



GASTRONOMÍA

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

AUTORES: Mateo Nicolas Panchi
Larraga

TUTOR: Santiago Coronel
Sempértegui

“USO DEL CAMARÓN ECUATORIANO EN TECNICAS
CULINARIAS”

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

Yo, Mateo Nicolas Panchi Larraga, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “USO DEL CAMARÓN ECUATORIANO EN TECNICAS CULINARIAS”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 23 días del mes de julio de 2026

Autor: Mateo Nicolas Panchi Larraga

Firma: Mateo Panchi

Número de Cédula: 1723612873

Dirección: Av. Lola Quintana y 29 de mayo

Teléfono: 0984454587

Correo electrónico: mateopl00@hotmail.com

Certificación de Autoría

Yo, Mateo Nicolas Panchi Larraga, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

.....MATEO PANCHI.....

Mateo Nicolas Panchi Larraga
Autor del proyecto de investigación

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



Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
**SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPÉRTEGUI**

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

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de “Titulación USO DEL CAMARÓN ECUATORIANO EN TECNICAS CULINARIAS” presentado por Mateo Nicolas Panchi Larraga, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 23 de julio del 2026



Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO ALBERTO
CORONEL SEMPÉRTEGUI

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

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 23 de julio del 2026

.....MATEO PANCHI.....

Mateo Nicolas Panchi Larraga

CEDULA: 1723612873

DEDICATORIA

A mis padres, por darme el valor y la fortaleza para afrontar nuevos retos; por estar siempre pendientes de mí, cuidarme, guiarme por el buen camino y ayudarme a ser una mejor persona.

A mi hermano, por enseñarme, acompañarme y motivarme a asumir nuevos desafíos.

A mis maestros y amigos, por impulsarme a enfrentar nuevos retos, por compartir sus conocimientos y permitirme aprender de ellos, y por contribuir constantemente a mi crecimiento personal y académico mediante nuevas experiencias y formas de aprendizaje.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mi madre, por enseñarme que con esfuerzo todo es posible y que, cuando realmente deseas alcanzar una meta, debes mantenerte enfocado y trabajar con dedicación hasta conseguirla.

A mi padre, por educarme con valores, enseñarme a ser una persona respetuosa, amable y de buenos principios.

A mi hermano, por ser mi compañero en cada reto, por estar siempre a mi lado y por brindarnos apoyo mutuo en cada paso que damos.

A mis maestros, por compartir sus conocimientos, su experiencia y por cada enseñanza, explicación y orientación que contribuyeron a mi formación.

Y a mis amigos, por cada experiencia compartida, por los aprendizajes que me regalaron y por las innumerables risas que hicieron de este camino una etapa inolvidable.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. DESARROLLO DE CONCEPTO.....	10
1.1.ABSTRACT EN INGLÉS.....	13
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	16
3. MENÚ APROBADO INGLÉS	17
4. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	18
5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	28
6. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	31
7. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	33
8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	34
9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	35
10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	37
11.ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	39
12. Bibliografía.....	42

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

1. DESARROLLO DE CONCEPTO

Introducción

Ecuador, es conocido en todo el mundo por su producción de camarones, convirtiéndose en uno de los principales exportadores de camarones de cultivo a nivel global. La historia de la acuicultura del camarón en Ecuador es un ejemplo notable de cómo un país puede transformar una industria y convertirse en un líder en la producción de un producto demandado a nivel internacional. . (Girón, 2015)

Los primeros pasos:

La acuicultura de camarones en Ecuador comenzó en la década de 1960, cuando los pescadores locales y empresarios visionarios vieron el potencial de cultivar camarones en estanques. Inicialmente, se centraron en el camarón blanco del Pacífico (*Penaeus vannamei*), una especie que se adaptó bien a las condiciones ecuatorianas. La acuicultura de camarones en Ecuador se desarrolló a un ritmo constante, pero el verdadero impulso vino en la década de 1980.

El auge de la acuicultura. (Girón, 2015)

La década de 1980 fue un período de crecimiento explosivo para la acuicultura de camarones en Ecuador. Varias razones contribuyeron a este auge. En primer lugar, la demanda internacional de camarones se disparó, y Ecuador estaba bien posicionado para abastecer a los mercados internacionales, especialmente a los Estados Unidos y Europa. Además, la devastación de las poblaciones de camarones silvestres debido a enfermedades como la mancha blanca y la competencia de la flota de arrastre en la pesca marina hizo que la acuicultura fuera una alternativa atractiva y sostenible. . (Girón, 2015)

La industria ecuatoriana respondió a esta demanda creciente invirtiendo en tecnología, investigación y desarrollo. Se establecieron granjas acuícolas en las regiones costeras de Ecuador, y se implementaron prácticas de cultivo avanzadas. La introducción de la técnica de cultivo intensivo en sistemas de estanques y la mejora genética de las cepas de camarón también contribuyeron al éxito de la industria. (Tagle, s.f.)

Desafíos y sostenibilidad

A medida que la industria del camarón ecuatoriano creció, enfrentó varios desafíos. La sostenibilidad se convirtió en una preocupación clave debido a la posible contaminación de los cuerpos de agua circundantes y la amenaza de enfermedades que podrían devastar las poblaciones de camarones de cultivo.

El futuro del camarón ecuatoriano (Tagle, s.f.)

Hoy en día, Ecuador es un líder mundial en la producción de camarones de cultivo. La industria del camarón se ha convertido en una parte integral de la economía del país, generando empleo y divisas. Sin embargo, el futuro presenta nuevos desafíos, como la competencia con otros productores de camarones y la constante búsqueda de prácticas aún más sostenibles. (Tagle, s.f.)

La historia del camarón ecuatoriano es un ejemplo de cómo la visión, la inversión en tecnología y la adaptación a las cambiantes demandas del mercado pueden transformar una industria. Ecuador ha demostrado que es posible equilibrar la producción de camarones con la preservación del medio ambiente y la sostenibilidad a largo plazo. (Girón, 2015)

En conclusión, la historia del camarón ecuatoriano es una historia de éxito en la acuicultura. Ha pasado de ser una industria emergente a convertirse en un líder global, destacando la importancia de la innovación y la sostenibilidad en el desarrollo de la acuicultura.

ABSTRACT EN INGLÉS

Introduction

Ecuador is globally renowned for its shrimp production, emerging as one of the primary exporters of cultivated shrimp worldwide. The history of shrimp aquaculture in Ecuador serves as a notable example of how a country can revolutionize an industry and ascend to a leadership position in the international demand for a sought-after product.

