzana	350,00	Gramos	$ 0,00198	$ 0,6930	Cortar en Brunoise	$ 0,99	Gramos	500	Gramos
2	Sidra	100,00	Mililitro	$ 0,00547	$ 0,5467	pesar	$ 4,10	Mililitro	750	Mililitro
3	Azúcar	70,00	Gramos	$ 0,00150	$ 0,1050	pesar	$ 1,50	Gramos	1.000	Gramos
4	Pectina	4,00	Gramos	$ 0,02689	$ 0,1076	pesar	$ 26,89	Gramos	1.000	Gramos
5	Gelatina sin sabor	3,50	Gramos	$ 0,00968	$ 0,0339	pesar	$ 2,42	Gramos	250	Gramos
6	Agua	17,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0002	pesar	$ 0,01	Mililitro	1.000	Mililitro
7	Agar Agar	2,00	Gramos	$ 0,08080	$ 0,1616	pesar	$ 2,02	Gramos	25	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Picar manzana en brunoises
2. mezclar azúcar con pectina antes de incorporar
3. Hidratar gelatina
4. Agregar pectina y agar agar cuanto este a 40°
5. Subir a 85 °C mínimo para activar el agar agar
6, Reposar preparación enfriar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,65	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,73	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,07**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El confit concentra el sabor de la fruta mediante una cocción controlada

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de reducción
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica reducción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Reducción
2. Cocción

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 27: SUB-RECETA GLASEADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Glaseado espejo	
NÚMERO PORCIONES	50 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 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	Azúcar	220,00	Gramos	$ 0,00150	$ 0,3300	Pesar	$ 1,50	Gramos	1.000	Gramos
2	Glucosa	200,00	Gramos	$ 0,00244	$ 0,4880	Pesar	$ 1,22	Gramos	500	Gramos
3	Agua	350,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0035		$ 0,01	Mililitro	1.000	Mililitro
4	Crema de leche	110,00	Mililitro	$ 0,00472	$ 0,5192	Pesar	$ 2,36	Mililitro	500	Mililitro
5	Chocolate blanco	250,00	Gramos	$ 0,02056	$ 5,1400	Pesar y fundir	$ 10,28	Gramos	500	Gramos
6	Leche condensada	95,00	Gramos	$ 0,00375	$ 0,3565	Pesar	$ 1,49	Gramos	397	Gramos
7	Gelatina sin sabor	22,00	Gramos	$ 0,00968	$ 0,2130	Hidratar	$ 2,42	Gramos	250	Gramos
8	Agua	100,00	Mililitro	$ 0,00001	$ 0,0010		$ 0,01	Mililitro	1.000	Mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar gelatina con el agua
2. mezclar todo en una olla
3. Levar a 103°C
4. Al final agragar gelatina
5. Dejar reposar en frío de 30 a 60 minutos con film al contacto
6. Mixear antes de usar minimo a 30 °C para glasear

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,05	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,35	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,15**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0212	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El glaseado espejo proporciona brillo uniforme y acabado profesional gracias a la correcta emulsión de grasas y azúcares.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Manejo de temperaturas
3. Hidratación

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Mixear
2. Glaseado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 28 : SUB-RECETA CHOCOLATE TEMPLADO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chocolate templado	
NÚMERO PORCIONES	20 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	Chocolate blanco	500,00	gramos	$ 0,02056	$ 10,2800	Pesar	$ 10,28	gramos	500	gramos
2	Manteca de cacao	100,00	gramos	$ 0,03750	$ 3,7500	Pesar	$ 3,75	gramos	100	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar los ingredientes
2. Fundir chcolate a 45°C a baño maria
3. Enfriar a 25°C en una mesa de marmol.
4. Remontar a 29°C
5. Mantener a 29°C para bañar el mouse congelado.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,70	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 14,73	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,74**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0737	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Respetar la curva de templado: fundir a 45°, descenso a 25 Grados, remonte a 29°C.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Realizar en baño maria
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica templado de chocolate

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tempaldo
2. Descenso
3. Remonte
4. Espatulado

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 29: SUB-RECETA GALLETA SABLE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Galleta sable	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	100,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,1500	Pesar y tamizar	$ 1,50	gramo	1.000	gramos
2	Azúcar impalpable	45,00	gramos	$ 0,00158	$ 0,0711	Pesar y tamizar	$ 0,79	gramo	500	gramos
3	Polvo de hornear	1,00	gramos	$ 0,00623	$ 0,0062	Pesar y tamizar	$ 6,23	gramo	1.000	gramos
4	Mantequilla	50,00	gramos	$ 0,01280	$ 0,6400	pesar mantener frio	$ 1,60	gramo	125	gramos
5	Huevos	18,00	gramos	$ 0,00457	$ 0,0822	casquear	$ 6,85	gramo	1.500	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina + mantequilla
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado
3. Agregar azúcar
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,95	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,05**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0071	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La galleta sablé se distingue por su textura friable y delicada, resultado de su alto contenido graso y mínima formación de gluten.

PUNTOS CRÍTICOS

1.Control de Temperatura
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado sin generar gluten

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 30: SUB-RECETA ESPUMILLA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Espumilla	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claras de huevo	4,00	gramos	$ 0,00333	$ 0,0133	Casquear y pesar.	$ 5,00	gramos	1.500	gramos
2	Azúcar	200,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,3000	Pesar	$ 1,50	gramos	1.000	gramos
3	Pulpa de Guayaba	80,00	gramos	$ 0,00141	$ 0,1131	Pelar si retirar semilla.	$ 0,99	gramos	700	gramos
4	Cargas	2,00	unidad	$ 0,81300	$ 1,6260	Incorporar al final de todo	$ 8,13	unidad	10	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. cocinar la guayaba y enfriar
2. Una ves frío licuar y guardar.
3. Colocar todo en el sifón
4. Agregar 2 cargas
5. Tener listo para su uso.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,05	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,11	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0216	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La espumilla incorpora aire a la preparación mediante presión, obteniendo una textura ligera y estable.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Limpiar, desinfectar embase de sifón
2. Tamizar bien la guayaba
3. Al final de agrgar todo cerrar bien sifón y colocar las cargas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tamizado
2. Sifón

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 31: SUB-RECETA CRUMBLE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crumble	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azúcar morena	100,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,1500	Pesar	$ 1,50	gramos	1.000	gramos
2	Harina	100,00	gramos	$ 0,00150	$ 0,1500	Pesar, tamizar.	$ 1,50	gramos	1.000	gramos
3	Polvo de almendra	100,00	gramos	$ 0,02372	$ 2,3720	Pesar	$ 5,93	gramos	250	gramos
4	Mantequilla sin sal	100,00	gramos	$ 0,01360	$ 1,3600	Pesar	$ 1,70	gramos	125	gramos
5	Sal	3,00	gramos	$ 0,00028	$ 0,0008	Pesar	$ 0,28	gramos	1.000	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina + mantequilla
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado
3. Agregar azúcar
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos
6. Hornear a 180°C por 15 minutos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 4,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0302	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El crumble aporta textura crujiente y contraste en el postre mediante una mezcla horneada

PUNTOS CRÍTICOS

1. Pesar corectamente
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado
4. NoGenerar Gluten

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Horneado

ELABORADO POR:
Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 32: SUB-RECETA SORBET DE MORA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sorbet de mora	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mora	750,00	gramos	$ 0,00422	$ 3,1650	Pesar	$ 4,22	Gramos	1.000	gramos
2	Agua	87,60	mililitros	$ 0,00001	$ 0,0009	Pesar, tamizar.	$ 0,01	Mililitro	1.000	mililitros
3	Azúcar	100,00	gramos	$ 0,00600	$ 0,6000	Pesar	$ 1,50	Gramos	250	gramos
4	Dextrosa	74,40	gramos	$ 0,00300	$ 0,2232	Pesar	$ 1,50	Gramos	500	gramos
5	Estabilizante	8,00	gramos	$ 0,05480	$ 0,4384	Pesar	$ 2,74	Gramos	50	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Incorporar todo en el agua menos la mora y llevar a 45°C
2. Reposar esta preparación por 12 horas
3. Agregar la fruta al final sin cocinar solo limpia y tamizada.
4. Agregar la fruta al almíbar y poner en el frío y sacar y realizar movimientos con el fin de que no se forme cristales de hielo.
5. repetir varias veces hasta obtener la textura deseasa
6. Guardar en el frío

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 4,43	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,22	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,65	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,15**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0155	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El sorbet aporta frescura y ligereza, resaltando el sabor natural de la fruta mediante una estructura congelada estable.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperaturas
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica incorporar aire y movimiento

Respetar la temperatura de 13 °C

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Pesado, mezclado.
3. Formulación
3. Maduración
4. Refrigeración

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 33: RECETA ESTÁNDAR PETIT FOUR

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Recuerdo del Corpus	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Templado de chocolate	20,00	gramo	$ 0,00155	$ 0,0310	SUB-001	$ 0,01	gramo	8	gramo
2	Ganache de naranjilla	8,00	gramo	$ 0,01323	$ 0,1058	SUB-002	$ 0,11	gramo	8	gramo
3	Lacas	8,00	gramo	$ 0,03008	$ 0,2407	SUB-003	$ 0,12	gramo	4	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pulir los moldes y pintar con las lacas
2. Una vez listo el chocolate colocar en el molde y formar los casquillos.
3. Limpiar los bordes y dejar secar por al menos 1 minuto.
4. Colocar el ganache en cada uno de los orificos del molde, enviar al frío.
5. Tapar completamente el bombón y dejar que se seque.
6. Con un solo golpe, los bombones se desprenderan de manera inmedianta del molde.
7, Listos para presentar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,38	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,40	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,40**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0198	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El bombón presenta una cobertura de chocolate brillante y firme, obtenida mediante un correcto templado, con un relleno cremoso que aporta equilibrio de sabor y textura al producto final.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Eliminar burbujas
3. No excederse con la cantidad de ganache.
4. Sellar uniformemente el bombón

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Rellenar
2. Temperado del chocolate.
3. Cristalización

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 34: SUB-RECETA TEMPLADO DE CHOCOLATE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Templado de chocolate	
NÚMERO PORCIONES	75 porción
PESO CADA PORCIÓN	8 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	Chocolate de cobertura	500,00	gramo	$ 0,00031	$ 0,1564	pesar	$ 15,64	gramo	50.000	gramo
2	Manteca de cacao	100,00	gramo	$ 0,00730	$ 0,7300	pesar	$ 7,30	gramo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Fundir el chocolate en baño maria
2. De igual manera fundir la manteca de cacao
3. Colocar la manteca y mezclar hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Enfriar la mesa de mármol y secar al 100%
5. Verter el chocolate y realizar el templado de acuerdo a la curva del chocolate.
6. Recuperar el chocolate y colocar en un bold.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 0,89	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,93	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El templado estabiliza los cristales de la manteca de cacao, para obtener brillo y textura crujiente al final de realizar el bombón.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Evitar el contacto con el agua
3. Cristalización correcta

