



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: JUAN FRANCISCO
JUMBO MALDONADO

TUTOR: IVANOVA ELIZABETH
RIOFRÍO FREIRE

“EXPERIENCIA DE LA COCINA DE ARCHIDONA Y TENA”

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

Yo, Juan Francisco Jumbo Maldonado, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “EXPERIENCIA DE LA COCINA DE ARCHIDONA Y TENA”, 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).

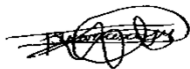
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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 20 días del mes de Enero de 2026, firmo conforme:

Autor: JUAN FRANCISCO JUMBO MALDONADO

Firma:



Número de Cédula: 1750296210

Dirección: Caminos del Sur

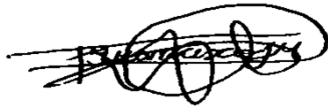
Teléfono: 0994986294

Correo electrónico: jujumboma@uide.edu.ec / franciscojumbo504@gmail.com

Declaración de originalidad

Yo, Juan Francisco Jumbo Maldonado 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.



.....

Juan Francisco Jumbo Maldonado

Autor del proyecto de investigación

Yo, Ivanova Elizabeth Riofrío Freire 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.



.....

Ivanova Elizabeth Riofrío Freire

Tutor del proyecto de investigación

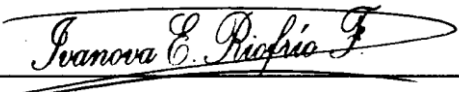
Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “EXPERIENCIA DE LA COCINA DE ARCHIDONA Y TENA” presentado por Juan Francisco Jumbo Maldonado, 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, 29 de julio del 2026



.....

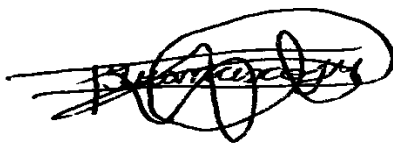
MBA. Ivanova Riofrío

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, _ de _ del 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Juan Francisco Jumbo Maldonado', is written over a horizontal dotted line.

JUAN FRANCISCO JUMBO MALDONADO

CEDULA: 1750296210

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre y a mi abuela, ya que ellas son quienes han sido mi mayor apoyo y fuente de inspiración a lo largo de mi vida cada una de ellas me ha enseñado distintos valores que hoy en día me hacen ser la persona que soy, mi mamá me ha enseñado que lo difícil puede ser fácil pese a todo lo que cargues y lleves en ti y que si confías y luchas por lo que quieres tarde o temprano rendirá frutos la clave es ser constante.

Dedico estas palabras a mi abuelita ya que ella siempre estuvo al pendiente de cada paso que daba desde siempre me apoyo incondicionalmente y me dio la confianza de serlo todo y poder hacer de todo. Dedico parte de mi inspiración en este trabajo a ella ya que ella me enseñó el valor más grande que es el valor propio y el amor incondicional, y recuerdo constantemente cuando me dijo no cambies lo que eres por lo que quieren que seas, simplemente sé tu eso te llevara ser grande en la vida.

Dedico este trabajo y esfuerzo a todos y todas L@s que confiaron desde el principio y creyeron incluso cuando yo dudaba, su calidez y confianza ha sido una fuente de inspiración que me enseñó que en los momentos de incertidumbre lo único que se tiene que hacer es confiar en que todo va a salir bien, respirar, entender y mirar hacia el mañana, ver quien era lo que fui, lo que soy y lo que seré y quiero ser, porque lo importante está en el presente en el que se vive día a día.

Dedico estas palabras para David Guambi que me enseñó a querer mejorar y perfeccionar las cosas por más pequeñas que sean ya que pueden llegar a ser de gran importancia que todo cuenta y finalmente dedicar unas palabras a mi papá que pese a que no estuvo presente, me enseñó a conocer el valor de la humildad que no importa lo que tengas y lo que no, el verdadero valor está en ser persona, que querer y tener no solo es poder, sino que también es una bendición por la cual se tiene agradecer.

El amor incondicional, sacrificio y dedicación que me han dado mis madres me han enseñado el valor del esfuerzo la dedicación y perseverancia. Gracias a ellas, he aprendido a entender, enfrentar los desafíos que se presentan diariamente con valentía y confianza a nunca rendirme ante las adversidades y propuestas en la vida.