Initial Steps:

Shrimp aquaculture in Ecuador commenced in the 1960s when local fishermen and visionary entrepreneurs recognized the potential of cultivating shrimp in ponds. Initially, focus was placed on the Pacific white shrimp (*Penaeus vannamei*), a species well-suited to Ecuador's conditions. Shrimp aquaculture in Ecuador progressed steadily, but the real surge occurred in the 1980s.

The Boom of Aquaculture:

The 1980s marked a period of explosive growth for shrimp aquaculture in Ecuador. Several factors contributed to this boom. Firstly, the international demand for shrimp skyrocketed, and Ecuador was well-positioned to supply global markets, particularly the United States and Europe. Additionally, the devastation of wild shrimp populations due to diseases like white spot syndrome

and competition from trawl fishing in marine fisheries made aquaculture an attractive and sustainable alternative.

The Ecuadorian industry responded to this growing demand by investing in technology, research, and development. Aquaculture farms were established in coastal regions of Ecuador, employing advanced cultivation practices. The introduction of intensive pond-based cultivation techniques and genetic improvement of shrimp strains also contributed to the industry's success.

Challenges and Sustainability:

As the Ecuadorian shrimp industry expanded, it faced various challenges. Sustainability became a key concern due to potential contamination of surrounding water bodies and the threat of diseases that could devastate cultivated shrimp populations.

The Future of Ecuadorian Shrimp:

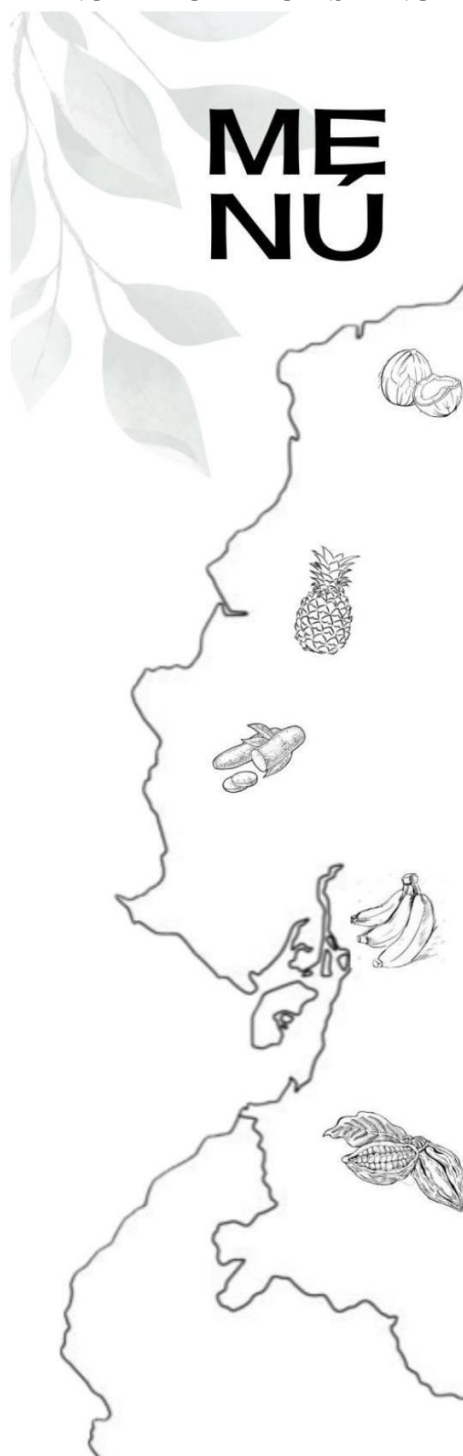
Today, Ecuador stands as a global leader in cultivated shrimp production. The shrimp industry has become an integral part of the country's economy, generating employment and foreign exchange. However, the future poses new challenges, such as competition with other shrimp producers and the ongoing pursuit of even more sustainable practices.

The story of Ecuadorian shrimp is an exemplar of how vision, investment in technology, and adaptation to changing market demands can transform an industry. Ecuador has demonstrated

that it is possible to balance shrimp production with environmental preservation and long-term sustainability.

In conclusion, the tale of Ecuadorian shrimp is a success story in aquaculture. It has evolved from an emerging industry to a global leader, underscoring the importance of innovation and sustainability in aquacultural development.

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL



RUTA DEL SPONDYLUS

ESMERALDAS- SAME

Focaccia de coco servida con mantequilla de camarón, chillangua y limón.

MANABÍ - LOS FRAILES

Viche de camarón aireado, acompañado de camarón rebozado en chifle dulce con aceite de cilantro y frutas cítricas.

MANABÍ- PUERTO LÓPEZ

Tradicional corviche de plátano verde relleno de camarones al ajillo con piña asada y encurtido.

SANTA ELENA- MONTAÑITA

Ceviche clásico de camarón aromatizado con frutas cítricas y especias.

GUAYAS- GUAYAQUIL

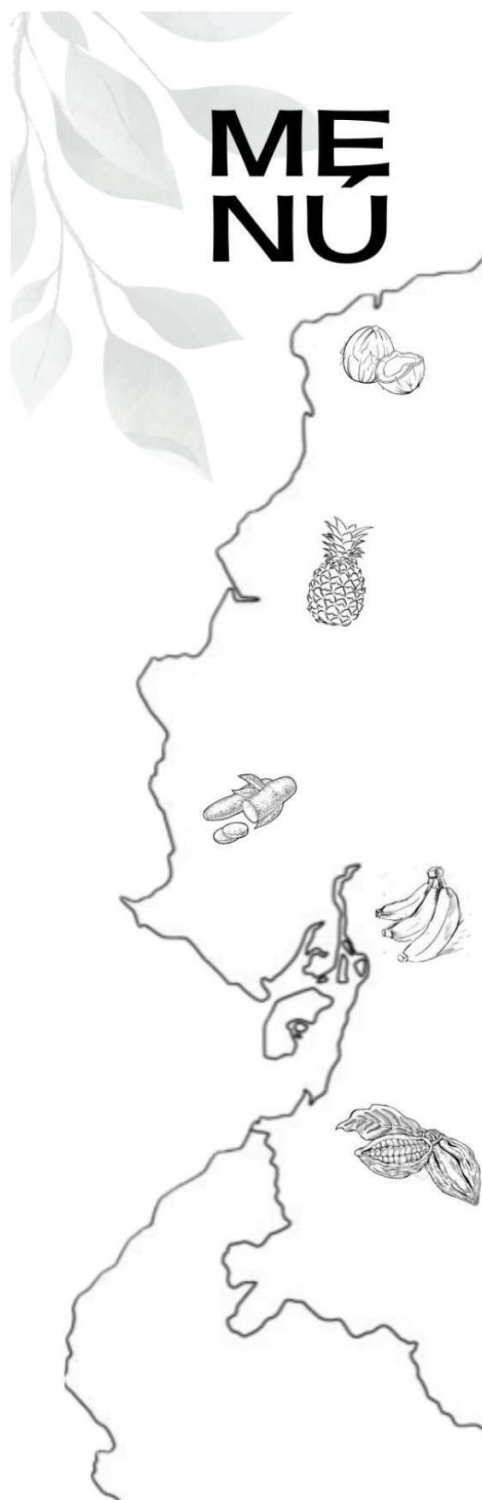
Entremet de maqueño acompañado de helado y crocantes.