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Templado
2. Fundido

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 35: SUB-RECETA GANACHE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de naranjilla	
NÚMERO PORCIONES	23 porción
PESO CADA PORCIÓN	8 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	95,00	gramo	$ 0,02056	$ 1,9532	fundir	$ 10,28	gramo	500	gramo
2	Naranjilla	60,00	gramo	$ 0,00099	$ 0,0594	extraer la pula	$ 0,99	gramo	1.000	gramo
3	Puntas (aguardiente)	20,00	mililitros	$ 0,00645	$ 0,1291	pesar	$ 4,84	mililitros	750	mililitros
4	Mantequilla	13,00	gramo	$ 0,01360	$ 0,1768	pesar	$ 1,70	gramo	125	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Extraer toda la pulpa de la naranjilla
2. Fundir el chocolate
3. Pesar la mantequilla y reservar
4. Cuando la pulpa de naranjilla y el chocolate alcancen temperatura de 45°C mezclar ambas.
5. Agregar las puntas y la mantequilla.
5. Cubrir con papel film y enviar al frío
6. Al momento de utilizar mixear y colocar en una manga pastelera.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,32	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,43	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,11**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0132	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La ganache combina grasa y líquido mediante emulsión estable, logrando una textura cremosa y sabor equilibrado.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Control de temperatura
2. Controlar la acidez de la fruta
3. Textura uniforme

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Emulsión
2. Refrigerar
3. Mixear

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 36: SUB-RECETA LACAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Lacas	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	4 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	10,00	gramo	$ 0,00730	$ 0,0730	pesar	$ 7,30	gramo	1.000	gramo
2	Colorante en polvo amarillo	10,00	gramo	$ 0,05000	$ 0,5000	pesar	$ 0,50	gramo	10	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pesar la manteca de cacao y derretir a baño maría
2. Al momento de alcanzar la temperatura adecuada colocar el colorante polvo.
3. Mezclar hasta obtener el tono de color deseado.
4. Reservar hasta el momento de usar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,57	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,60	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,12**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0301	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Acabado brillante utilizado para mejorar la presentación del producto y aportar protección superficial.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura adecuada
2. Aplicación uniforme

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Derretir
2. Mezclar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 37: RECETA ESTÁNDAR CAFÉ

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Café Americano	
NÚMERO PORCIONES	25 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café	100,00	gramo	$ 0,06530	$ 6,5300	pesar	$ 6,53	gramo	100	gramo
2	Agua	150,00	gramo	$ 0,00001	$ 0,0015		$ 0,01	Mililitro	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Verificar limpieza de la cafetera o máquina
2. Moler el café según el método de extracción.
3. Calentar agua a temperatura adecuada
4. Preparar taza de servicio.
5. Servir inmediatamente

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 6,53	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,33	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 6,86	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,27**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0274	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El café americano se obtiene al diluir un espresso con agua caliente, permitiendo conservar los aromas y sabores característicos del café

PUNTOS CRÍTICOS

1. Correcta molienda del café.
2. Tiempo de extracción controlado
3. Temperatura adecuada del agua.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Molienda.
2. Extracción
3. Servicio

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Rifrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 38: BEBIDAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Brillo de Comparsa	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cerveza Pilsener	250,00	mililitro	$ 0,00289	$ 0,7219	SUB-001	$ 0,7219	mililitrro	250	mililitro
2	Cerveza Club	250,00	mililitro	$ 0,00289	$ 0,7219	SUB-002	$ 0,72	mililitrro	250	mililitro
3	Chicha de jora	100,00	mililitro	$ 0,00179	$ 0,1786	SUB-003	$ 0,18	mililitrro	100	mililitro
4	Chicha huevona	30,00	mililitro	$ 0,00162	$ 0,0486	SUB-004	$ 0,05	mililitrro	30	mililitro
5	Coctel de bienvenida	30,00	mililitro	$ 0,00293	$ 0,0880	SUB- 005	$ 0,09	mililitrro	30	mililitro
6	Decoración	5,00	mililitro	$ 0,00116	$ 0,0058	SUB- 006	$ 0,01	mililitrro	5	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Observar que todas las bebidas estén en optimas condiciones
2. Servir en el momento del servicio

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,76	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,85	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,85	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0074	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Las bebidas elaboradas y servidas durante el evento representan una combinación de preparaciones, que aportan identidad cultural y valor gastronómico al menú.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Destapar
2. Emulsión
3. Servir

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Rifrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 39: CERVEZAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bebidas alcoholicas	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 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	Cerveza Pilsener	2.750,00	mililitro	$ 0,00275	$ 7,5625	Destapar	$ 2,75	mililitro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.Verificar temperatura de servicio.

2. Servir inclinando el vaso a 45°

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,38	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,94	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0029	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La cerveza Pilsener desarrolla mejor sus atributos sensoriales cuando se sirve fría, permitiendo apreciar su aroma

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura

2. Limpieza del vaso

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Refrigeración.

2. Servicio de bebidas.

ELABORADO POR:
Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN: *14-jul-26*

FECHA ACTUALIZACIÓN: *14-jul-26*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bebidas alcoholicas	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 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	Cerveza Club	2.750,00	mililitro	$ 0,00275	$ 7,5625	Destapar	$ 2,75	mililitro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.Verificar temperatura de servicio.

2. Servir inclinando el vaso a 45°

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,56	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,38	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 7,94	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0029	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La cerveza Club es una cerveza lager que requiere una temperatura de servicio controlada para conservar sus características organolépticas

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura

2. Limpieza del vaso

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Refrigeración.

ELABORADO POR:
Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN: *14-jul-26*

FECHA ACTUALIZACIÓN: *14-jul-26*

ILUSTRACIÓN 40: CHICHA DE JORA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chicha de jora	
NÚMERO PORCIONES	31 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 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	Harina de jora	1.000,00	gramo	$ 0,00200	$ 2,0000	pesar	$ 1,00	gramo	500	gramo
2	Canela	15,00	gramo	$ 0,03720	$ 0,5580	pesar	$ 1,86	gramo	50	gramo
3	Anís	10,00	gramo	$ 0,03540	$ 0,3540	pesar	$ 1,77	gramo	50	gramo
4	Cedrón	20,00	gramo	$ 0,01560	$ 0,3120	pesar	$ 0,78	gramo	50	gramo
5	Anís estrellado	15,00	gramo	$ 0,02750	$ 0,4125	pesar	$ 0,55	gramo	20	gramo
6	Panela	800,00	gramo	$ 0,00171	$ 1,3696	pesar	$ 1,07	gramo	625	gramo
7	Hierba luisa	30,00	gramo	$ 0,00886	$ 0,2657	pesar	$ 0,62	gramo	70	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. En una olla colocar agua y cocinar la jora
2. Agregar las especias dulces
3. Agregar el cedrón y la hierba luisa
4. Colocar la panela y verificar el sabor
5. Dejar enfriar y la chicha por si sola empezara a fermentar
6. Al pasar de dos días sernir y reservar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 5,27	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,26	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 5,54	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,18**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0018	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La fermentación desarrolla aromas y sabores característicos de esta bebida ancestral andina.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de fermentación
2. Control de higiene
3. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción
2. Filtrado
3. Fermentación

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 41: CHICHA HUEVONA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chicha huevona	
NÚMERO PORCIONES	17 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 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	Chicha de jora	500,00	mililitros	$ 0,00125	$ 0,6250	pesar	$ 1,25	mililitros	1.000	mililitros
2	Puntas	25,00	mililitros	$ 0,00645	$ 0,1613	pesar	$ 4,84	mililitros	750	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Al obtener la chicha de jora.
2. Mezclar con la cantidad necesaria las puntas
3. Mezclar ambas preparaciones
4. Servir en los vasos de shot

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,79	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,83	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,05**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
La emulsión entre las dos preparaciones aporta estabilidad a la bebida.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura adecuada
2. Textura adecuada

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión

ELABORADO POR:
Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 42: CÓCTEL DE BIENVENIDA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Coctel de Bienvenida	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de frutos rojos	100,00	gramo	$ 0,00308	$ 0,3080	Pesar, refrigerar	$ 1,54	Gramos	500	gramo
2	Naranja	100,00	gramo	$ 0,00099	$ 0,0990	Exprimir y pesar	$ 0,99	Mililitro	1.000	gramo
3	Traguito	70,00	gramo	$ 0,00930	$ 0,6510		$ 9,30	Mililitro	1.000	gramo
4	Guitig	150,00	unidad	$ 0,00077	$ 0,1150		$ 2,30	Mililitro	3.000	unidad
		420,00								

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Tener pulpa lista
2. Pesar todo por separado para montar
3. Montar todo por capaz
4. Tener todas las copas
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 1,17	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0029	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El almíbar aporta dulzor y equilibrio al cóctel, además de intensificar las notas cítricas.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Mantener en refrigeración
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Destapar
2. Servir

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 43: DECORACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Decoración	
NÚMERO PORCIONES	26 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Naranja	100,00		$ 0,00099	$ 0,0990	Lavar, laminar	$ 0,99	Gramos	1.000	0
2	Azucar	30,00		$ 0,00150	$ 0,0450	Pesar	$ 1,50	Gramos	1.000	0

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar la naranja
2. Realizar rodajas finas
3. Agregar azúcar
4. Hornear a bajas tempertura por largo tiempo
5. Guardar para decorar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,14	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,15	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,01**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0012	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La naranja deshidratada aporta un elemento decorativo aromático que complementa las notas cítricas del cóctel

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cortes perfectos
2. Control de temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Laminar
2. Deshidratar

ELABORADO POR:

Daniela Ayo - Jonathan Culqui

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
14-jul-26
FECHA ACTUALIZACIÓN
14-jul-26

ILUSTRACIÓN 44: COSTOS DEL MENÚ

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

UIDE Escuela de Gastronomía

COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Primer latido del Corpus	$ 0,23	$ 8,77	31,3%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-002	Susurro del pingullero	$ 0,36	$ 8,77	31,3%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
VTA-003	Tejido de la Ruca	$ 0,80	$ 8,77	25,0%	$ 35,07	$ 5,26	$ 3,51	$ 43,83
VTA - 004	Memoria del Ruco	$ 3,03						
VTA-005	Trilogía del Corpus	$ 1,83						
VTA-006	Recuerdo del Corpus	$ 0,40						
VTA-007	Café Americano	$ 0,27						
VTA-008	Brillo de Comparsa	$ 1,85						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		**$ 8,77**						

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

6.1 Papa

La papa (Solamun Tuberosum) es una planta herbácea perenne que a menudo se cultiva como cultivo anual. Tiene raíces fibrosas relativamente poco profundas que absorben agua y nutrientes del suelo. Tiene brotes verdes aéreos y subterráneos llamados tallos, en cuyos extremos se desarrollan los tubérculos. Las hojas son compuestas, alternas, de color verde brillante y desempeñan un papel esencial en la fotosíntesis. Dependiendo de la variedad, las flores pueden ser blancas, rosadas, moradas o violetas. En cuanto al fruto, producen pequeñas bayas verdes que contienen semillas verdaderas, aunque la propagación comercial se realiza a partir de tubérculos. Finalmente, el tubérculo es la parte comestible de la planta y sirve como órgano de almacenamiento de nutrientes, especialmente almidón («Datos y cifras de la papa», s. f.).

Las investigaciones arqueológicas, genéticas y botánicas indican que la papa fue domesticada hace entre 7.000 y 10.000 años en la región andina de Sudamérica, al norte del lago Titicaca, particularmente en las zonas montañosas que actualmente corresponden al sur de Perú y noroeste de Bolivia. (Rodríguez, 2010). Los pueblos indígenas desarrollaron técnicas de selección y mejoramiento que permitieron obtener numerosas variedades adaptadas a diferentes pisos altitudinales y condiciones climáticas. Durante el período preincaico e incaico, la papa constituyó uno de los pilares de la alimentación andina.