A luchar por mis sueños y mis metas, ver que ningún sueño es grande y que todo en la vida es posible, solo hay que creérselo porque siempre habrá caminos para llegar, simplemente hay que saber buscar, dedico estas palabras a mis amigos y personas cercanas, quienes han estado y quienes pasaron de pasajeros a mi lado todas me enseñaron algo ya que, en cada paso de este camino, muchos estuvieron, pero pocos lo sintieron, brindándome su compañía, sus risas y su tiempo en momentos difíciles. Su apoyo y ánimos fueron fundamental para mantenerme enfocado, positivo y optimista ante las desiertas situaciones.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido dentro mi desarrollo profesional y personal, quiero agradecer a las personas que me aportaron con sus aprendizajes, ideas, consejos y palabras, agradezco que con ayuda de Dios y todos los que me rodean se ha concretado el desarrollo de este proyecto. A mis profesores, por su guía, enseñanzas y conocimiento, que han sido fundamentales en mi formación.

A mis compañeros, por las valiosas discusiones y momentos vividos, tanto dentro como fuera del ámbito académico agradecer por el intercambio de ideas y choques de ideas que a la vez fomentaron e enriquecieron bases y conocimientos que después se consolidaron en un aprendizaje en conjunto, agradecer por las muchas experiencias vividas dentro de la escuela de gastronomía.

Agradezco también a mi mama por ser la que me permitió soñar en grande y cumplir dicho sueño, por ser participe financiera de mi carrera y principal pilar de la familia, estoy feliz de nombrar a diferentes amigos cercanos como Paulette Mera, Emilio Zambrano y Jonatan Armijos que estuvieron gran parte de la carrera apoyándome y compartiendo palabras claves en mí.

Finalmente me agradezco a mí y a todas las versiones de mí que pasaron y vivieron todo este proceso, Gracias familia por su paciencia, comprensión y apoyo durante los momentos de dedicación intensa. Sin su apoyo, este logro no sería lo que es. gracias a por ser partícipes de todo lo vivido, parar culminar, agradezco a todos aquellos que, de alguna manera, han influido en mi vida y en mi desarrollo personal como académico. Este trabajo es un reflejo de sus enseñanzas y de su apoyo constante.

1 Contenido

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	2
Declaración de originalidad	3
Aprobación del tutor	4
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	5
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTO	8
2 RESUMEN	21
3 ABSTRACT EN INGLÉS	22
4 DESARROLLO DEL CONCEPTO	23
5 MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	27
Ilustración 1 generado por el autor.....	28
Ilustración 2 generado por el autor.....	29
Ilustración 3 generado por el autor.....	30
Ilustración 4 generado por el autor.....	31
6 MENU APROBADO EN INGLÉS	32
7 RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	33
7.1 Pan.....	33
Ilustración 5 generado por el autor.....	33

Ilustración 6 generado por el autor.....	34
Ilustración 7 generado por el autor.....	35
7.2 Amuse-Guele.....	36
Ilustración 8 generado por el autor.....	36
Ilustración 9 generado por el autor.....	36
Ilustración 10 generado por el autor.....	37
Ilustración 11 generado por el autor.....	38
Ilustración 12 generado por el autor.....	39
7.3 Entrada	41
Ilustración 13 generado por el autor.....	41
Ilustración 14 generado por el autor.....	41
Ilustración 15 generado por el autor.....	42
Ilustración 16 generado por el autor.....	44
Ilustración 17 generado por el autor.....	46
6.4 Fuerte.....	47
Ilustración 18 generado por el autor.....	47
Ilustración 19 generado por el autor.....	48
Ilustración 20 generado por el autor.....	49
Ilustración 21 generado por el autor.....	50
Ilustración 22 generado por el autor.....	51

6.5 Postre.....	52
Ilustración 23 generado por el autor.....	52
Ilustración 24 generado por el autor.....	53
Ilustración 25 generado por el autor.....	54
Ilustración 26 generado por el autor.....	55
Ilustración 27 generado por el autor.....	56
Ilustración 28 generado por el autor.....	57
6.6 Petit Four (Bombones)	58
Ilustración 29 generado por el autor.....	58
Ilustración 30 generado por el autor.....	59
Ilustración 31 generado por el autor.....	60
Ilustración 32 generado por el autor.....	61
6.7 Bebidas	62
Ilustración 33 generado por el autor.....	62
Ilustración 34 generado por el autor.....	63
Ilustración 35 generado por el autor.....	64
Ilustración 36 generado por el autor.....	65
6.8 Precio del menú.....	66
Ilustración 37 generado por el autor.....	66
8 ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	66

La Trazabilidad	66
7.1 Carbohidratos (Yuca)	67
7.2 Fruta (Pitahaya)	68
7.3 Cárnico (Tilapia)	69
7.4 Especias (Canela)	71
7.5 Especias (Achiote).....	73
INDICE DE TABLAS	74
Tabla nutricional del producto	74
TABLA 1 (Yuca)	74
TABLA 2 (Pitahaya)	75
TABLA 3 (Tilapia).....	76
TABLA 4 (Canela).....	76
TABLA 5 (Achiote)	77
9 ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	78
10 PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	81
9.1 Vinos: blancos (ARMONIA)	81
Ilustración 38 (Imagen de Vino Armonía - Sauvignon Blanc)	82
Ilustración 39 (Imagen de Vino Armonía - Viognier (Dulce Natural))	83