EL ORO- ZARUMA

Crujiente bombón de chocolate, semiamargo al 65%, con ganache de naranja.



3. MENU APROBADO EN INGLÉS



SPONDYLUS ROUTE

ESMERALDAS- SAME

Coco focaccia served with shrimp butter, chillangua, and lime.

MANABÍ - LOS FRAILES

Aerated shrimp viche, accompanied by shrimp coated in sweet plantain chips with cilantro oil and citrus fruits

MANABÍ- PUERTO LÓPEZ

Traditional green plantain corviche filled with garlic shrimp, accompanied by grilled pineapple and pickled vegetables

SANTA ELENA- MONTAÑITA

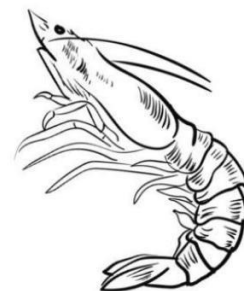
Classic shrimp ceviche flavored with citrus fruits and spices.

GUAYAS- GUAYAQUIL

Maqueño entremet accompanied by ice cream and crisp elements.

THE GOLD- ZARUMA

Crunchy chocolate bonbon, 65% dark chocolate, with orange ganache.



4. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	GM-0001-2021	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Camarón apanado en chifle y viche	2		10				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	1. Camarón limpio, colocar en una lata harina, sal, pimienta. 2. colocar en un bowl el huevo batido. 3. Colocar en un bowl chifle triturado que será para apanar 4. Freir a una temperatura de 180- 200 grados hasta observar que cambie de color. 5. En una olla ponemos a hervir agua cuando ya esté hirviendo colocamos las verduras las habas el frijol el camote zapallo. 6. Dejamos hervir por un aproximado de 15 minutos luego colocamos las otras verduras que faltan el choclo y la zanahoria dejamos que siga hirviendo. 7. Mientras hierven las otras verduras pelamos los dos verdes los rallamos y sacamos la mitad del maní le ponemos media cucharada de sal y lo revolvemos con el plátano hasta que se haga una sola masa. 8. Licuar el resto de maní con agua. 9. Dejamos que hierva por unos 20 min.	
PROTEINAS							
CAMARON	50	GRAMOS	80	\$12.00	\$0.96		
VIVERES FRESCOS PERECIBLES							
HARINA	5	GRAMOS	200	\$2.15	\$0.43		
SAL		GRAMOS	0		\$0.00		
PIMIENTA		GRAMOS	0		\$0.00		
COMINO		GRAMOS	0		\$0.00		
MANI	20	GRAMOS	200	\$3.30	\$0.66		
CAMOTE	20	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
HABA	20	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
FREJOL	20	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
ZAPALLO	20	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
CHOCLO	5	GRAMOS	125	\$1.00	\$0.13		
PLATANO VERDE	10	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
PLATANO MADURO	10	GRAMOS	200	\$1.00	\$0.20		
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS					\$0.00		
HUEVOS	5	GRAMOS	15	\$4.50	\$0.07		
VIVERES SECOS							
CHIFLE	10	GRAMOS	160	\$1.00	\$0.16		
OTROS							
GRAMAJE PORCIÓN:	195	GRAMOS		Costo ingredientes	\$3.60		
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.18		
				Costo porción	\$0.38		
			25%	Margen de contribución	0.09		
			50%	Factor multiplicador	\$0.19		
				Precio de venta base	\$0.84		
				IVA	\$0.10		
				P.V.P	\$0.94		
Notas/ Observaciones							
No sobre pasar tiempos de cocción en el camarón No dejar que espese mucho							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
controlar que el camarón este fresco y no tenga mal olor cocción interna del camarón							
MÉTODOS				TÉCNICAS			
Dorar				freir, apanar, hervir			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	GM-0001-2021	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFÍA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORÍA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACIÓN	
Pan de Foccia y Mantequilla de camarón	2		10			Pan Focaccia	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEÍNAS							
CAMARON	10	GRAMOS	50	\$12.00	\$0.60		1. Disolver la levadura en el agua con el azúcar. Apartir, en un bol, mezclar el harina con la sal.
VIVERES FRESCOS PERECIBLES							2. Agregar a la mezcla de harina el agua con la levadura y formar una masa
AGUA DE COCO	20	GRAMOS	100	\$1.25	\$0.13		3. Dejar leudar en un lugar cálido por una hora aproximadamente, o hasta que doble su tamaño.
ACEITE DE COCO	20	GRAMOS	100	\$8.00	\$0.80		4. Aceitar las manos y estirar la masa distribuyéndola en una placa para horno aceitada.
CHILLANGUA	10	GRAMOS	50	\$1.45	\$0.07		Con los dedos hacer agujeros en la superficie de la masa, sin llegar a atravesar la focaccia.
LÁCTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS							5. Dejar leudar
MANTEQUILLA	7	GRAMOS	35	\$2.26	\$0.08		6. Hornear en horno precalentado a 250° por 10 minutos, pincelar la superficie por una mezcla de aceite de coco y hornear por 5 minutos más.
VIVERES SECOS							Mantequilla de camarón
HARINA	70	GRAMOS	350	\$1.50	\$0.53		1. Cortar el camarón finamente
SAL	1	GRAMOS	5	\$0.80	\$0.00		2. Chillangua cortada finamente
LEVADURA	7	GRAMOS	35	\$2.50	\$0.09		3. Rectificar sal, pimienta
AZUCAR	10	GRAMOS	50	\$0.60	\$0.03		4. Mezclar todo con la mantequilla
OTROS							
			0		\$0.00		
			0		\$0.00		
			0		\$0.00		
GRAMAJE PORCIÓN:	165	GRAMOS		Costo ingredientes	\$2.37		
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.12		
				Costo porción	\$0.25		
			25%	Margen de contribución	0.06		
			50%	Factor multiplicador	0.12		
				Precio de venta base	\$0.55		
				P.V.P.	\$0.07		
Notas/ Observaciones							
Observar que todo este correctamente pesado Temperatura del horno Reposo de la masá							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Lavarse bien las manos No sobre calentar el horno Controlar que el camarón este fresco y no tenga mal olor							
MÉTODOS				TÉCNICAS			
Hornear Amasar				Batir o mezclar			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	GM-0001-2021	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Corviche rellenos de camarones al ajillo con piña fermentada y hojas de verde.	2		10			1. Ralle los verdes. Prepare un refrito con la manteca, el tomate, el culantro, sal y pimienta. Mezcle el verde rallado con el refrito y forme una masa suave. 2. Añada el maní. 3. Tener la masa lista 4. Relleno de camarón al ajillo con piña fermentada. 5. Envolver bien 6. Llevar a freír a una temperatura de 200 grados para quedar crocantes y suave por dentro.	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEINAS							
CAMARON	30	GRAMOS	150	\$12.00	\$1.80		
VIVERES FRESCOS PERECIBLES							
PLATANO VERDE	50	GRAMOS	250	\$1.00	\$0.25		
CEBOLLA BLANCA	20	GRAMOS	100	\$1.00	\$0.10		
AJO	4	GRAMOS	20	\$1.00	0.02		
LIMON	2	GRAMOS	10	\$0.50	\$0.01		
CILANTRO Y PEREJIL	4	GRAMOS	20	\$0.50	\$0.01		
CHILLANGUA	15	GRAMOS	75	\$1.00	\$0.08		
CEBOLLA PAITEÑA	20	GRAMOS	100	\$1.00	\$0.10		
AJI	15	GRAMOS	75	\$0.20	\$0.02		
PIÑA	20	GRAMOS	100	\$1.00	\$0.10		
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS							
MANTEQUILLA	10	GRAMOS	50	\$2.26	\$0.11		
VIVERES SECOS							
ACEITE	5	GRAMOS	25	\$1.00	\$0.03		
MANI	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05		
ACHIOTE			0	\$0.00	\$0.00		
SAL			0	\$0.00	\$0.00		
PIMIENTA			0	\$0.00	\$0.00		
OTROS							
HOJAS DE VERDE			0	\$0.00	\$0.00		
VINO BLANCO	10		50	\$7.00	\$0.35		
GRAMAJE PORCIÓN:	215	GRAMOS		Costo ingredientes	\$3.01		
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.15		
				Costo porción	\$0.32		
			25%	argen de contribución	0.08		
			50%	Factor multiplicador	0.16		
				Precio de venta base	\$0.70		
				P.V.P.	\$0.08		
Notas/ Observaciones							
No sobre pasar tiempos de cocción en el camarón rectificar sabores							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
controlar que el camarón este fresco y no tenga mal olor cocción interna del camarón							
MÉTODOS				TÉCNICAS			
freír dorar cocción en seco				saltar, freír, cocción en seco			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	FECHA DE REVISIÓN:
				FOTOGRAFIA	
					