Tras la llegada de los españoles al continente americano en el siglo XVI, la papa fue introducida en Europa, donde inicialmente fue recibida con desconfianza. Sin embargo, debido a su alta productividad y valor nutritivo, se difundió rápidamente por Europa y posteriormente por Asia, África y América del Norte.

Variedades

El MAGAP menciona que, en el Ecuador, las variedades más usadas a nivel nacional son la Superchola, la Única, la Fripapa, la Gabriela y la Chauca, muy reconocidas porque se adaptan a diversas condiciones agroclimáticas y presentan buen rendimiento, así como características adecuadas para la cocina y el procesamiento. Además, se celebra "en reconocimiento a la importancia ancestral, social, y económica de este tubérculo, el 2008 fue declarado por la Naciones Unidas como el Año Internacional de la Papa (AIP); en el marco de este reconocimiento, el Gobierno Nacional, a través del MAG, instituyó oficialmente el 29 de junio como el Día Nacional de la Papa" (*Día Nacional de la Papa se celebró en Chimborazo – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*, s. f.; Hugo, 2019) (Hugo, 2019).

- **La Gabriela**

Es una papa ovalada de color rojizo, pulpa amarilla, desarrollada por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Tarda entre 180 a 210 días desde la siembra hasta la cosecha. Se cultiva entre los 2800 y los 3400 msnm y rinde 30 toneladas por hectárea. Es muy usada en puré y tortillas, y se caracteriza por su alto rendimiento, su resistencia a enfermedades y calidad para gastronomía (Andrade et al., 2002).

- **Fripapa**

Es una papa de forma oblonga, de piel de color rosado intenso, sin color secundario y de color rosado alrededor de los ojos y de pulpa amarilla. El color predominante de los brotes es rojo y en las yemas blancas, su flor es morada sin color secundario. Hojas de 3 o 4 pares de folíolos laterales; tienen dos pares de interhojuelas entre folíolos laterales. Su planta es de crecimiento erecto y presenta cuatro tallos.

Su maduración se produce entre los 150 y los 180 días. Se cultiva entre 1800 y 3400 msnm y rinde de 30 a 40 toneladas por hectárea. Se puede consumir en sopas y purés y, si se procesa, se fríe en forma de hojuelas o de bastones. Es resistente a enfermedades como lancha (Phytophthora), aunque poco tolerante al nematodo del quiste.

- **Super Chola**

Proviene de los cruzamientos realizados entre las variedades Curipamba negra y Solanum demissum. Esta variedad es la más sembrada en el Ecuador debido a su gran producción y a la adaptabilidad a diferentes condiciones climáticas. Esta papa tiene forma ovalada, tamaño grande, piel de color rosado y pulpa de color amarillo intenso. Es muy utilizada por los campesinos para el consumo doméstico y comercial (Mastrocola et al., 2016a).

- **Chaucha**

Esta variedad tradicionalmente ecuatoriana es muy apreciada por su sabor característico y por su textura. Es de forma pequeña y alargada, con piel amarilla. Es muy usada y forma parte de la dieta ecuatoriana, especialmente en sopas, salteadas y locros.

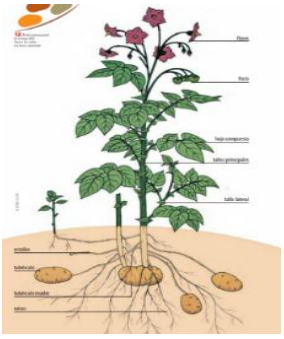


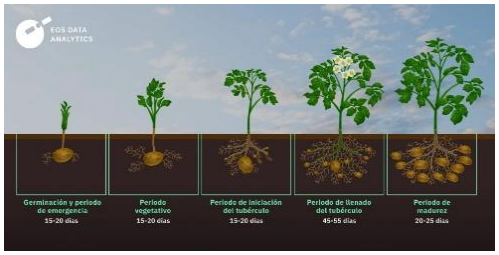
FIGURA 10: CULTIVO DE LA PAPA

Proceso productivo de la papa

Fase 1:

Se realiza la preparación del terreno, se clasifica la semilla previamente certificada y se siembra en la temporada de lluvia; posteriormente ocurre la germinación. En esta etapa desarrollan los primeros brotes.

Fase 2:



Aquí crece la planta y se desarrollan los tallos y las hojas, la floración y la formación de los tubérculos entre sus raíces. En esta etapa se define la mayor parte del rendimiento que tendrá el cultivo.

FIGURA 11: CRECIMIENTO DE LA PAPA
(*Calorías en Papas Gratinadas e Información Nutricional*, s. f.)

Fase 3:

La papa se desarrolla mejor en suelos de bajío arenosos y profundos, que son los más fértiles

con drenaje y con una preparación de la tierra, arado con animal o maquinaria que mejora su estructura y su aireación. El suelo debe tener un pH de 5,5 a 6,5 y temperaturas de entre 18 °C y 22 °C durante el día y de entre 13 °C y 18 °C durante la noche. Además, requiere al menos 6 horas de luz solar para garantizar la adecuada formación del tubérculo

FIGURA 12: CONDICIONES PARA EL CULTIVO
(*Cultivo De La Papa*, 2024).

Proceso antes de la siembra

El terreno debe estar húmedo y a una temperatura aproximada de 7°C; la semilla se coloca a una profundidad de 6 a 10 centímetros. Con distancia entre plantas de 22 a 30 centímetros y de 76 a 91 centímetros entre surcos. Estas distancias son importantes ya que permiten el crecimiento adecuado del tubérculo y facilitan también las labores de los agricultores y la cosecha.

Duración del ciclo de cultivo

El tiempo de crecimiento de la papa depende de la variedad de esta, por ejemplo:

- Variedad de ciclo corto: dura de 60 a 80 días
- Variedad de medio ciclo: de 80 a 100 días
- Variedad tardía: de 100 días a 130 días.

En general, la mayoría de las variedades comerciales completan su ciclo productivo entre 90 y 120 días después de la siembra.

Cosecha de la papa

La cosecha se realiza cuando las hojas y los tallos empiezan a secarse y los tubérculos han alcanzado el tamaño deseado. Esto ocurre unas dos semanas después de que empieza la maduración del follaje.

Para realizar la cosecha se suspende el riego para favorecer el endurecimiento de la piel del tubérculo. Posteriormente, las papas se extraen manualmente o con maquinaria especializada, y se clasifican y almacenan en condiciones adecuadas para conservar su calidad (Mastrocola et al., 2016).

- **Valor Nutricional**

Tamaño de la porción (100 g)	Cantidad aproximada
Energía	80 Kcal
Proteína	2,16g
Carbohidratos	**18,22 g**
Fibra	1,9g
Azúcar	1,02g
Grasa	**0,04 g**
Grasa Saturada	6,17 g
Grasa poliinsaturada	1,44 g
Grasa Monoinsaturada	7,58 g
Colesterol	90 g
Sodio	384 mg
Potasio	4351 mg

TABLA 3: TABLA NUTRICIONAL DE LA PAPA

(*Calorías en Papas Gratinadas e Información Nutricional*, s. f.)

6.2 Comino

El comino es una especie herbácea perteneciente a la familia Apiaceae. Es valorado por sus semillas aromáticas, las cuales presentan un sabor terroso, un aroma intenso y un ligero toque picante. Constituye un ingrediente esencial en las cocinas del Mediterráneo oriental, Asia occidental y el norte de África. Se obtiene a partir de las semillas de la planta, que se cosechan cuando alcanzan su madurez; posteriormente, se secan al sol y se comercializan como especia, ya sea en forma entera o molida.

El comino llegó a América en el siglo XVI de la mano de los españoles, quienes introdujeron las semillas y los conocimientos agrícolas. A diferencia de otras especias, el comino se adaptó mejor a las zonas secas y templadas de la región interandina. Con el paso del tiempo, se convirtió en un eje aromático de los diferentes sofritos y estofados del Ecuador.

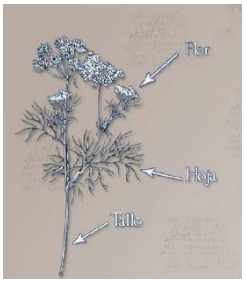


FIGURA 13: DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

(Fundación Integra, 2021)

Uso del producto

El comino en Ecuador no solo realza el sabor de la comida tradicional, sino que también se valora por sus propiedades digestivas en las diferentes preparaciones. Su principal función es realzar los sabores de los platos aportando un toque cálido e intenso con notas amargas. Su aplicación culinaria en sofritos, carnes, sopas y platos tradicionales se ha extendido de manera transversal en todas las regiones del país: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos. Más allá de ser utilizado en la cocina hogareña, se convierte en un aliado estratégico para las industrias procesadoras de alimentos que trabajan en presentarlo como un agente saborizante.

Variedades

El comino constituye una de las especias más utilizadas en la cocina tradicional y doméstica. Aunque el país no posee una gran variedad de cultivos comerciales de esta especia, en el mercado ecuatoriano existen diferentes presentaciones, tipos y variedades que se comercializan a nivel nacional de manera importada. Cada una de las variedades se distingue por sus características organolépticas, intensidad aromática y, sobre todo, su color.

FIGURA 14: SEMILLA DEL COMINO

(Fitoterapia.net, s.f.)

- **Comino blanco**

Es una de las variedades más utilizadas y comercializadas dentro del territorio ecuatoriano. Se cultiva en los valles interandinos y en Loja. Se denomina blanco para diferenciarlo de sus parientes oscuros, pero su color real oscila entre un verde grisáceo y ámbar claro. Es la variedad mejor adaptada al Ecuador, porque responde a los procesos de tostado en seco, en los que el aceite esencial se libera para no dejar un amargo en el producto final. La radiación solar y los suelos minerales de la Sierra son clave para su crecimiento.

FIGURA 15: COMINO BLANCO

(La Tienda de Jorge, s.f.)

COMINO NEGRO

El uso de esta variedad en el Ecuador es limitado, porque solo se lo puede observar en las cocinas de especialidad. Su presencia en el mercado interno representa un factor de diversificación de importaciones. Es de color oscuro y más fino que las otras variedades. Se caracteriza por su aroma terroso intenso, con notas ahumadas. Sus semillas son completamente de color negro y tienen forma de lágrima. Es difícil cultivar en el país, porque requiere de condiciones climáticas específicas y su tiempo de maduración es distinto al del comino blanco tradicional.

FIGURA 16: COMINO NEGRO

(Web Editorial Board, 2025)

- **Comino entero**

Representa un eslabón crítico en la cadena de pureza botánica, ya que no ha pasado por un proceso de molienda y conserva sus aceites esenciales en la semilla para evitar su oxidación prematura. En el mercado ecuatoriano, el comino entero tiene un valor principal en las industrias cárnicas de exportación y en los productores de aliños artesanales. El estudio del comino entero permite realizar análisis precisos en los laboratorios para determinar su capacidad de germinación y humedad residual que son claves para certificar la calidad en las zonas productoras del país.

FIGURA 17: COMINO BLANCO

(El Granelero, s.f.)