9.2 Armonía - Sauvignon Blanc.....	84
Ilustración 40 generado por el autor.....	85
9.3 Armonía - Viognier (Dulce Natural).....	85
Ilustración 41 generado por el autor.....	86
11 CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	86
TABLA 6 Tipo de Servicio.....	86
10.1 Diagrama de flujo Servicio en Mesa.....	89
Ilustración 42 generado por el autor.....	89
12 DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	90
11.1 Ideas de Montaje en Mesa.....	91
Ilustración 43 (Imagen de idea de montaje N1.).....	91
Ilustración 44 (Imagen de idea de montaje N2.).....	91
11.2 Decoracion de mesa y colorimetria:.....	92
Ilustración 45 (Imagen de idea de Decoración de mesa N1.).....	92
Ilustración 46 (Imagen de idea de Decoración de mesa N2.).....	92
Ilustración 47 (Imagen de idea de Servilletas de mesa N1.).....	93
Ilustración 48 (Imagen de idea de Servilletas de mesa N2.).....	93
Ilustración 49 (Imagen de paleta de colores principal en mesa).....	93
Ilustración 50 (Imagen de paleta de colores principal en mesa).....	93

Ilustración 51 (Imagen de paleta de colores complementarios y secundarios en mesa y decoración).....	94
Ilustración 52 (Imagen de paleta de colores complementarios y secundarios en mesa y decoración).....	94
13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	94
13.1 Conclusiones.....	94
13.2 Recomendaciones	96
14 ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	99
Anexos 1:.....	99
Ilustración 53 (Imagen de Viaje al Tena).....	99
Anexos 2:.....	99
Ilustración 54 (Imagen de Viaje al Tena).....	100
Anexos 3:.....	100
Ilustración 55 (Imagen de Viaje al Tena).....	100
Anexos 4:.....	100
Ilustración 56 (Imagen de Viaje al Tena).....	101
Anexos 5:.....	101
Ilustración 57 (Imagen de Viaje al Tena).....	101
Anexos 6:.....	101

Ilustración 58 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)	102
Anexos 7:.....	102
Ilustración 59 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)	102
Anexos 8:.....	102
Ilustración 60 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)	103
Anexos 9:.....	103
Ilustración 61 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)	103
Anexos 10:.....	103
Ilustración 62 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)	104
Anexos 11:.....	104
Ilustración 63 (Imagen de Practica y experimentación).....	104
Anexos 12:.....	104
Ilustración 64 (Imagen de Practica y experimentación).....	105
Anexos 13:.....	105
Ilustración 65 (Imagen de Practica y experimentación).....	105
Anexos 14:.....	105
Ilustración 66 (Imagen de materiales de examen).....	106
Anexos 15:	106