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Ceviche de Camarón	2		10		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILG	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN
PROTEÍNAS					
CAMARON	120	GRAMOS	600	\$12.00	\$7.20
VIVERES FRESCOS PERECIBLES					
TOMATE	100	GRAMOS	500	\$1.00	\$0.50
LIMON	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05
MOSTAZA	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05
NARANJA	20	GRAMOS	100	\$1.00	\$0.10
HIERBAS	10	GRAMOS	0	\$0.50	\$0.00
MARACUYA	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05
YUCA	50	GRAMOS	250	\$1.00	\$0.25
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS					\$0.00
VIVERES SECOS					
SAL	1	GRAMOS	5	\$0.50	\$0.00
PIMIENTA	1	GRAMOS	5	\$0.50	\$0.00
ACEITE	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05
HARINA	20	GRAMOS	100	\$0.90	\$0.09
			0		\$0.00
OTROS			0		\$0.00
GRAMAJE PORCIÓN:	362	GRAMOS		Costo ingredientes	\$8.35
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.42
				Costo porción	\$0.88
			25%	rgen de contribución	0.22
			50%	Factor multiplicador	\$0.44
				Precio de venta base	\$1.95
				P.V.P.	\$0.23
Notas/ Observaciones					
No sobre pasar tiempos de cocción en el camarón rectificar sabores					
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL					
controlar que el camarón este fresco y no tenga mal olor cocción interna del camarón servir a temperatura de -4 grados					
MÉTODOS			TÉCNICAS		
Licuar batir picar			hervir, procesar		

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	FECHA DE REVISIÓN:	###
				FOTOGRAFIA		
						
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION
Entremet de chocolate y pastel de maqueño	2		10	SALSA EMULSIONADA	10	RECETA DE MAQUEÑO
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	1. Licuar todo por unos 2 minutos 2. colocar en un molde engrasado 3. colocar en horno en una temperatura de 160 grados X 1 hora. 4. Revisar qu este bien cocida la masa. Mousse de chocolate. 1. Deretir el chocolate 2. Batir la crema de leche junto a la azúcar hasta punto de nieve. 3 Agregar gelatina . 4 Mezclar de forma envolvente. Tener listo el Glaseado espejo de chocolate para terminar nuestra preparación
VIVERES FRESCOS						
PIÑA	20	GRAMOS	100	\$1.00	\$0.10	
GLASEADO ESPEJO	200	GRAMOS	1000	\$10.00	\$10.00	
PATE CIGARRERA	2	GRAMOS	10	\$1.00	\$0.01	
OTROS						
PLATANO MAQUEÑO	200	GRAMOS	1000	\$2.00	\$2.00	
LIMON	10	GRAMOS	50	\$1.00	\$0.05	
MOUSSE DE CHOCOLARTE	100	GRAMOS	500	\$5.00	\$2.50	
AZÚCAR			0		\$0.00	
			0		\$0.00	
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS						
HUEVOS	90	GRAMOS	450	\$1.00	\$0.45	
QUESO CREMA	50	GRAMOS	250	\$4.60	\$1.15	
			0		\$0.00	
			0		\$0.00	
VIVERES SECOS						
AZUCAR IMPALPABLE	50	GRAMOS	250	\$1.60	\$0.40	
ROYAL	2	GRAMOS	10	\$0.50	\$0.01	
		GRAMOS			\$0.00	
GRAMAJE PORCIÓN:	724.000	gramos		Costo ingredientes	\$16.67	
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.83	
				Costo porción	\$1.75	
			25%	Margen de contribución	\$0.44	
			50%	Factor multiplicador	\$0.87	
				Precio de venta base	\$3.90	
				P.V.P.	\$0.47	
Notas/ Observaciones						
1.- Ver que todos los huevos estén limpios (libre de desechos).						
2.- Verificar la textura (debe estar emulsionada correctamente).						
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL						
temperaturas del horno no batir demas la crema de leche para que no se corte						
MÉTODOS			TÉCNICAS			
Batir hervir cocción seca			Mezclar, batir, amasar, procesar, dorar			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFIA		
						