Variedad específica

El comino blanco es la variedad que representa un alto estándar de calidad en la gastronomía ecuatoriana y en las industrias de especias a nivel global. Se distingue por mantener un equilibrio químico que, al momento de usarlo, hace que su sabor sea versátil para los diferentes tipos de preparaciones. Se trata de una planta herbácea de ciclo anual que completa su desarrollo en un período de 100 a 120 días y alcanza entre 30 y 50 cm de largo. La semilla mide entre 4 y 6 mm. Son dos mericarpios que contienen la semilla. Su fácil adaptación a suelos franco-arenosos y climas templados garantiza que la materia prima presente una estructura celular uniforme, lo que facilita el proceso de molienda y extracción de sabores. Su perfil sensorial ofrece un aroma

intenso, pesado y con un toque dulce, pero en boca presenta calidez con notas terrosas y un amargor sutil que desaparece cuando se aplica la técnica del tostado para transformarse en un sabor robusto y ahumado.

Valor nutricional.

Nutriente (por 100 g)	Cantidad aproximada
Energía	375 kcal
Proteína	17,81 g
Grasas	22,27 g
Grasa saturada	1,535 g
Grasa Poliinsaturada	3,279 mg
Grasa Monoinsaturada	14,04 mg
Carbohidratos	44,24
Fibra	10,5 g
Azúcar	2,25
Sodio	168 mg
Potasio	1788mg

TABLA 4: NUTRICIONAL DEL COMINO

(Fatsecret, 2026)

Clima y altura de siembra y desarrollo.

Se pueden adaptar a algunas condiciones climáticas de la zona andina y zonas tropicales que requieren un clima seco, cálido y templado con una alta exposición solar. Su temperatura de desarrollo oscila entre los 20 y los 30 °C. Puede llegar a soportar temperaturas bajas, pero su óptimo crecimiento se da en climas cálidos, ya que un exceso de lluvia o humedad ambiental durante la floración puede arruinar gran parte de la cosecha. Al ser una planta frágil, requiere de

protección ante la exposición a vientos fuertes. Los suelos de preferencia deben ser arenosos, arcillosos, fértiles y con buen drenaje para sembrar de manera directa a una profundidad de 1 centímetro. Su ciclo de cultivo va de 3 a 4 meses desde la siembra hasta su última cosecha.

Siembra	Crecimiento	Floración	Secado
Tiempo de humedad mínima	De 40 a 50 días	En 30 días	Se debe secar naturalmente en la planta bajo el sol antes de su recolección para garantizar su sabor.

TABLA 5: DESARROLLO EN ZONAS DE PRODUCCIÓN

(Herbotecnia, s.f.)

Mayores zonas productoras en Ecuador

Loja se destaca como el mayor referente de producción de comino. El éxito de estas zonas se debe a que poseen un clima semiárido con suelos con excelente drenaje. En esta región, el comino es altamente valorado por su intensidad aromática.

En Chimborazo, la producción de comino aporta a todos los mercados de la sierra en los cantones de Guano y Alausí; al ser valles interandinos, reciben una alta radiación solar, pero mantienen temperaturas frescas que favorecen el desarrollo de aceites en la semilla.

En Imbabura, el valle del Chota es una zona luminosa que permite que el ciclo de planta sea estable y facilita su secado natural en la propia planta, de modo que, tras la cosecha se obtiene un producto de calidad.

6.3 Canela

1. Origen e introducción a Ecuador.

La canela es una de las especias más antiguas y apreciadas en la historia de la humanidad; es dulce y aromática, y proviene del árbol Cinnamomum verum. El árbol de canela es perenne y de porte pequeño: puede alcanzar entre 8 y 18 metros de altura, aunque, en cultivo, se poda en forma de arbusto de tres metros para facilitar la cosecha. La canela se obtiene de la corteza interna, que se extrae pelando y frotando capa por capa con mucho cuidado; una vez desprendida, se enrolla sola y se deja secar a la sombra, para luego seleccionar en barras listas para su comercialización. Una canela de calidad representa más de diez años de trabajo: no es solo una especie, sino el resultado de un equilibrio silencioso entre paciencia, técnica y naturaleza

FIGURA 18: ÁRBOL DE CANELA

(Karen, 2024)

2. Uso del producto

Su uso es permanente en la cocina, como ingrediente principal en infusiones, aguas aromáticas y repostería, e incluso en preparaciones emblemáticas del Ecuador, como el canelazo y la colada morada. Con ella se pueden elaborar galletas, tortas y helados artesanales. Más allá de la cocina, la canela ha sido valorada desde la antigüedad por sus propiedades medicinales que aportan beneficios a la salud, ayuda al control de la diabetes, favorece la pérdida de peso y alivia molestias digestivas. (Karla, 2026). La

canela, además de cumplir su función aromática, posee un valor simbólico asociado a lo familiar.

3. **Variedades del producto existentes en Ecuador.**

- Canela de Ceilán o verdadera

Nativa de Sri Lanka, es un cultivo introducido y cultivado en Ecuador, principalmente en la Amazonía, en zonas costeras cálidas. Su árbol perenne se caracteriza por su corteza delgada con múltiples capas enrolladas, de color beige claro, sabor suave, dulce y delicado. Se considera la de mejor calidad entre las variedades de canela y una de las más seguras para el consumo frecuente.

FIGURA 19: CANELA DE CEILÁN
(Kindi, 2018)

- **Cinnamomum cassia – Canela China**

Es originaria de China, Indonesia y Vietnam, y es una variedad utilizada a nivel industrial en todo el mundo por su bajo costo, por su sabor más intenso y por su mayor durabilidad. Su corteza es más gruesa y dura, de color particularmente oscuro. Contiene hasta 20 mg de cumarina por gramo, lo que desaconseja su consumo frecuente y en grandes cantidades. (Au Bois Vert, 2022)

FIGURA 20: CANELA DE CEILÁN
(Laboratorios Equisalud, s.f.)

4. Variedad específica a utilizar, sus características

La canela de Ceilán es la variedad de mayor demanda en la mayoría de los mercados internacionales por su calidad, al ser la más utilizada en la industria gastronómica. Su bajo contenido de cumarina es apto para su consumo frecuente en cantidades normales. Esta variedad se ha cultivado exitosamente en las zonas tropicales húmedas del Ecuador, especialmente en la Amazonia, donde su condición climática es similar a la de su país de origen. (Huertos Ecuador, s.f.)

5. Valor nutricional

Nutriente (por 100 g)	Cantidad aproximada
Energía	261 kcal
Proteína	3,89 g
Grasas	3,19 g
Grasa saturada	0,65 g
Grasa Poliinsaturada	0,53 g
Grasa Monoinsaturada	0,48 g
Carbohidratos	79,85 g
Fibra	54,3 g
Azúcar	2,17 g
Colesterol	0 mg
Sodio	26 mg
Potasio	500 mg

TABLA 6: TABLA NUTRICIONAL DE LA CANELA

(Fatsecret, s.f.)

6. Clima y altura de siembra y desarrollo.

Es de origen tropical y exige condiciones climáticas óptimas para su desarrollo y para la producción de corteza; en el Ecuador, las regiones de la Costa y la Amazonía son óptimas para su recolección. Requiere de una temperatura anual de entre 24 y 30 °C, es altamente sensible al clima helado y al frío intenso que las demás regiones pueden presentar. Con las abundantes lluvias de la Amazonía, al año se requieren 2.000 a 4.000 mm de precipitación, aunque la canela sí prospera en climas lluviosos, también requiere periodos de sol suficientes para el desarrollo vegetativo y la producción de aceites esenciales en la corteza. Se cosecha por primera vez a los tres años de plantado, cuando el tallo alcanza el diámetro suficiente para proceder con el raspado de la corteza, a partir de ese momento los árboles continúan con su producción durante cuarenta o cincuenta años, por lo que se convierte en una inversión agrícola de largo plazo con una alta rentabilidad.

7. Mayores zonas productoras en Ecuador

La Amazonía sin duda es la región de mayor potencial y actividad productiva para la canela, por sus condiciones climáticas y su tipo de suelo, similares a los de su hábitat original.

- Napo: se cultiva en fincas pequeñas donde se asocian con el cacao, café y frutas tropicales.
- Sucumbíos. las extensas zonas de selva tropical, con lluvias abundantes y temperaturas cálidas, son aptas para su cultivo y desarrollo.
- Zamora Chinchipe y Morona Santiago: cuentan con amplias extensiones de tierra baja y presentan un clima cálido en el que el cultivo puede prosperar sin ningún problema.

6.4 Cerdo

El cerdo doméstico (Sus scrofa domestica) es un mamífero ungulado perteneciente a la familia Suidae y al género Sus. Desde una perspectiva evolutiva, los suidos surgieron hace unos 20 millones de años y han mostrado una notable adaptabilidad a una variedad de hábitats, incluidas áreas de Asia, Europa y África (Pardo et al., 2016).

Los cerdos domésticos descienden del jabalí (Sus scrofa), cuya domesticación se inició hace entre 9.000 y 13.000 años en diversas partes de Eurasia, especialmente Oriente Medio y China, donde se produjo una domesticación independiente. Este proceso está asociado al surgimiento de asentamientos humanos, en los que los jabalíes comenzaron a comer desechos, iniciando un proceso de domesticación. La evidencia genética obtenida de los esqueletos de cerdos del Neolítico indica que los primeros cerdos domesticados llegaron a Europa desde Oriente Medio, aunque la domesticación local también se desarrolló más tarde. De manera similar, en los siglos XVIII y XIX, los cerdos asiáticos se introdujeron en Europa, lo que ayudó a crear razas de cerdos modernas mediante el cruzamiento (Larson et al., 2007).

Según (Jr, 2003), el cerdo fue traído al continente americano por los europeos durante la colonización. Cristóbal Colón trajo los primeros ejemplares al Caribe en 1493 en su segundo viaje. Expediciones españolas posteriores, como la de Rodrigo de Bastidas, introdujeron cerdos en el continente en el siglo XVI, facilitando su expansión hacia América del Sur. En lo que hoy es Ecuador, estos animales fueron introducidos durante las conquistas del Imperio inca y se adaptan rápidamente a las condiciones locales.

FIGURA 21: CERDO DOMÉSTICO

Gesalor, 2026.

- **Razas de Cerdos en Ecuador**

En Ecuador, la producción porcina ha evolucionado, según (Espinoza, 2019), desde el uso de razas puras hacia el empleo de líneas genéticas comerciales desarrolladas mediante cruzamientos controlados. Aunque históricamente se identificaban razas como Landrace, Yorkshire, Duroc, Pietrain y Berkshire, en la actualidad predominan líneas mejoradas como PIC, Topigs, Hypor, entre otras, que combinan estas razas para obtener mayor productividad y eficiencia. El mejoramiento genético en el país se realiza principalmente de dos formas: mediante la importación de razas puras para cruzamientos locales, lo que puede generar pérdida de uniformidad genética con el tiempo, y a través de la adquisición de paquetes genéticos internacionales, que incluyen animales seleccionados para mantener altos estándares productivos.

FIGURA 22: GRANJA DE CERDOS

(RotecnaPress, 2026)

- **Tipos de Cerdo en Ecuador**

  - **Hampshire**

De origen inglés y mejorada en Estados Unidos, esta raza resiste fuertes cambios climáticos y presenta buena prolificidad. El animal es de color negro con una franja blanca que rodea el cuerpo; se distingue por su cara larga y recta y sus orejas erguidas. Posee una calidad de carne excelente y se adapta bien a las regiones tropicales (Espinoza, 2019).