..... 106

Ilustración 67 (Imagen de materiales de examen)..... 106

Anexos 16: 106



..... 106

Ilustración 68 (Imagen de materiales de examen)..... 107

Anexos 17: 107



..... 107

Ilustración 69 (Imagen de materiales de examen)..... 107

Anexos 18: 107



..... 107

Ilustración 70 (Imagen de materiales de examen)..... 108

Anexos 19: 108



..... 108

Ilustración 71 (Imagen de materiales de examen)..... 108

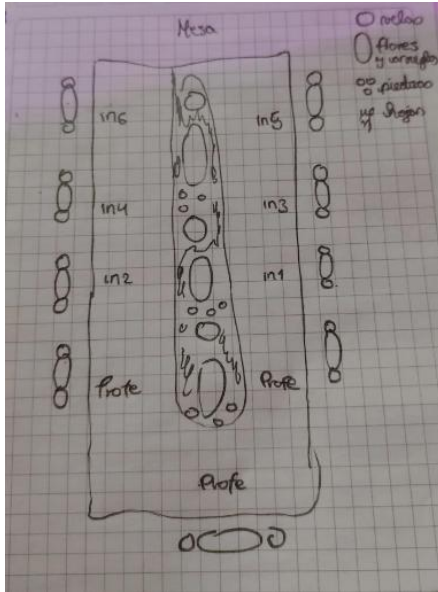
Anexos 20: 108



..... 108

Ilustración 72 (Imagen de materiales de examen)..... 109

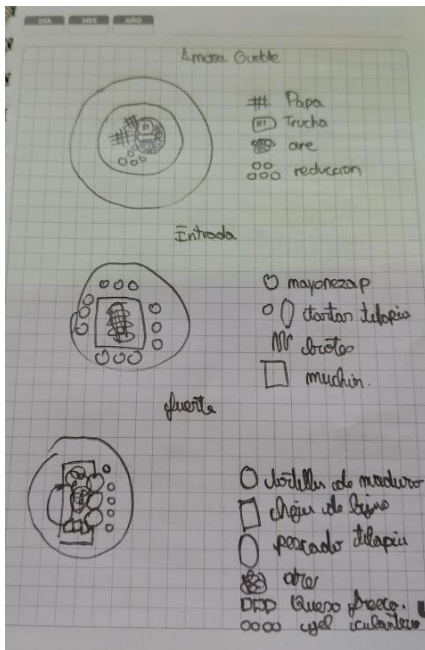
Anexos 21: 109



..... 109

Ilustración 73 (Imagen de materiales de examen)..... 109

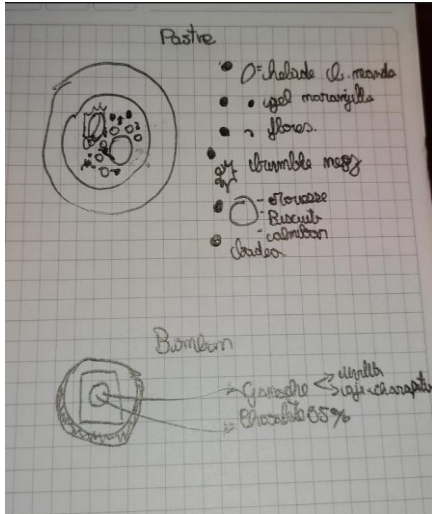
Anexos 21: 109



..... 109

Ilustración 74 (Imagen de materiales de examen)..... 110

Anexos 21: 110



..... 110

15 Bibliografía 111

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

2 RESUMEN

La presente investigación y proyecto, denominado **“Experiencia de la cocina de Archidona y Tena”**, tiene como objetivo preservar, difundir y promover la gastronomía tradicional de estos dos cantones de la provincia de Napo, reconociéndola como una manifestación viva del patrimonio cultural de la Amazonía ecuatoriana. La propuesta busca evidenciar cómo la cocina constituye un espacio de encuentro entre la historia, la biodiversidad, la identidad y la memoria colectiva, contribuyendo al fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia las tradiciones locales.

El desarrollo de esta experiencia gastronómica se fundamenta en el uso de ingredientes nativos representativos de la región, como la guayusa, la naranjilla, el ají charapita, la limón mandarina, el achiote y la tilapia, los cuales son incorporados en una propuesta de menú que integra técnicas contemporáneas, manteniendo la esencia de los saberes ancestrales. Asimismo, se analizan aspectos relacionados con el patrimonio alimentario, la sostenibilidad, la economía local, el turismo responsable y la educación cultural como herramientas que contribuyen a la conservación de la identidad amazónica.

La investigación posee un componente personal y emocional, ya que surge a partir de los conocimientos transmitidos en la cocina de mi abuelita, quien representa una fuente de inspiración y un símbolo de la preservación de las tradiciones familiares. Sus enseñanzas permiten comprender que la gastronomía no solo satisface una necesidad biológica, sino que también transmite valores, recuerdos y formas de entender la relación entre las personas y su territorio.

Finalmente, este trabajo demuestra que la experiencia de la cocina de Archidona y Tena constituye una estrategia para salvaguardar la memoria colectiva, promover la biodiversidad y

consolidar el reconocimiento de la gastronomía amazónica como un patrimonio cultural que debe ser preservado y transmitido a las futuras generaciones.

3 ABSTRACT EN INGLÉS

This research project, titled “The Culinary Experience of Archidona and Tena,” aims to preserve, disseminate, and promote the traditional cuisine of these two cantons in the province of Napo, recognizing it as a living expression of the cultural heritage of the Ecuadorian Amazon. The proposal seeks to demonstrate how cuisine serves as a meeting point between history, biodiversity, identity, and collective memory, thereby contributing to a stronger sense of belonging to local traditions.

This culinary experience is based on the use of native ingredients representative of the region, such as guayusa, naranjilla, charapita chili pepper, mandarin lemon, achiote, and tilapia, which are incorporated into a menu that integrates contemporary techniques while maintaining the essence of ancestral knowledge. Furthermore, the study examines aspects related to food heritage, sustainability, the local economy, responsible tourism, and cultural education as tools that contribute to the preservation of Amazonian identity.

This research has a personal and emotional component, as it stems from the knowledge passed down in my grandmother’s kitchen; she represents a source of inspiration and a symbol of the preservation of family traditions. Her teachings help us understand that gastronomy not only

satisfies a biological need but also transmits values, memories, and ways of understanding the relationship between people and their territory.