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION
Helado de mandarina y jamaica	2		10		10	1. licuar mora con un poco de agua para procesar
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	2. Licuar crema de leche, lcheche, azúcar
PROTEINAS						3. agregar una clara de huevo.
VIVERES FRESCOS PERECIBLES			0		\$0.00	4. colocar en la nevera.
MANDARINA	200	GRAMOS	1000	\$2.00	\$2.00	5. dejar enfriar y servir
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS						
CREMA DE LECHE	100	GRAMOS	500	\$1.80	\$0.90	
HUEVOS	5	GRAMOS	25	\$1.00	\$0.03	
LECHE	100	GRAMOS	500	\$0.95	\$0.48	
VIVERES SECOS						
AZUCAR	60		300	\$0.60	\$0.18	
OTROS						
GRAMAJE PORCIÓN:	465.00	gramos		Costo ingredientes	\$3.58	
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.18	
				Costo porción	\$0.38	
			25%	Margen de contribución	\$0.09	
			50%	Factor multiplicador	\$0.19	
				Precio de venta base	\$0.84	
				P.V.P.	\$0.10	
Notas/ Observaciones						
Ver que todos los huevos estén limpios (libre de desechos). Cernir despues de porcesar la mora						
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL						
Mantener en nevera y lejos de saboresa que puedan contaminar refrigerar y servir en plato frio para mayor conservación						
MÉTODOS			TÉCNICAS			
Batir colar refrigeracion			batir, procesar			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFIA		
						
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION
Bombom de chocolate	2		10		10	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	Derretir el chocolate a la temperatura correspondiente. Colocar en un molde. Retirar el exceso. Colocar nuestro ganache . Manadar a la nevera. Colocar otra capa para cerrar nuestro chocolate
GANACHE DE NARANJA	100	GRAMOS	500	\$5.00	\$2.50	
CHOCOLATE	5	GRAMOS	25	\$18.00	\$0.45	
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS						
VIVERES SECOS						
OTROS			0		\$0.00	
	0.000	kg	0	\$0.00	\$0.00	
			0		\$0.00	
GRAMAJE PORCIÓN:	52.500	gramos		Costo ingredientes	\$2.95	
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.15	
				Costo porción	\$3.10	
			25%	Margen de contribución	\$0.77	
			50%	Factor multiplicador	\$1.55	
				Precio de venta base	\$5.57	
				P.V.P.	\$0.67	
Notas/ Observaciones						
revisar que este correctamente templado nuestro chocolate						
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL						
no mezclar con agua						
MÉTODOS			TÉCNICAS			
Derretir, hervir, Enfriar			Mangear			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	FECHA DE REVISIÓN:	
				FOTOGRAFIA		
						
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION
Michelada de Camarón	2		10		10	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	Escarchar un vaso cervecero con jugo de limón, sal y pimienta, posteriormente colocar 1 Oz de Fondo de camarón junto a 4 camarones picados, sal y la pimienta, 1 1/2 Oz de jugo de limón, junto a las gotas de salsa inglesa y salsa sriracha con ayuda de una cuchar a coctelera mezclar posteriormente completar con cerveza. Decoración: Decorar con rodajas de limón y camarones cocidos.
PROTEINAS						
CAMARON	50	GRAMOS	250	\$12.00	\$3.00	
VIVERES FRESCOS PERECIBLES						
SALSA INGLESA	11	GRAMOS	55	\$2.71	\$0.15	
JUGO DE LIMON	10	GRAMOS	50	\$2.00	\$0.10	
TABASCO	8	GRAMOS	40	\$3.61	\$0.14	
LACTEOS Y DERIVADOS/ HUEVOS						
			0		\$0.00	
VIVERES SECOS						
SAL	1.000	GRAMOS	5		\$0.00	
PIMIENTA	1.000	GRAMOS	5		\$0.00	
SALSA SRIRACHA	50.000	GRAMOS	250	\$5.00	\$1.25	
OTROS						
CERVEZA	355.000	GRAMOS	1775	\$10.00	\$17.75	
FONDO DE CAMARON			0		\$0.00	
			0		\$0.00	
GRAMAJE PORCIÓN:	486.000	gramos		Costo ingredientes	\$22.39	
			5%	Costo total (margen de error)	\$1.12	
				Costo porción	\$2.35	
			25%	Margen de contribución	\$0.59	
			50%	Factor multiplicador	\$1.18	
				Precio de venta base	\$5.23	
				P.V.P.	\$0.63	
Notas/ Observaciones						
Escarcha bien Buen fonde de camarón						
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL						
Servir frio controlar los niveles de picante						
MÉTODOS			TÉCNICAS			
mezclar, rectificar			batir o mezclar			

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:		FECHA DE REVISIÓN:
				FOTOGRAFIA		
						
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACIÓN
Café de Zaruma	2		10		10	Café tostado que sera molido y listo para triturar
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	
PROTEINAS			0		\$0.00	
VIVERES FRESCOS PERECIBLES			0		\$0.00	
LACTEOS Y DERIVADOS						
LECHE	100		500	\$0.95	\$0.48	
			0		\$0.00	
VIVERES SECOS						
CAFÉ DE ZARUMA	50	GRAMOS	250	\$7.84	\$1.96	
AZUCAR		C/N	0		\$0.00	
OTROS						
AGUA		C/N	0		\$0.00	
GRAMAJE PORCIÓN:	150.000	gramos		Costo ingredientes	\$2.44	
			5%	Costo total (margen de error)	\$0.12	
				Costo porción	\$0.26	
			25%	Margen de contribución	\$0.06	
			50%	Factor multiplicador	\$0.13	
				Precio de venta base	\$0.57	
				P.V.P.	\$0.07	
Notas/ Observaciones						
ptocesar bien el café						
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL						
verificar que nuestro café este triturado y purgar nuestra maquina						
MÉTODOS			TÉCNICAS			
Hervir, Molienda			Molienda			