- **Yorkshire**

La raza porcina Yorkshire, de origen inglés, es una de las más antiguas y ampliamente difundidas a nivel mundial, destacándose especialmente en Europa por su alta prolificidad, excelente aptitud materna y buena producción lechera, lo que la convierte en una de las principales líneas maternas en programas de cruzamiento. Se caracteriza por su color blanco con piel rosada, cuerpo largo, dorso recto, jamones bien desarrollados y una cara de longitud media, ancha y cóncava, con orejas erguidas ligeramente inclinadas hacia adelante. Además, presenta buena rusticidad, adaptación al confinamiento y elevados índices de crecimiento y conversión alimenticia, aunque puede mostrar una pubertad algo tardía en su descendencia; en cuanto a su peso, los machos pueden alcanzar aproximadamente 364 kg y las hembras 341 kg en la madurez.

- **Duroc**

La raza porcina Duroc, de origen estadounidense, se caracteriza por su alta rusticidad, excelente adaptación a diversos ambientes, especialmente en climas cálidos, y buena resistencia a enfermedades, lo que la hace relevante en sistemas productivos como los de Ecuador. Presenta un color que varía del rojo claro al rojo oscuro, cuerpo de longitud media, cara ligeramente cóncava y orejas caídas. En términos productivos, destaca por su rápida velocidad de crecimiento, eficiente conversión alimenticia y buena calidad de carne magra, razón por la cual se utiliza principalmente como línea paterna en programas de mejoramiento genético. Aunque su uso como línea materna es menor, las cerdas muestran buena habilidad maternal, con camadas promedio de alrededor de 8 lechones; en cuanto a su peso, los machos pueden alcanzar aproximadamente 800 libras (363 kg) y las hembras cerca de 650 libras (295 kg) en la madurez.

- **Landrace**

De origen europeo, es una de las más utilizadas en sistemas productivos, incluido Ecuador, debido a su alta prolificidad, excelente habilidad materna y destacada eficiencia en programas de mejoramiento genético. Se caracteriza por su color blanco con piel rosada, cuerpo muy largo —considerado el más largo entre las razas porcinas—, dorso recto y cabeza alargada, con orejas grandes y caídas hacia adelante que suelen cubrir parcialmente los ojos. Presenta camadas promedio de alrededor de 12 lechones con buen peso al nacer, lo que la convierte en una línea materna clave, aunque también puede emplearse como línea pura o paterna. Además, destaca por su alto rendimiento a la canal y producción de carne magra, con bajos niveles de grasa; sin embargo, puede mostrar parámetros reproductivos ligeramente inferiores a la Yorkshire y cierta susceptibilidad a la radiación solar. En cuanto a su peso, los machos pueden alcanzar aproximadamente 328 kg y las hembras 273 kg en la madurez.

- **Poland China**

Se originó al sur del estado de Ohio (Estados Unidos); es una de las más antiguas de Norteamérica, resultado del cruzamiento entre cerdos Berkshire y diversos tipos de cerdos blancos, con posteriores influencias de líneas chinas y europeas. Se caracteriza fenotípicamente por su capa negra con manchas blancas en las extremidades, hocico y punta de la cola, además de una estructura corporal larga y profunda, cabeza proporcionada con perfil subcóncavo, ojos prominentes y orejas medianas ligeramente dirigidas hacia arriba y hacia adelante. Presenta dorso amplio y levemente arqueado, pecho profundo, grupa caída y jamones bien desarrollados. Es una raza rústica, de rápido crecimiento y buena conversión alimenticia, adaptándose mejor a sistemas extensivos o semi-extensivos, donde se utiliza principalmente como línea paterna. Aunque tiende a acumular mayor grasa, ofrece una calidad de carne aceptable y un rendimiento al canal cercano al 83 %. Las hembras pueden alcanzar entre 290 y 425 kg, los machos entre 380 y 450 kg, y presentan camadas promedio de 8 a 10 lechones.

- **Cerdo criollo**

El cerdo criollo ecuatoriano es una población porcina derivada del tronco ibérico, introducida durante la época de la conquista española, cuyos remanentes lograron adaptarse a las condiciones locales a lo largo del tiempo. Esta adaptación le ha permitido desarrollar una notable rusticidad y resistencia frente a climas adversos, limitaciones alimenticias y condiciones sanitarias deficientes. En el país, aún se pueden encontrar ejemplares con características ancestrales, como en la provincia de Loja (cantón Celica, sitio La Zanja), donde se han mantenido en estado relativamente puro, conservando sus particularidades genéticas (Benítez, 2003). Actualmente, es ampliamente utilizado por pequeños y medianos productores, especialmente en sistemas tradicionales o de traspatio, donde predomina el manejo empírico y la escasa tecnificación.

Fenotípicamente, presenta capa oscura, piel con escaso pelo (liso o enrulado), hocico alargado y estrecho, cabeza proporcionada, cuello corto y fuerte, así como una estructura corporal mediana con dorso ligeramente horizontal y grupa inclinada. En términos productivos, se caracteriza por su baja eficiencia en comparación con razas mejoradas: posee reducido desarrollo muscular, mayor tendencia al engrasamiento, baja conversión alimenticia y limitada prolificidad, con camadas que oscilan entre 3 y 7 lechones. Su peso puede variar según el sistema de manejo, alcanzando entre 140 y 180 kg a los 18 meses en condiciones tradicionales, aunque en muchos casos presenta valores inferiores debido a factores ambientales. No obstante, su alta capacidad de adaptación, resistencia a enfermedades y su valor dentro del patrimonio alimentario ecuatoriano lo convierten en un recurso genético de gran importancia en diversas regiones del país. (Procel parra, 2019). El propósito productivo del cerdo criollo ecuatoriano se centra en su aprovechamiento dentro de sistemas extensivos y de traspatio, donde su principal valor radica en su alta rusticidad, capacidad de adaptación y uso eficiente de recursos locales. Aunque presenta bajos niveles de

FIGURA 23: RAZAS DE CERDO
(Espinoza, 2019)

tecnificación y productividad, su potencial futuro está orientado al rescate y mejoramiento de su base genética, con el fin de fortalecer su producción de manera sostenible, generar productos cárnicos con identidad local y mejorar los ingresos de los pequeños productores mediante la optimización de las prácticas de manejo, alimentación y sanidad.

- **Valor Nutricional**

Tamaño de la porción (100 g)	**Cantidad aproximada**
Energía	271 Kcal
Proteína	27,34 g
Carbohidratos Fibra Azúcar	**0 g** 0g 0g
Grasa Grasa Saturada Grasa poliinsaturada Grasa Monoinsaturada	**17,04 g** 6,17 g 1,44 g 7,58 g
Colesterol	90 g
Sodio	384 mg
Potasio	4351 mg

TABLA 7: TABLA NUTRICIONAL DEL CERDO

(Rondon, 2017).

6.5 Manzana roja

1. Origen e Introducción

La especie Malus domestica, comúnmente conocida como manzana, es originaria de las regiones montañosas de Tian Shan en Asia Central (actual territorio de Kazajistán). Investigaciones filogenéticas sugieren que su ancestro silvestre, Malus sieversii, fue domesticado hace milenios y posteriormente distribuido hacia Europa a través de las redes comerciales de la Ruta de la Seda. La introducción de este fruto en el continente americano se produjo durante el periodo de colonización española; en el caso de la región andina, como en el Ecuador, el cultivo experimentó un proceso de adaptación progresivo en zonas caracterizadas por climas templados y fríos (Juniper, B., & Mabberley, D., 2006).

(Eurasia Travel, s.f.)

2. Uso en Ecuador

En el contexto nacional, la manzana roja se emplea tanto en el consumo directo como en la elaboración de preparaciones culinarias tradicionales y contemporáneas. Su uso se extiende a la producción de bebidas, confitería festiva, compotas y diversos postres. Un referente relevante de su valor sociocultural es la festividad del Corpus Christi en San Carlos de Alangasí, donde la manzana se integra en la dulcería tradicional con una función que trasciende lo nutricional para adquirir un carácter simbólico y ornamental. Este fenómeno refleja los procesos históricos de hibridación y adaptación cultural de ingredientes alóctonos en la gastronomía local (Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, 2020).

3. **Variedades**

La producción frutícola ecuatoriana contempla diversas variedades de manzana que han sido seleccionadas en función de su adaptabilidad a condiciones agroclimáticas específicas. Entre las más representativas se encuentran Gala, Fuji y Red Delicious. Esta última destaca como una de las variedades de mayor presencia en el mercado interno, debido a su amplia aceptación comercial y sus atributos organolépticos. No obstante, el sector también reporta el cultivo de otras variedades que presentan variaciones significativas en términos de textura, coloración, concentración de sólidos solubles (azúcares) y fitosanidad (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2018).

FIGURA 25: CLASES DE MANZANAS

(Super Olivia, 2025)

4. **Características**

La manzana pertenece a la familia Rosaceae. El fruto de la variedad Red Delicious se distingue por su coloración roja intensa, una morfología ligeramente oblonga y una pulpa de consistencia firme y jugosa. Su perfil de sabor es predominantemente dulce, con una acidez titulable baja, lo que favorece su versatilidad tanto para el consumo en fresco como para procesos de transformación en repostería. Desde el punto de vista fisiológico, el árbol requiere de la acumulación de unidades térmicas específicas (horas frío) para inducir la ruptura de la dormancia, asegurando así una floración y fructificación óptimas (Food and Agriculture Organization, 2013).

5. Valor Nutricional

Nutriente (por 100 g)	Cantidad aproximada
Energía	52 kcal
Carbohidratos	13.8 g
Azúcares	10.4 g
Fibra	2.4 g
Proteína	0.3 g
Grasas	0.2 g
Vitamina C	4.6 mg
Potasio	107 mg
Calcio	6 mg
Agua	85 %

TABLA 8: TABLA NUTRICIONAL DE LA MANZANA

(Food and Agriculture Organization, 2013)

6. Clima y altura de siembra

El establecimiento de plantaciones de manzana demanda condiciones climáticas de templadas a frías, con rangos térmicos óptimos situados entre los 10 °C y 20 °C. En el territorio ecuatoriano, el cultivo se localiza predominantemente en un piso altitudinal que oscila entre los 1.800 y 3.000 metros sobre el nivel del mar. Esta altitud permite compensar la estabilidad térmica de la zona ecuatorial, proveyendo el ambiente necesario para la productividad y el desarrollo fenológico de la planta (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2018).

FIGURA 26: ÁRBOL DE MANZANA

(AZUD, 2023)

7. **Zonas productoras en Ecuador**

La producción de manzana en el país se concentra en la región Sierra, donde las condiciones edafoclimáticas son propicias para el desarrollo de caducifolios. Las áreas de mayor relevancia productiva incluyen las provincias de Tungurahua, Chimborazo y Pichincha. Estas zonas poseen suelos con propiedades físico-químicas adecuadas y regímenes de temperatura y altitud que garantizan la competitividad del cultivo a nivel nacional (Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, 2020)

6.6 Cebolla blanca larga

1. **Origen e Introducción**

La especie Allium fistulosum, denominada comúnmente como cebolla larga o de rama, es una planta perenne originaria de las regiones orientales de Asia, con especial énfasis en Siberia y China. La evidencia agronómica indica que su notable rusticidad y capacidad de adaptación permitieron su cultivo continuado durante más de un milenio, facilitando su dispersión hacia Europa y, posteriormente, hacia el continente americano como parte del intercambio biótico derivado de la colonización. Un rasgo evolutivo distintivo de esta especie dentro del género Allium es su incapacidad para desarrollar un bulbo globoso definido, una adaptación morfológica que le permite prosperar en diversos sistemas de producción hortícola (Rubatzky, V. E., & Yamaguchi, M., 1997).