Finally, this work demonstrates that the culinary traditions of Archidona and Tena serve as a strategy for safeguarding collective memory, promoting biodiversity, and strengthening the recognition of Amazonian gastronomy as a cultural heritage that must be preserved and passed on to future generations.

4 DESARROLLO DEL CONCEPTO

Considerada como la región más natural del Ecuador, la amazonia específicamente de la provincia de Napo, noreste de Ecuador, “Tena y Archidona” son ciudades representativas dentro de la Amazonía, ubicadas cerca del río Napo, con sus alrededores andinos y gran riqueza en el tiempo en historia que se entrelaza con la resistencia indígena, la colonización y la riqueza natural.

La cultura de la Amazonía ecuatoriana consiste de una gran variedad y conjunto de mundos ya que dentro de esta se encuentran culturas, personas, paisajes, flora, fauna y diversidad en productos locales, es rico en diversos ingredientes y dentro del país, se lo considera como uno de los lugares turísticos y gastronómicos con una gran variedad de experiencias.

Partiendo desde sus preparaciones que son sencillas y exquisitas en sabor, algunas de ellas parten de recetas de generación en generación estas preparaciones son de cierta manera un tanto exóticas o muchas veces poco conocidas fuera de la localidad, parten de la cultura y constan en preparaciones características del lugar.

En la antigüedad en gran mayoría de la provincia del Napo se relacionaba el alimento directamente como una marca de espiritualidad y ancestrabilidad lo cual representaba la imagen y las distintas culturas nativas del oriente tales como: los Kichwa,

Huaorani, Achuar, Shuar y otras de ellas menos conocidas como los Zapara, Cofán, que son un conjunto de cultura claves en la Amazonia Ecuatoriana.

El Tena y el Archidona se producen variedad de productos entre los que mas destacan son el verde, la yuca, el cacao y la naranjilla ya que debido al clima, posición geográfica se pueden cultivar y sacar gran producción de estos, son productos claves de la zona tomando en cuenta que productos como el verde, el cacao son productos estrella de exportaciones para otros países.

La cocina amazónica interpretada desde Archidona y Tena (provincia de Napo, Ecuador) es una expresión culinaria que combina sabores ancestrales de la Amazonía con diferentes influencias partiendo desde las mestizas a las modernas, pero siempre manteniendo un fraterno respeto por la biodiversidad y las diversas tradiciones que se tiene en los pueblos kichwas y comunidades de alrededores.

Esta gastronomía se destaca por el uso de ingredientes autóctonos que son del lugar además de que se utilizan técnicas tradicionales y una conexión espiritual con la selva y productos del lugar entre los que destacan productos como la yuca, el verde, guayusa, plátano, chonta, chontaduros, carne de guanta, tilapia, productos claves del lugar.

Dentro de las técnicas tradiciones que más se utilizan son el asado en hojas en especial hojas de plátano o bijaoel que se manejan para realizar distintos platos emblemáticos del lugar, entre estos algunos de los más representativos son los envueltos elaborados en parrilla, en paila, las dos principales formas de cocción son al vapor y en parrilla directa e indirecta.

Envueltos como el Maito de pescado, donde se usa pescados como la tilapia, carachama, los robalos amazónicos son primordiales al momento de realizar este tipo de envueltos ya que tienen sabores representativos y nativos del lugar, además de que es uno de los platos exquisitos y populares de la región Amazónica.

Para la elaboración de un Maito tradicional de comunidades indígenas se utiliza el pescado entero, las hojas de bijao o de plátano, achiote, cebolla, ajo, sal y cilantro amazónico o chillangua para aromatizar complementar los sabores, suelen utilizar como hilo a las varas de chonta para cerrar el envuelto.

En la cultura indígena el degustar un Maito significa ofrecer un agradecimiento a la Pachamama, esto aplica específicamente para los maitos, sin embargo, existen preparaciones variables que utilizan el mismo proceso de la elaboración de un Maito pero que cambian su ingrediente base “pescado” por pollo, cerdo y hasta carne de res.

El Maito es de los primeros platos que representan la cultura gastronómica del oriente “Tena y Archidona” el tamal de yuca es también representativo y la principal diferencia con el tamal convencional es que se utiliza la yuca como tal, quimbolitos amazónicos son algunas de las preparaciones características que aprovechan en su totalidad los recursos naturales de la zona.

En el oriente la gastronomía se identifica por sus asados en paila u hojas preparaciones de carnes, pescados, envueltos en hojas de bijao o plátano y ahumados en cocción al carbón son netamente identidad de la Amazonia, el hongo ostra uno de los hongos que frecuenta para la elaboración de fermentos y preparaciones como la chicha de yuca o chonta son bebidas rituales y culturales del Tena y Archidona.

Algunas de las frutas exóticas de este lugar tales como: el copoazú, arazá, mamón chiro que no son conocidas como tal solo dentro de la cultura fuera de ellas tienen otro nombre y se las utiliza para preparar jugos y postres.