PRECIO IDIVIDUAL DE PREPARACIONE	P.V.P
APERITIVO	\$ 0.84
PAN	\$ 0.55
ENTRADA	\$ 0.70
PLATO FUERTE	\$ 1.95
POSTRE	\$ 3.90
BOMBON	\$ 5.57
COCTEL	\$ 4.94
CAFÉ	\$ 0.57
PRECIO DE PRODUCCION	\$ 19.02
12% iva	\$ 2.28
COSTO TOTAL	\$ 21.30

5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)

CAMARÓN

ANTES

1. **Registro de granjas de camarones:** Antes de la cosecha, las granjas de camarones ecuatorianas deben registrarse y cumplir con requisitos específicos. Esto incluye proporcionar información sobre la ubicación, las fuentes de agua, las prácticas de cultivo y los insumos utilizados.
2. **Siembra y cultivo:** Se lleva un registro de la fecha de siembra, el origen de las larvas de camarón y los métodos de cultivo utilizados. También se registra el uso de alimentos, medicamentos y otros productos químicos para garantizar la seguridad y la calidad del camarón.
3. **Pruebas de calidad del agua:** La calidad del agua en los estanques de cultivo es monitoreada de manera continua. Los datos de calidad del agua que incluyen parámetros como la temperatura, el oxígeno disuelto y la salinidad, se registran regularmente.
4. **Certificaciones y estándares de sostenibilidad:** Muchas granjas buscan certificaciones de sostenibilidad, como ASC (Aquaculture Stewardship Council) u otras normativas orgánicas. Para mantener estas certificaciones, deben llevar registros detallados de sus prácticas de cultivo.

DURANTE

1. **Cosecha y transporte:** Durante la cosecha, se registran detalles sobre la fecha de recolección y el transporte de los camarones vivos a las plantas de procesamiento. Esto garantiza la frescura del producto.
2. **Procesamiento:** Los datos sobre el procesamiento del camarón, incluyendo la fecha, el lugar y los métodos utilizados, se registran minuciosamente.
3. **Etiquetado y empaquetado:** Los productos de camarón ecuatoriano están sujetos a regulaciones específicas de etiquetado. La información sobre el origen, el nombre del producto, la fecha de procesamiento y otros datos relevantes se registra en el etiquetado del producto.

DESPUÉS

1. **Distribución y exportación:** La trazabilidad continúa durante la distribución y exportación del camarón ecuatoriano. Se registran los detalles de transporte y exportación, incluyendo la documentación necesaria para cumplir con los requisitos aduaneros y las regulaciones de importación de otros países.
2. **Regulación gubernamental y auditorías:** Las autoridades ecuatorianas, como el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, supervisan la industria y realizan auditorías regulares para garantizar el cumplimiento de las regulaciones.
3. **Consumo y retroalimentación del consumidor:** Los consumidores pueden rastrear la procedencia del camarón a través del etiquetado y proporcionar retroalimentación a los productores y minoristas sobre la calidad y la satisfacción del producto.

COCO

ANTES

- Identificación de la plantación: Se inicia la trazabilidad desde el cultivo mismo, donde se registra información sobre la ubicación, el propietario y las prácticas agrícolas utilizadas en la plantación de cocos.
- Manejo de insumos: Se registra la información sobre los insumos agrícolas utilizados, como fertilizantes, pesticidas y herbicidas, para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

DURANTE

- Cosecha: Se registra cuándo y cómo se cosechan los cocos, y se etiquetan para rastrear su origen.
- Procesamiento: En las instalaciones de procesamiento, se sigue la trazabilidad registrando cómo se procesan los cocos en diferentes productos como aceite de coco, leche de coco, pulpa de coco, entre otros.
- Etiquetado y envasado: Cada producto de coco se etiqueta con información sobre su origen y proceso de producción.

DESPUÉS

- Distribución y transporte: Se sigue la trazabilidad a medida que los productos de coco se mueven a través de la cadena de suministro, registrando quiénes son los intermediarios, los transportistas y los puntos de venta.
- Almacenamiento: Se registra la información sobre el almacenamiento de productos de coco para garantizar su calidad y seguridad.
- Comercialización y venta: La trazabilidad continúa en los puntos de venta, donde se registra la información sobre la fecha de vencimiento, el lote y la procedencia del producto.
- Consumo: Los consumidores pueden rastrear la información sobre el producto mediante la etiqueta y buscar información adicional sobre el producto si es necesario.

PLATANO VERDE

ANTES

Antes de la cosecha, la trazabilidad del plátano verde implica la identificación y registro preciso de la plantación o finca de origen. Esto incluye datos como la ubicación geográfica, las prácticas agrícolas utilizadas, los insumos empleados (como fertilizantes y pesticidas), y las fechas clave, como la de siembra.

La información detallada antes de la cosecha permite rastrear la calidad del suelo, las condiciones climáticas y el manejo agronómico, elementos críticos para prevenir posibles riesgos o problemas en la cadena de suministro.

DURANTE

Durante la fase de cosecha, el seguimiento de la trazabilidad se enfoca en registrar el momento exacto en que se cosechan los plátanos verdes. Esto incluye información sobre los trabajadores involucrados, las prácticas de cosecha y manipulación, así como las condiciones de transporte desde la finca hasta el centro de acopio.

El etiquetado adecuado de los racimos de plátanos con códigos o identificadores únicos facilita la trazabilidad durante el transporte, permitiendo conocer su origen y las condiciones en las que fueron recolectados.

DESPUÉS

Después de la cosecha, la trazabilidad del plátano verde continúa en las etapas de procesamiento, empaque y distribución. Se registran los datos sobre la planta de procesamiento, las fechas de empaque, los lotes de producción y los destinos de distribución.

En los puntos de venta al por mayor y al por menor, la trazabilidad se mantiene a través de registros de inventario y ventas. Los consumidores también pueden beneficiarse de información sobre el origen del producto a través de etiquetas o códigos de barras.

La trazabilidad después de la cosecha es crucial para responder rápidamente a problemas de calidad, retiros de productos, o para mejorar prácticas agrícolas y de manejo en ciclos de cosechas futuros.