FIGURA 27: MAPA DE ASIA

(The New York Times Company, 2015)

2. Uso en Ecuador

En la gastronomía ecuatoriana, la cebolla larga constituye un pilar fundamental en la elaboración de la base aromática de la mayoría de los platos tradicionales. Su aplicación técnica se centra en la preparación de caldos, guisos, salsas y sofritos, donde actúa como el agente aromatizante primordial. Más allá de su valor culinario cotidiano, posee una relevancia sociocultural en festividades como el Corpus Christi en San Carlos de Alangasí. En este contexto, su presencia en preparaciones saladas genera un contraste gastronómico con la dulcería tradicional, evidenciando el equilibrio de sabores y la integración de este ingrediente en los complejos rituales festivos del país (Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, 2020).

FIGURA 28: CEBOLLA LARGA
(Acosta, 2020)

3. Variedades

Aunque la especie presenta una relativa uniformidad botánica en el territorio ecuatoriano, existen variaciones locales determinadas por las prácticas de manejo agrícola y las condiciones agroecológicas de cada zona. Se distinguen principalmente la cebolla larga criolla y diversas variedades mejoradas, estas últimas desarrolladas para optimizar el rendimiento por hectárea y fortalecer la resistencia ante fitopatógenos. Estas divergencias se manifiestan fenotípicamente en el diámetro del pseudotallo, la pungencia (intensidad del sabor) y la tolerancia a factores de estrés biótico, sin que esto altere su clasificación taxonómica (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2018).

4. Características

Taxonómicamente clasificada dentro de la familia Amaryllidaceae, la cebolla larga es una planta herbácea de hábito perenne. A diferencia de la cebolla de bulbo (*Allium cepa*), esta especie desarrolla un pseudotallo alargado, conformado por la superposición de las bases foliares. Morfológicamente, presenta una base de coloración blanca que transita hacia hojas cilíndricas, huecas y de un verde intenso. Su perfil organoléptico es más sutil y menos picante que el de otras especies del género Allium, propiedad que la hace idónea para procesos de cocción prolongada, ya que se integra sin enmascarar los atributos de los demás ingredientes

5. Valor Nutricional

Nutriente (por 100 g)	**Cantidad aproximada**
Energía	32 kcal
Proteína	1.8 g
Grasas	0.2 g
Carbohidratos	7.3 g
Fibra	2.6 g
Grasas	0.2 g
Vitamina C	18.8 mg
Vitamina K	207 µg
Vitamina A	997 UI
Potasio	276 mg
Calcio	72 mg

TABLA 9: TABLA DE NUTRICIONAL DE LA CEBOLLA LARGA

(Food and Agriculture Organization, 2013).

6. Clima y altura de siembra

El cultivo de cebolla larga se desarrolla óptimamente en climas templados, con regímenes térmicos que oscilan entre los 13 °C y 24 °C. Aunque posee una amplia plasticidad ecológica que le permite crecer desde el nivel del mar, su mayor potencial productivo se alcanza en los valles interandinos, entre los 1.500 y 2.800 metros sobre el nivel del mar. El éxito del cultivo está sujeto a la disponibilidad de suelos francos, con alto contenido de materia orgánica, drenaje eficiente y un suministro hídrico constante, condiciones predominantes en la región Sierra (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2018).

FIGURA 29: CULTIVO DE CEBOLLA

(Invesa, 2020)

7. Zonas productoras en Ecuador

La producción nacional se localiza mayoritariamente en el callejón interandino, donde la especialización agrícola ha consolidado clústeres hortícolas de importancia económica. Las provincias de Tungurahua, Pichincha e Imbabura representan los núcleos productivos más significativos. Estas zonas se caracterizan por una convergencia de factores favorables: altitudes óptimas, acceso a sistemas de riego y una profunda tradición agrícola que ha tecnificado el manejo de esta hortaliza a lo largo de las generaciones (Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, 2020)

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

Introducción

La gastronomía de un pueblo no se reduce a las recetas o a las técnicas ancestrales: es una expresión viva de su historia, de sus creencias, de su identidad y de sus intercambios culturales. En las festividades populares del Ecuador, la comida y la bebida han trascendido su función nutritiva y se han vinculado con la integración social, la espiritualidad y la memoria colectiva. En el barrio San Carlos, perteneciente a la parroquia de Alangasí y ubicado al sureste del Distrito Metropolitano de Quito, en las faldas del cerro Ilaló, la celebración del Corpus Christi ha trascendido de generación en generación; en ella se centra este trabajo, enfocado en su patrimonio gastronómico y en su valor cultural

El topónimo Alangasí admite dos interpretaciones: la primera sostiene que proviene del inca Alangos; la segunda, de las voces quichuas alanga (‘fruta’) y shi (‘largo’). Ambas manifiestan la estrecha relación del territorio con la naturaleza y con el cultivo desde épocas ancestrales, y vinculan la tierra con la producción agrícola, que constituye el eje central de las festividades. (Info4camper, 2026).

El presente ensayo tiene como objetivo indagar en la historia de las festividades del Corpus Christi en San Carlos y dar a conocer su significado cultural, en el que los platos y las bebidas tradicionales constituyen una parte fundamental, con la finalidad de sustentar su elección desde el rescate y la valoración del patrimonio inmaterial del Ecuador. El viaje desde la ciudad de Quito hacia la parroquia de Alangasí es de aproximadamente 40 minutos por la autopista General Rumiñahui, y, al llegar, se advierte que es un territorio de encanto y tradición, cuyos límites son: al norte, Guangopolo; al sur, Píntag; al este, La Merced, y al oeste, Conocoto. La parroquia cuenta con 32 barrios, entre ellos el que participó en este ensayo, que es San Carlos.

Desarrollo

El nombre del Corpus Christi proviene del latín “Corpus” que significa “cuerpo” y “Christi” que se traduce como “de Cristo”, que quiere decir “Cuerpo de Cristo. Se considera una festividad religiosa de la Iglesia católica. Su origen se remonta a Europa, donde existían celebraciones precristianas cuyos ritos evocaban la adoración al sol y festejaban a la vez el renacimiento de los productos vegetales. Llegó a América con la conquista española en el siglo XVI, cuando los colonizadores buscaban imponer sus tradiciones religiosas a la población americana. El resultado fue un sincretismo cultural en el que los rituales católicos se combinan con las cosmovisiones indígenas de los Andes y conforman una celebración única, en la que la fe cristiana y el agradecimiento a la madre tierra se expresan de manera simultánea

En la parroquia de Alangasí, el Corpus Christi es una festividad que se realiza en honor a Cristo por las cosechas recibidas durante todo el año calendario. Esta celebración se replica en la mayoría de sus barrios, que la inician nueve días antes con la novena, previa a la fiesta mayor, la cual constituye un espectáculo de color y alegría que une a todos los barrios de la parroquia. El cierre, con la octava última fiesta del ciclo, es el momento más significativo de la celebración. El Ministerio de Cultura y Patrimonio, junto al Gobierno de la Provincia de Pichincha, también apoya y fomenta la riqueza ritual y festiva de la parroquia de Alangasí, que forma parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. (El Nuevo Ecuador, s.f.)

La celebración reúne a grupos de amigos, familias que con gusto y devoción representan a los personajes emblemáticos de la festividad, donde la religión, música y rituales son parte principal de los grupos convocados. Entre los personajes más representativos están los rucos, las rucas, los soldados, el diablo huma, los monos y el pingullero, entre otros, quienes recorren las calles principales con sus coloridos atuendos, bailan al son del tambor y pronuncian frases en quichua: ñoto, tieso, y cantos que llaman la atención del público presente. Por ejemplo: “Soy de San Carlos, guambrita, ay, caramba, hasta que tus taitas no quieran.” “Como está el maíz primito: cao cao, cao” En algún momento de la historia se intentó borrar de la memoria del pueblo

todo vestigio del ritual religioso andino ancestral: para no perder la tradición de agradecimiento a la madre tierra surgieron los diferentes personajes que acompañan toda la festividad.

- **Descripción de cada personaje.**

Toda celebración necesita música y alegría para realizar la festividad, de esa manera se presenta al pingullero, más conocido como mamá, quien es el encargado de dar ritmo a los danzantes con golpes en el tambor que simulan los latidos del corazón y expresan la gratitud a la Pachamama; las notas dulces de la flauta, en cambio, hacen vibrar a quienes lo escuchan. El tambor es un instrumento introducido desde España al Nuevo Mundo; produce entre 6 y 12 tonos, considerados simbólicos de la identidad sonora andina del Ecuador.

- Rucos: personaje tradicional y emblemático del Corpus Christi, con su máscara, vestimenta característica y actitud festiva, representa la alegría, la sabiduría popular y la herencia cultural transmitida de generación en generación
- Soldado: simboliza el resguardo, el orden y el respeto durante la celebración, con su presencia y vestimenta característica, acompaña las procesiones y mantiene viva una importante expresión cultural de toda la festividad.
- Pingullero: músico tradicional que, con el sonido del pingullo y del tambor, guía, las danzas y preserva la herencia cultural de toda la comunidad.
- Palla: representa la nobleza, la elegancia y la devoción: con sus coloridos trajes, las pallas aportan de alegría y solemnidad a toda la celebración.
- Diablo Huma: personaje ancestral de la tradición andina, es reconocido por su colorida y extrovertida máscara de dos rostros, en la festividad representa la fuerza, sabiduría y sincretismo cultural entre las creencias indígenas y la fe cristiana para convertirse en uno de los símbolos más representativos de la madre tierra.

- **Valor Cultural de la propuesta de menú**

La gastronomía del Corpus Christi se ve reflejada con la fusión entre la historia colonial española y las tradiciones agrícolas ancestrales de los pueblos indígenas, donde la comida deja de ser solo un alimento para convertirse en un símbolo de identidad y resistencia cultural. El barrio San Carlos no es la excepción, a pesar de ser un lugar no muy recorrido por las personas, engloba una gran historia culinaria. Analizar esta festividad requiere sumergirse en un profundo conocimiento donde la mayoría de los ingredientes actúan como conductores directos con el pasado, por un lado, por un lado, el maíz se transforma en mote y en chicha; por otro, la papa representa la simbología alimentaria de los pueblos indígenas. Las técnicas permanecen en los hogares de quienes preparan los alimentos y van desde la nixtamalización del grano en el caso del mote, hasta la cocción lenta en hornos de leña. Los platos emblemáticos de la celebración son el hornado con papas y salsa de maní, caldo de gallina y chicha de jora, que trascienden la cocina para compartir en comunidad. Por lo tanto, rescatar esta propuesta gastronómica no solo difunde los sabores auténticos, sino la preservación necesaria de un legado de identidad cultural, frente a los riesgos de la cocina contemporánea y la industrialización de las diferentes preparaciones.