El copoazú conocido como el cacao blanco perteneciente a la misma familia del árbol de cacao, tiene un sabores fuertes pero bien estructurados de “ácido y dulzón”, sus principales características son su forma ovalada, exterior leñoso y de color café, por dentro una pulpa blanca y jugosa con una semilla grande que generalmente se la usa para hacer chocolate de variedad copoazú.

El arazá llamado también como la guayaba de la amazonia, proviene de un árbol de la amazonia oriental, tiene sabores aromáticos y ácidos, es una fruta pequeña con cascara fina de color verdoso y amarillo, su pulpa es algo fibrosa, pero con gran intensidad, tiene semillas muy pequeñas distribuidas en toda la pulpa y cuenta con un gran valor nutricional.

Finalmente, el mamón chiro conocido y llamado nacional mete como achiotillo o fruto del achiote, es un fruto pequeño que proviene de Asia, pero se lo cultiva y produce en la Amazonia, tiene una casara roja y gruesa, una semilla bastante grande y su pulpa es blanca y gelatinosa de sabores ácidos, dulces y almendrados como similar a una uva madura.

5 MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Cóctel: Esencia

- Margarita de guayusa (tequila, sumo limón, sirope de guayusa jengibre y escarchado de azúcar morena.

Pan: Ruray

- Pan brioche con un untable de maduro confitado queso crema con notas de naranja”

Amouse bouche: Yaku

- Chip de papa china, acompañada de una pesca de río “trucha curada” reducción de guayusa y aire de limón.

Entrada: Encuentro

- Tartar de tilapia y aceite de cilantro con notas cítricas, gel de pitahaya y crocante de yuca.

Fuerte: Nantu

- Tortilla de maduro grillada en conjunto de lomo de tilapia a la “sous vide” especiado con especias de la amazonia (achiote, ají charapita y sal rosada) acompañado de una espuma de coco, cubos de queso fresco y gel de cilantro amazónico.

Postre: Dulce Memoria

- Mousse de chocolate blanco, núcleo de naranjilla, sobre una genovesa de vainilla humedecida con un almíbar guayusa y limón, acompañado de un helado de limón mandarina y cedrón con un crumble de nueces.

Bombones: Destello

- Bombón chocolate al 70% con ganache de uvilla y ají charapita.

Ilustración 1 generado por el autor



Ilustración 2 generado por el autor



Ilustración 3 generado por el autor



Ilustración 4 generado por el autor



6 MENU APROBADO EN INGLÉS

Cocktail: Esencia

- Guayusa Margarita (tequila, lemon juice, guayusa-ginger syrup, and brown sugar frost).

Bread: Ruray

- Brioche bread with a spread of candied plantain and cream cheese with hints of orange.

Amuse-bouche: Yaku

- Chinese potato chip, served with “cured trout” (a type of river trout), guayusa reduction, and lemon foam.

Appetizer: Encuentro

- Tilapia tartare with cilantro oil and citrus notes, pitahaya gel, and crispy cassava.

Main Course: Nantu

- Grilled plantain tortilla served with “sous vide” tilapia fillet seasoned with Amazonian spices (achiote, charapita chili, and pink salt), accompanied by coconut foam, cubes of fresh cheese, and Amazonian cilantro gel.

Dessert: Dulce Memoria

- White chocolate mousse with an naranjilla center, atop a vanilla sponge cake moistened with a guayusa and lemon syrup, served with lemon-mandarin-cedron ice cream and a walnut crumble.

Chocolates: Destello

- 70% dark chocolate bonbon with uvilla and ají charapita ganache.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

Powered by
Arizona State University®

NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA			
PAN					X	Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		1 porción			Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA			
PESO CADA PORCIÓN		70 gramo			FICHA No. VTA-002					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan brioché	35.00	gramo	\$ 0.00447	\$ 0.1564	Ficha No. PAN-001	\$ 0.0045	gramo	1	gramo
2	Untable de maduro	35.00	gramo	\$ 0.00702	\$ 0.2458	Ficha No. PAN-002	\$ 0.01	kilogramo	1	gramo
3										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Rellenar el pan y colocar en el centro		SUBTOTAL RECETA	\$ 0.40	1.	
2. Decorar con mas umtable		EXTRAS 5%	\$ 0.02	2.	
		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.42	3.	
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.42	MÉTODOS Y TÉCNICAS	
		COSTO POR GRAMO	\$ 0.0060		
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	



ELABORADO POR:
Juan Francisco Jumbo Maldonado



REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-mar-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-mar-25