© 2023 Global Food Safety

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

La historia del cultivo de camarones en Ecuador se remonta a varias décadas. Inicialmente, el país se destacaba por su pesca tradicional, pero con el tiempo, se produjo un cambio hacia la acuicultura, especialmente en la cría de camarones. A medida que la demanda internacional de camarones aumentó, Ecuador se consolidó como uno de los principales exportadores mundiales de camarones de calidad. (Girón, 2015)

El cultivo de camarones ha llegado a ser considerado como parte del patrimonio económico del Ecuador. Las técnicas de cultivo, las variedades de camarones y las prácticas sostenibles han sido transmitidas de generación en generación. La experiencia acumulada a lo largo de los años ha contribuido al conocimiento especializado en la producción de camarones, convirtiéndolo en un patrimonio valioso para las comunidades costeras.

El camarón también tiene un valor cultural en la gastronomía ecuatoriana. Forma parte integral de muchos platos tradicionales y es apreciado tanto a nivel local como internacional. La preparación de camarones en diversas recetas representa la diversidad culinaria del país y su capacidad para fusionar tradiciones gastronómicas. . (Girón, 2015)

Además, la industria del camarón ha dejado una huella significativa en las comunidades locales, generando empleo y contribuyendo al desarrollo económico en las zonas costeras. La preservación de estas tradiciones y la gestión sostenible de los recursos marinos son elementos fundamentales para el patrimonio asociado al camarón en Ecuador.

Ruta del spondylus (Cabanilla, s.f.)

La construcción de la Ruta del Spondylus representa una iniciativa estratégica por parte del Gobierno Nacional para fortalecer la conexión y el desarrollo de las comunidades dedicadas a la pesca, artesanías y el turismo en las provincias costeras de Esmeraldas, Manabí y Santa Elena en Ecuador. Esta obra no solo se posiciona como un componente crucial de la red vial nacional, sino que también se anticipa como un agente transformador que impactará positivamente diversos aspectos de la vida y economía en la región. (Transporte y Obras Públicas, 2011)

La Ruta del Spondylus inicia en Esmeraldas y se extiende a lo largo de la Vía del Pacífico, también conocida como Autopista E15 Troncal del Pacífico. Esta ruta atraviesa las provincias de Manabí, Santa Elena, Guayas y El Oro, concluyendo al norte de Perú. (Cabanilla, s.f.)

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

Michelada de camarón.

Es una bebida alcohólica que forma parte de la idea de nuestro menú donde compone nuestro principal ingrediente que es el camarón es una bebida que compone de cítricos , bebida alcohólica gasificada, con toques de picantes y muy refrescante.



8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Servicio americano (o emplatado)

Este tipo de servicio es, posiblemente, el más estandarizado y básico. Es rápido y sencillo y muy utilizado en restaurantes a la carta y con gran afluencia de público. Consiste en que todos los platos vienen emplatados desde la cocina. Y el camarero sólo debe cogerlo y servirlo al cliente. Con este servicio, se pueden llevar 3 platos en la mano izquierda y uno en la derecha. (bartalentlab, s.f.)

Al salir de la cocina todos los platos ya preparados, se consigue mantener una presentación común y cuidada para todos los platos. Y, además, cualquier empleado aprende su funcionamiento sin necesidad de tener demasiados conocimientos previos. (bartalentlab, s.f.)



(Danielqja, 2015)

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

- Plato de entrada
- Plato de pan y mantequilleros
- Cuchillo y tenedor
- Cuchara sopera
- Cuchara de postre
- Adicional considerar plato base, vasos o copa de bebidas, servilletas de papel y servilletas de tela por pax, plato para bombón y platos para cada preparación.

Decoración.

Para nuestra decoración nuestro esquema es de un ambiente costeño con toques modernos generando un nuevo esquema visual hacia el cliente dando toques frescos de color y garantizando que nuestros platos resalten en el menú.

Música.

La música será acorde a nuestro menú generando un esquema de paz y tranquilidad como son las zonas costeras, que siempre nos regalan un ambiente tranquilo pero ira variando según nuestra zona costera.



<https://pin.it/7p1RdMS>

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones.

Variedad de sabores y texturas: Al centrarse únicamente en el camarón, se pueden explorar diversas preparaciones que resalten la versatilidad del ingrediente. Desde camarones fritos hasta a la parrilla, al ajillo o en ceviche, la diversidad de sabores y texturas puede crear una experiencia gastronómica emocionante.

Experiencia culinaria temática: Un menú exclusivo de camarón puede ofrecer una experiencia temática que atraiga a los amantes de este marisco. La temática permite a los chefs y comensales sumergirse en la riqueza de este ingrediente, explorando diferentes formas de preparación y presentación.

Atracción para amantes del marisco: Este tipo de menú es ideal para aquellos a quienes les encanta el marisco y, en particular, el sabor distintivo del camarón. Puede convertirse en un destino culinario para aquellos que buscan una experiencia única centrada en un ingrediente específico.

Creatividad en la cocina: Limitarse a un solo ingrediente desafía a los chefs a ser creativos en la cocina. La necesidad de innovar con preparaciones únicas puede llevar a la creación de platos sorprendentes que destaquen la habilidad y creatividad culinaria.

Enfoque sostenible: Al centrarse en un solo ingrediente, como el camarón, se puede poner un énfasis particular en la sostenibilidad. La elección de camarones provenientes de fuentes sostenibles y prácticas pesqueras éticas puede ser parte integral del concepto del menú.

Desafíos en la planificación del menú: Aunque un menú de camarón puede ser emocionante, también puede presentar desafíos en términos de planificación y variedad. Es esencial asegurarse de ofrecer opciones diversas para satisfacer los gustos de los comensales y evitar la monotonía.

Recepción del público: La aceptación del menú dependerá en gran medida de la popularidad del camarón en la región y de la capacidad del chef para crear platos que destaquen y deleiten a los clientes. La retroalimentación del público será crucial para ajustar y mejorar continuamente el menú.

Recomendaciones.

Se recomienda controlar siempre este producto en su preparación donde viene de mares siempre es bueno controlar los esquemas de refrigeración y control en su temperatura para generar buenas prácticas de seguridad

El camarón es una buena vitamina en alimentación pero si se consume mucho es malo por eso no es recomendable consumirlo muy seguido.

Es un alimento clave para recuperar energías con temas de salud.

También puede presentar desafíos en términos de planificación y variedad. Es esencial asegurarse de ofrecer opciones diversas para satisfacer los gustos de los comensales y evitar la monotonía.