Los platos tradicionales del Corpus Christi que se presentarán en el menú son los siguientes:

- **Caldo de gallina**

Se elabora a base de gallina criolla, ave de campo que no proviene de criaderos industriales y que se alimenta principalmente de maíz. Su carne es más dura que la del pollo de granja, pero aporta mucho más sabor al caldo gracias a su alimentación, y es precisamente esa cualidad la que se busca destacar en esta preparación. Es un plato acompañado de arveja, zanahoria, papa nabo, apio, cebolla de verdeo, cilantro, arroz, condimentado con ajo, comino y cúrcuma. (Perugachi Bonilla, 2017).

FIGURA 30: CALDO DE POLLO
(Foto de Daniela Ayo 2026)

- **Hornado con papas, salsa de maní, mote**

Es un plato típico que, según la historia de la cocina colonial, se convirtió en una preparación central de la cocina criolla a partir de productos cárnicos del cerdo. Constituye una réplica del cochinillo madrileño: mientras que en España se adobaba con vino, aquí se adoba con chicha, que es la que aporta el sabor característico del hornado. En este caso específico se acompaña con mote, papa, salsa de maní y tomate (Fiallos Puma, 2018)

FIGURA 31: PLATO DE HORNADO
(Foto de Daniela Ayo, 2026)

- **Conclusión**

El estudio del Corpus Christi en el barrio San Carlos, dentro de la parroquia de Alangasí, permite comprender que la gastronomía es un componente fundamental en la construcción de una identidad colectiva y cultural vinculada con esta festividad, pues constituye un conjunto de saberes, prácticas y símbolos que se transmiten desde los antepasados hasta el presente.

Desde este punto de vista, proteger y fomentar estas comidas típicas contribuye a la preservación y al respeto del patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano, ayudando a que las generaciones más jóvenes entiendan lo importante que es la cocina como un componente fundamental de la identidad nacional.

La propuesta de menú, conformada por caldo de gallina, hornado de cerdo con papas, salsa de maní, mote y chicha de jora, evidencia la interacción histórica entre las tradiciones indígenas andinas y los aportes de la cultura española

Por lo tanto, el menú sugerido no solo es una propuesta gastronómica relacionada con el Corpus Christi, sino también una expresión viva de la historia, tradiciones y la herencia cultural que caracteriza en gran parte los resultados del proceso de mestizaje de la gastronomía ecuatoriana.

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

En la propuesta gastronómica *"La Gastronomía del Corpus Christi de San Carlos de Alangasí"*, la selección de bebidas no responde a una elección arbitraria, sino a un criterio cuidadoso de armonía, coherencia cultural e identidad territorial. Cada bebida ha sido elegida con el propósito de complementar y realzar los sabores de los platos propuestos, respetando la esencia de cada ingrediente y honrando la riqueza culinaria que define a esta festividad religiosa y popular del Valle de los Chillos.

La gastronomía del Corpus Christi es, en sí misma, una expresión viva del sincretismo entre la herencia indígena y la tradición mestiza que caracteriza a las comunidades andinas del Ecuador. En este contexto, las bebidas adquieren un rol protagónico: no son simples acompañantes, sino elementos que completan el relato cultural de cada preparación, evocando memorias colectivas, rituales ancestrales y sabores que han perdurado a lo largo de generaciones.

- **Chicha tradicional**

Ocupa un lugar central en esta propuesta, pues representa con fidelidad la conexión profunda con la herencia cultural de los pueblos originarios. Preparada a base de maíz fermentado, cereal sagrado en las civilizaciones andinas, la chicha es una bebida ceremonial que trasciende lo alimenticio para convertirse en símbolo de comunidad, reciprocidad y vínculo con la tierra. Su perfil de sabor ligeramente ácido y dulce, con notas terrosas propias de la fermentación artesanal, crea un maridaje natural con los platos de la festividad, en su mayoría elaborados con productos de la sierra ecuatoriana como el maíz, el morocho, las habas y las papas. Incluirla en el menú es, ante todo, un acto de reconocimiento y valorización del patrimonio gastronómico inmaterial del Ecuador.

De igual manera, las demás bebidas seleccionadas en esta propuesta siguen el mismo principio rector: la coherencia entre el producto, el territorio y la celebración. Se han privilegiado preparaciones de origen local y estacional, elaboradas con ingredientes que forman parte del imaginario sensorial de la festividad, frutas andinas, hierbas aromáticas, especias y granos que dialogan con los sabores de cada plato sin desplazarlos ni competir con ellos, sino potenciando su carácter genuino.

En conjunto, la carta de bebidas de esta propuesta busca ofrecer al comensal una experiencia integral y coherente, donde cada sorbo refuerce el sentido de pertenencia a una cultura viva, activa y orgullosa de su identidad. Así, beber se convierte en un acto tan significativo como comer: una forma de celebrar, de recordar y de transmitir.

FIGURA 32: VASO DE CHICHA

(Foto de Daniela Ayo 2026)

- **Chicha huevona**

Es una bebida tradicional consumida en todo el Ecuador que se prepara con chicha de jora y aguardiente. La chicha de jora se elabora con maíz que se deja en remojo durante 24 horas; luego se pela, se seca y se muele hasta obtener un polvo, y con esa harina se prepara la bebida. Se aromatiza con especias dulces, como anís, canela y clavo de olor, entre otras, y se endulza con panela. Resulta adecuada como bajativo, ya que la combinación con el aguardiente estimula la digestión y da un cierre armónico al menú (Montaguano Asimbaya, 2012).

FIGURA 33: CHICHA HUEVONA

(Word Press.com, s.f.)

- **Bebidas Alcohólicas**

La cerveza forma parte de la cultura ecuatoriana porque, tradicionalmente, acompaña las fiestas populares y religiosas del país. Compartir bebidas alcohólicas simboliza la convivencia comunitaria, el agradecimiento por las cosechas y, sobre todo, el compartir en familia o con los encargados de la festividad. Los dos tipos de cervezas que se escogieron son de mayor consumo en el Ecuador, porque están presentes en las diferentes fiestas populares de la región Sierra, su inclusión no solo responde a una elección comercial, sino a que son bebidas que realmente acompañan este tipo de festividades.

En cuanto al maridaje con el menú tradicional que se presenta en la propuesta gastronómica, el caldo de gallina, por su carácter aromático, combina con la cerveza Club, que no compite con las notas herbales de la preparación. El hornado, en cambio, al ser un plato contundente, se acompaña con una cerveza ligera y efervescente, como la Pilsener, que ayuda a limpiar el paladar de la grasa y equilibra la intensidad de sus acompañantes

Características	Cerveza Pilsener	Cerveza Club
Empresa	Cervecería Nacional	Cervecería Nacional
Año	1913	1966
Tipo	Cerveza de color claro y dorado	Lager industrial
Grados de alcohol	4%	4%
Variantes	Pilsener light, cero, etc.	Club premium, negra, roja
Maridaje	Comidas típicas como cangrejo, cerdo.	Platos de sabor delicado.
Sabor	Ligero, amargo con notas de malta.	Notas florales, herbales.

TABLA 10: DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS, DE LOS DOS TIPOS DE CERVEZAS.

Elaborado por Daniela Ayo

FIGURA 35: CERVEZA PILSENER

(Cervecería Nacional, 2023)

FIGURA 34: CERVEZA CLUB

(Cervecería Nacional, 2023)

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El tipo de servicio seleccionado para la presentación de la propuesta gastronómica, con referencia al menú elaborado, es el servicio americano, que consiste en que los platos salen de la cocina ya emplatados y el mesero se encarga de trasladarlos y colocarlos frente al comensal. Este tipo de servicio es el más utilizado y estandarizado en los distintos restaurantes y eventos de gran afluencia de público.

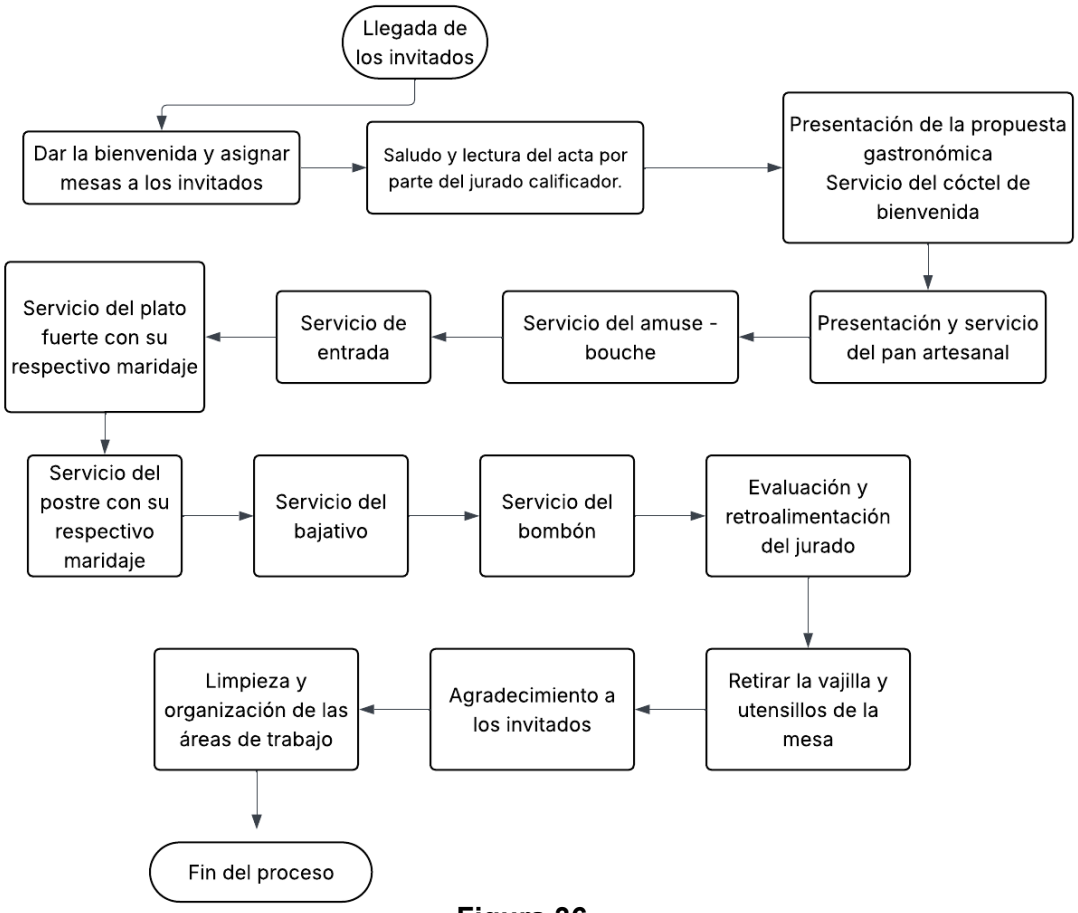


Figura 36

Cuadro demostrativo del tipo de servicio elaborado por Daniela Ayo 2026

DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

- **Montaje de la mesa**

FIGURA 36: UBICACIÓN DE CUBIERTOS

(ChatGPT, 2026)

- **Montaje del salón**

FIGURA 37: DECORACIÓN

(ChatGPT, 2026)

- **Vajilla**

FIGURA 38: JUEGO DE VAJILLA

(Pinterest, 2026)

- **Cubertería**

FIGURA 39: JUEGO DE CUBIERTOS

(Pinterest, 2026)

- **Cristalería**

FIGURA 40: TIPOS DE COPAS

(Pinterest, 2026)

- **Vestimenta del personal de servicio**

FIGURA 41: VESTIMENTA

(Gemini, 2026)

- **Justificación**

La propuesta de ambientación del restaurante está inspirada en el altar de la iglesia de San Carlos, creando una experiencia auténtica y acogedora para los comensales. Se optó por una decoración con elementos religiosos, tradicionales y artesanales que fortalecen la temática del evento. Para el montaje de la mesa se aplican criterios de orden y estética que permiten distribuir adecuadamente la vajilla, la cubertería y la cristalería, garantizar la comodidad durante todo el servicio y mantener una secuencia lógica en el consumo de alimentos y bebidas. Cada elemento está distribuido de la mejor manera para generar una experiencia organizada y elegante sin perder la esencia cultural.