Ilustración 6 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Untable de maduro						Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES	17 porción					X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN	35 gramo					FICHA No.	PAN-002					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Queso crema	150.00	gramo	\$ 0.00636	\$ 0.9540		\$ 1.59	gramo	250	gramo		
2	Miel	40.00	mililitro	\$ 0.01559	\$ 0.6238		\$ 4.99	gramo	320	mililitro		
3	Sal	5.00	gramo	\$ 0.00066	\$ 0.0033		\$ 0.33	gramo	500	gramo		
4	Azúcar	7.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0089		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo		
5	Maduros	3.00	unidad	\$ 0.20000	\$ 0.6000	Confitar	\$ 1.00	unidad	5	unidad		
6	Mantequilla	50.00	gramo	\$ 0.01560	\$ 0.7800		\$ 3.90	gramo	250	gramo		
7	Raydadura de naranja	1.00	unidad	\$ 0.14286	\$ 0.1429	rallar el exterior	\$ 1.00	unidad	7	unidad		
8	Raydadura de Limon	1.00	unidad	\$ 0.16667	\$ 0.1667	rallar el exterior	\$ 1.00	unidad	6	unidad		
9	Aceite	200.00	mililitro	\$ 0.00350	\$ 0.7000	pesar y mezclar con mantequilla	\$ 3.50	unidad	1,000	mililitro		
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA						
1. Cortar el maduro en rodajas y cocinar una parte						SUBTOTAL RECETA \$ 3.98 Precios totales de cada ingrediente						
2. otra parte parte confitar en mantequilla y aceite por 1 hora						EXTRAS 5% \$ 0.20 Subtotal * % Extras						
3. Procesar ambos maduros hasta obtener una pasta						COSTO TOTAL RECETA \$ 4.18 Subtotal + Extras						
4. Incorporar el resto de ingredientes y procesar						COSTO POR PORCIÓN \$ 0.25 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Rectificar sabores						COSTO POR GRAMO \$ 0.0070 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS						
						1. Fritura						
						2. Hervir						
						3. Procesar						
 ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado						 REVISADO POR: Ivanova Rofrio					FECHA ELABORACIÓN 24-mar-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 24-mar-25	

Ilustración 7 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Pan brioché					Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		18 porción			X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		35 gramo			FICHA No. PAN-001																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Harina	250.00	gramo	\$ 0.00084	\$ 0.2088	Activar	\$ 8.35	kilogramo	10,000	gramo																
2	Sal	5.00	gramo	\$ 0.00066	\$ 0.0033		\$ 0.33	gramo	500	gramo																
3	Azúcar	25.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0319		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo																
4	Levadura seca	5.00	gramo	\$ 0.01303	\$ 0.0651		\$ 2.28	gramo	175	gramo																
5	Huevos	3.00	unidad	\$ 0.11333	\$ 0.3400		\$ 3.40	unidad	30	unidad																
6	Leche	63.00	mililitro	\$ 0.00152	\$ 0.0958		\$ 1.52	litro	1,000	mililitro																
7	Mantequilla	125.00	gramo	\$ 0.01540	\$ 1.9250		\$ 3.85	gramo	250	gramo																
8	Esencia de vainilla	1.00	mililitro	\$ 0.01090	\$ 0.0109		\$ 1.09	mililitro	100	mililitro																
9																										
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1. Colocar los ingredientes secos en un bolw 2. Incorporar los ingredientes líquidos y formar una masa 3. Colocar en la amasadora y amasar por 9 minutos 4. Incorporar la mantequilla de a poco 5. Seguir amasando por 15 min más 6. Tapar con un paño la masa y dejar leudar 7. Dividir el pan en la porciones deseadas 8. Dejar fermentar de nuevo 9. Pintar el pan y hornear a 180°C por 35 minutos						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.68</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.13</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2.81</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.16</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0045</td> <td>Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2.68	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.81	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.16	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0045	Costo por Porción + Peso cada Porción	1. Horneado del pan 2. Incorporación de la mantequilla	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.68	2 Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2.81	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.16	Costo Total Receta + No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0045	Costo por Porción + Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
						1. Horneado 2. Leudado																				
						FECHA ELABORACIÓN																				
						FECHA ACTUALIZACIÓN																				
 ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado						 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				24-mar-25 24-mar-25																

7.2 Amuse-Guele

Ilustración 8 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by

Arizona State University®

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

AMUSE-GUELE

NÚMERO PORCIONES

1 porción

PESO CADA PORCIÓN

75 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	Chip de papa	15.00	gramo	\$ 0.00702	\$ 0.1053	Ficha No. Gue-001	\$ 0.0070	unidad	1	gramo
2	Trucha curada	33.00	gramo	\$ 0.02677	\$ 0.8835	Ficha No. Gue-002	\$ 0.03	unidad	1	gramo
3	Aire de limón	17.00	mililitro	\$ 0.00358	\$ 0.0609	Ficha No. Gue-004	\$ 0.00	mililitro	1	mililitro
4	Reducción de guayusa	10.00	gramo	\$ 0.02060	\$ 0.2060	Ficha No. Gue-003	\$ 0.02	mililitro	1	gramo
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Colocar la chip de base

2. Encima va la pieza curada

3. Decorar con eneldo y piel de salmón

4. Colocar a un lado la reducción

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 1.26

Σ Precios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 0.06

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 1.32

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 1.32

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0.0176

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1.