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



Lujovajillas
 "Todo para su evento social"
 2890-307/0984254667
 @lujovajillas

NOMBRE Sra. Fanny Larraga
 DIRECCION quito
 fecha actual 5-ene-24
 TELEFONO 992527380

PROFORMA
 12/1/2024

FECHA DE EVENTO:
 DIA DE MONTAJE: RETIRA DEL LOCAL JUEVES

DETALLE	v/indivi	total
6 platos de mimbre con servillero	1	6
6 servilletas aruba	0,2	1,2
6 forros de ligra blanca blanca	0,5	3
6 lazo yute	0,2	1,2
1 camino de yute con encaje	2,5	2,5
2 flores mediano de 22cm	2	4
1 mantel de tablero blanco	3,5	3,5
transporte		
ESTOS VALORES NO INCLUYEN IVA	TOTAL	21,4
	abono	11,5
	saldo	10

DATOS PARA LA TRANSFERENCIA
 BANCO PICHINCHA NO. 3014889604
 CUENTA CORRIENTE
 SONIA VILLAMARIN
 C.I. 1711463487
 Lujovajillas agradece su Gentileza

FACTURA
CREDITO: 0.00
CONSULTA LOS RECIBOS EN LA APP GLO
NOMBRE: PANCHI MALDONADO
* ALIOPORT SAN LUIS *

DIRECCION SUBSAL:
AV. GENERAL RAMON RUIZ S/N E ISLA SANTA
CLARA
RUMAHUI - ECUADOR
MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA CHORRIZO
QUITO - ECUADOR
RUC: 1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
FRUIT GUARANA	1	0.9821	0.981
BLIZZ GASEOSA SIN C	1	0.8036	0.801
COCA COLA ORIGINAL	1	2.5268	2.531
DESCUENTO COCA COLA ORIGINAL			-0.251
MAGGI GRANEL	0.215K	0.8900	0.19
PARANJA CREMA DE	1	1.6875	1.691
PARANJA NIVEL GRAN	0.330K	3.1400	1.04
DESCUENTO PARANJA NIVEL GRAN			-0.31
JURIS MORTADELA SA	1	0.9800	0.98
JURIS QUESO DE CHA	1	1.5000	1.50
PICADILLO DEL DIA	1	2.5700	2.57
STA. PRIS. CAMARON C	1	3.0200	3.02
**** BASE PARA DESCUENTO		16.02	
**** OCTO. RECALCULADO		- 59	
**** SUBTOTAL/TOTAL. >>>> \$		15.43	
Efectivo Dolares		15.43	
CAMBIO USD			.00

No AUTORI. *667550
ILIMITADA:
CREDITO: 0.00

Valor	15.30
Otros Dctos	0.56
Subtotal	14.74
Tarifa 0	8.99
Tarifa 12	5.75
12% IVA	0.69
TOTAL	15.43

CLIENTE: PANCHI MALDONADO FLAVIO ORLAND
CED/RUC: 1708524200
R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA
Nro: 206-110-000135003
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 07/01/2024

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
0701202401179001691900122061100001350030125013212

FACTURA
CREDITO: 0.00
CONSULTA LOS RECIBOS EN LA APP GLO
NOMBRE: PANCHI MALDONADO
* ALIOPORT SAN LUIS *

DIRECCION SUBSAL:
AV. GENERAL RAMON RUIZ S/N E ISLA SANTA
CLARA
RUMAHUI - ECUADOR
MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA CHORRIZO
QUITO - ECUADOR
RUC: 1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
FRUIT GUARANA	1	2.7601	2.761
FRUIT CHILANERA	1	1.3000	1.30
FRUIT GALETA SOL	1	2.0000	2.001
FRUIT PACK ADOS NACH	1	5.5071	5.504
FRUIT PASTA DE ALD BO	1	1.0500	1.05
DESCUENTO FRUIT PASTA DE ALD BO			-0.15
FRUIT MANTOQUE	1	3.5804	3.58
JURIS CHORIZO PARR	1	2.9200	2.92
DESCUENTO JURIS CHORIZO PARR			-0.27
JARRO DE VIDRIO	6	2.6875	16.131
VELA AROMATIZADA MOC	2	4.1071	8.211
KARRY ACETATE DE CO	1	2.9600	2.96
PLTA LECHE ENTERA	2	0.5300	1.06
GRAPPA CORONA BOTEL	1	10.7143	10.711
GRAPPA CORONA EXTRA	1	5.3036	5.301
MAGGI LA SIZON DOY	1	1.1964	1.201
DESCUENTO MAGGI LA SIZON DOY			-0.111
PLATANO VERDE GRAN	1.222K	0.7900	0.97
**** BASE PARA DESCUENTO		73.33	
**** OCTO. RECALCULADO		- 60	
**** SUBTOTAL/TOTAL. >>>> \$		72.73	
AV Mastercard		72.73	
CAMBIO USD			.00

No AUTORI. *583872
ILIMITADA:
CREDITO: 0.00

Valor	66.76
Otros Dctos	0.58
Subtotal	66.18
Tarifa 0	11.56
Tarifa 12	54.62
12% IVA	6.55
TOTAL	72.73

CLIENTE: LARRAGA RUIZ FRANNY ISRAEL
CED/RUC: 1707546311
R.I.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA
Nro: 096-118-000410981
Fecha Emisión (dd/mm/aaaa): 05/01/2024

CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
J501202401179001691900120961180004109810111671

DETALLE DE
DESCUENTOS
(Incluido IVA)

Bibliografía

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>

bartalentlab. (s.f.). *Serviciopedia: 5 tipos de servicio de mesa*. Obtenido de [https://www.bartalentlab.com/tendencias/tecnicas-de-sala-y-barra/serviciopedia-tipos-de-servicio-a-mesa#:~:text=Servicio%20Americano%20\(o%20emplatado\),vienen%20emplatados%20desde%20la%20cocina](https://www.bartalentlab.com/tendencias/tecnicas-de-sala-y-barra/serviciopedia-tipos-de-servicio-a-mesa#:~:text=Servicio%20Americano%20(o%20emplatado),vienen%20emplatados%20desde%20la%20cocina)

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

Cabanilla, E. (s.f.). *Ruta del spondylus*. Obtenido de https://www.academia.edu/4217457/La_Ruta_Spondylus

Transporte y Obras Públicas. (11 de 02 de 2011). 11-02-2011_Especial_RutaSpondylus.pdf. Obtenido de https://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/10/11-02-2011_Especial_RutaSpondylus.pdf

Tagle, E. (s.f.). The Inca trail . Obtenido de <https://incatrailfoods.com/news/historia-del-camaron-en-ecuador-innovacion-y-desarrollo/>