La vajilla de tonos beige fue elegida por su armonía con el tema cultural, aportando calidez visual y resaltando la presentación de cada plato. Asimismo, la combinación de cubertería en tonos plateados proporciona un equilibrio entre tradición y sofisticación, elevando la percepción de calidad del servicio. La cristalería se seleccionó de acuerdo con las bebidas contempladas en el menú, lo que asegura una presentación adecuada, pues cada elemento cumple un propósito específico dentro del servicio y contribuye a una experiencia gastronómica integral.

Finalmente, la vestimenta del personal mantiene una línea estética coherente con el concepto del evento, además, hace referencia a la vestimenta que los encargados de las flores y ceras de este año 2026 usaron durante la festividad. Los tonos neutros y el diseño formal-casual proyectan profesionalismo, limpieza y organización, permitiendo que el personal se integre visualmente con la ambientación sin restar protagonismo a la experiencia gastronómica.

En conjunto, todos los elementos del montaje fueron seleccionados para generar una experiencia visualmente atractiva, funcional y alineada con la identidad cultural del evento.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. El barrio San Carlos, al ser un sector poco conocido turísticamente, posee un legado histórico suficiente para ser reconocido como referente gastronómico del Valle de los Chillos, gracias a su tradición festiva y a sus personajes emblemáticos que constituyen un recurso cultural.
2. La transmisión de saberes gastronómicos en el ámbito familiar facilita la enseñanza de recetas, técnicas y prácticas asociadas a la festividad, transformando el acto de cocinar o comer en una práctica cultural que fortalece la identidad local.
3. La propuesta de menú presentada reinterpreta los platos tradicionales del Corpus Christi, mediante técnicas contemporáneas que conservan la esencia de los ingredientes, los cuales permiten que la memoria gustativa del comensal perdure en todo momento.
4. Se establece que los personajes, quienes asumen responsabilidades en la organización de las festividades, cumplen un papel importante, porque contribuyen a difundir esta expresión cultural y religiosa, símbolo característico de la zona de San Carlos
5. Según la visión obtenida en esta participación, se evidenció que los ingredientes utilizados en estas festividades establecen una estrecha conexión entre la cocina y la agricultura local, y destacan los platos típicos de este barrio que, además de ser nutritivos, realzan la identidad gastronómica.
6. La intervención permitió comprender que, si bien las festividades mantienen tradiciones comunes, cada prioste y cada familia preparan los alimentos de manera distinta, lo que genera una diversidad culinaria que enriquece cada día más la herencia cultural; de esta manera, se comprobó que los conocimientos continúan vigentes en la comunidad.

Recomendaciones

1. Realizar registros audiovisuales como entrevistas, reportajes y documentales que permitan evidenciar de manera integral las manifestaciones culturales de la festividad. El material puede contribuir a conservar las experiencias y testimonios de los propios moradores para evitar que la memoria cultural se pierda con el paso del tiempo.
2. La metodología de investigación utilizada puede replicarse en otros barrios de la parroquia de Alangasí, ya que San Carlos no es el único sector que celebra el Corpus Christi. De esa manera, se podrá construir un mapeo más amplio del patrimonio gastronómico festivo de toda la parroquia.
3. Diseñar estrategias turísticas que integren el recorrido de las diferentes actividades que se desarrollen durante toda la festividad, así como presentar la gastronomía tradicional como principal atractivo cultural, para contribuir al desarrollo económico del sector.
4. Recolectar información de diferentes priostes de estas festividades, con la finalidad de dar a conocer sus experiencias, conocimientos de las preparaciones y presentación de los alimentos producidos en el sector, ya que son diferentes en cada uno de ellos para enriquecer la identidad gastronómica de las fiestas del Corpus Christi.
5. Promover la concientización sobre las fiestas tradicionales del Corpus Christi en los centros educativos, mediante talleres y actividades culturales con los estudiantes, para que conozcan las costumbres gastronómicas ancestrales, con la finalidad de transmitir estas memorias a las nuevas generaciones y evitar que desaparezcan con el paso del tiempo.
6. Convocar a las autoridades, a los departamentos de turismo y a los organizadores a proteger y conservar las tradiciones, a fin de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial asociado al Corpus Christi de San Carlos de Alangasí.

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

- Anexo 1 “Festividad del Corpus Christi”

- Anexo 2 Facturas

- Anexo 3: Videos y entrevistas

https://youtu.be/Foqbju1Eozs

https://youtu.be/9JOpkE11oho

https://youtu.be/LCKO1QDCXUM?si=Gemb7RrE5W5PpviG

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Au Bois Vert. (2022). Obtenido de https://auboisvert.com/es/plantes/canela-china/

Acosta, M. B. (16 de abril de 2020). *Ecologia Verde*. Obtenido de https://ecologiaverde.elperiodico.com/tipos-de-cebolla-2698.html

AZUD. (2023). *AZUD*. Obtenido de https://azudindustrial.com/cultivo/manzano/

Calderón Patricio, V. C. (enero de 2019). *Repositorio Institucional de la Universidad Politécnica Salesiana.* Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/16679/1/UPS-QT13655.pdf

CALENDARR. (04 de abril de 2026). *CALENDARR Ecuador.* Obtenido de https://www.calendarr.com/ecuador/corpus-christi/

Cervecería Nacional. (2023). Obtenido de https://www.cervecerianacional.ec/productos/cerveza/pilsener

Cervecería Nacional. (2023). Obtenido de https://www.cervecerianacional.ec/productos/cerveza/club-premium

El Granelero. (s.f.). Obtenido de https://elgranelero.com/products/comino-entero?srsltid=AfmBOoo7dUraMcFcIlBI8SfosNIkAeeBqOPtMEI5ya3LATqcYN6WJ0av

El Nuevo Ecuador. (s.f.). Obtenido de https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-fiesta-del-corpus-christi/

Eurasia Travel. (s.f.). *Shahina Travel*. Obtenido de https://eurasia.travel/es/kazakhstan/key-country-facts/

Fatsecret. (s.f.). Obtenido de https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/canela?portionid=56603&portionamount=100,000

Fatsecret. (2026). Obtenido de https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/comino?portionid=56607&portionamount=100,000

Fitoterapia.net. (s.f.). Obtenido de https://www.fitoterapia.net/vademecum/plantas/comino.html?opt=abc&letra=P

Food and Agriculture Organization. (2013). *FAOSTAT Crops Data*.

Fundación Integra. (2021). Obtenido de https://www.regmurcia.com/servlet/s.Sl?sit=c,543,m,2719&r=ReP-20050-DETALLE_REPORTAJESPADRE

Herbotecnia. (s.f.). Obtenido de http://www.herbotecnia.com.ar/exo-comino.html

Huertos Ecuador. (s.f.). Obtenido de https://huertosecuador.com/canela-de-ceylan/19926

Info4camper.(2026).*Alangasi.*Obtenidode https://gb.info4camper.com/alangasi_quito_cidade_ou_localidade_7295.html

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. (2018). *Producción de frutales andinos en Ecuador*.

Invesa. (19 de noviembre de 2020). *Invesa*. Obtenido de https://app.bibguru.com/p/e3edebaa-c90f-4b2c-95b1-28aef3dc5d01

Juniper, B., & Mabberley, D. (2006). *The Story of the Apple*.

Karen, S. (31 de Octubre de 2024). *Gastrolab*. Obtenido de https://www.gastrolabweb.com/tips/2024/10/31/cual-es-el-arbol-de-canela-conocelo-descubre-como-plantarlo-53100.html

Karla, L. (Febrero de 2026). *Tua Saúde*. Obtenido de https://www.tuasaude.com/es/beneficios-de-la-canela/

Kindi, L. (14 de Junio de 2018). *Slofoodgroup*. Obtenido de https://www.slofoodgroup.com/es/blogs/recipes-stories/cinnamon-verum-vs-ceylon?srsltid=AfmBOorIxAtCkjrEpam3NfPgKcWz31xbkxXg7L26PMfyR0o78OfiCzc6

La Tienda de Jorge. (s.f.). Obtenido de https://www.latiendadejorge.com.ar/semillas-para-cultivo/aromaticas/30-semillas-de-comino-blanco-cuminum-cyminum-para-cultivo?srsltid=AfmBOooUK9l92IojS5Y03wbmhsfheqyf8of1IxafHTnnkGxGXn9Tstpw

Laboratorios Equisalud. (s.f.). Obtenido de https://www.equisalud.com/producto/canela-china-cinnamomum-cassia/

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. (2020). *Diagnóstico del sector frutícola*.

Patricio, C., & Vela, C. (marzo de 2019). *Universidad Poitécnica Salesiana*. Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/16679/1/UPS-QT13655.pdf

Perugachi Bonilla, G. (17 de Enero de 2017). *repositorio.usfq.edu.ec.* Obtenido de https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5995/1/129399.pdf

Procel parra, C. (2019). *https://repositorio.usfq.edu.ec/.* Obtenido de https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8670/1/144550.pdf

Rodríguez, L. E. (2010). Origen y evolución de la papa cultivada. Una revisión. *Agronomía Ecuatoriana*, 28 (1), 9-17. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/agc/v28n1/v28n1a02.pdf

Rosa, N. (2014). Propuesta de acompañamiento pastoral a jovenes en situacion de riesgo del barrio de san carlos de alangasi . 2.

Rubatzky, V. E., & Yamaguchi, M. (1997). *World Vegetables: Principles, Production, and Nutritive Values*.

Saldumbide, L., Rivera, D., Rivadeniera, N., Borja, S., Roldán, J., & García Díaz, R. (2023). *CRONISTAS PICHINCHA*. Obtenido de https://www.cronistaspichincha.com/wp-content/uploads/2024/11/Hito-Alangasi.pdf

Super Olivia. (26 de octubre de 2025). *Super Olivia*. Obtenido de https://superoliva.es/index.php/blog-misuper/84-tipos-de-manzanas-rojas-y-sus-diferencias-dulces-acidas-y-equilibradas?srsltid=AfmBOoqmDQHAoM9kIO27KW_V4Ivq1O2ohtwCaBoWJDjiUlKQE46C64mu

The New York Times Company. (13 de enero de 2015). *The New York Times*. Obtenido de https://www.nytimes.com/roomfordebate/2014/07/03/where-do-borders-need-to-be-redrawn/why-china-will-reclaim-siberia

United States Department of Agriculture. (2020). *FoodData Central*.

Web Editorial Board. (25 de Diciembre de 2025). Obtenido de https://bolgehospitalinternational.com/es/cuales-son-los-beneficios-de-las-semillas-de-comino-negro-como-se-utilizan/

Word Press.com. (s.f.). Obtenido de https://guiaturisticaguano.wordpress.com/gastronomia/