2.

3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.

2.

3.

ELABORADO POR:

Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

24-mar-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

24-mar-25

Ilustración 9 generado por el autor.

Ilustración 10 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Trucha curada	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	33 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Gue-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	Filete de trucha	200.00	gramo	\$ 0.01680	\$ 3.3600	Sin piel	\$ 8.40	gramo	500	gramo
2	Sal marina	120.00	gramo	\$ 0.00257	\$ 0.3083		\$ 1.67	gramo	650	gramo
3	Pimienta negra	4.00	gramo	\$ 0.00780	\$ 0.0312		\$ 0.39	gramo	50	gramo
4	Azúcar	70.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0893		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo
5	Eneldo	1.00	atado	\$ 1.26000	\$ 1.2600		\$ 1.26	atado	1	atado

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los polvos con la ralladura
2. Cubrir el filete con nuestra sal especial
3. Cubrir con film
4. Refrigerar por 6 horas
5. Transcurrido el tiempo enjuagar la trucha con agua
6. Secar con papel y cortar en láminas

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5.05
EXTRAS 5%	\$ 0.25
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5.30
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.88
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0268

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de curado "24h"

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Curado

ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-mar-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-mar-25

Ilustración 11 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Reducción de guayusa	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
Básica o de Venta	
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Gue-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	Hoja de guayusa	200.00	gramos	\$ 0.01762	\$ 3.5242		\$ 8.00	libra	454	gramos
2	Agua	500.00	mililitros	\$ 0.00025	\$ 0.1233		\$ 1.48	litro	6,000	mililitros
3	Azúcar morena	70.00	gramos	\$ 0.00111	\$ 0.0777		\$ 2.22	kilogramo	2,000	gramos
4	Zumo de limón mandarina	1.00	unidad	\$ 0.19800	\$ 0.1980		\$ 0.99	unidad	5	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Realizar una infusión de guayusa
2. Incorporar el azúcar y el jugo de limón
3. Cocinar la mezcla hasta que reduzca

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3.92	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4.12	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.21	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0206	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Potencia de la infusión

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión
2. Reducción
3. Hervir

ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-mar-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-mar-25

Ilustración 12 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aire de limón	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	17 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Gue-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	Zumo de limón	70.00	mililitro	\$ 0.00205	\$ 0.1435		\$ 2.05	litro	1,000	mililitro
2	Lecitina de soja	2.00	gramo	\$ 0.00822	\$ 0.0164		\$ 8.22	gramo	1,000	gramo
3	Azúcar	30.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0383		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo
4	Agua	100.00	mililitro	\$ 0.00150	\$ 0.1500		\$ 0.75	mililitro	500	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Elaborar una infusión con la rayadura del limon
2. Colar la infusión y dejar enfriar
3. Incorporar azúcar y jugo de limón
4. Incorporar la lecitina de soja
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos
6. Batir con un batidor hasta conseguir el aire

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.35	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.37	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Aire de guayusa elaborado a base de una infusión y estabilizado con lecitina de soja

PUNTOS CRÍTICOS
1. Poder de Infusión

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Infusión
2. Hervir
3. Aire

ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR: Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
24-mar-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
24-mar-25

7.3 Entrada

Ilustración 13 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA ENTRADA NÚMERO PORCIONES 1 porción PESO CADA PORCIÓN 151 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	Tartar de tilapia	35.00	gramo	\$ 0.01884	\$ 0.6594	Ficha No. Ent-001	\$ 0.0188	gramo	1	gramo
2	Aire de cilantro con notas cítricas	10.00	gramo	\$ 0.00476	\$ 0.0476	Ficha No. Ent-002	\$ 0.00	kilogramo	1	gramo
3	Gel de pitahaya	26.00	mililitro	\$ 0.00693	\$ 0.1801	Ficha No. Ent-003	\$ 0.01	litro	1	mililitro
4	Muchin de yuca	80.00	gramo	\$ 0.00950	\$ 0.7596	Ficha No. Ent-004	\$ 0.01	kilogramo	1	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1.			SUBTOTAL RECETA		\$ 1.65	Σ Precios totales de cada ingrediente	1.			
2.			EXTRAS 5%		\$ 0.08	Subtotal * % Extras	2.			
3.			COSTO TOTAL RECETA		\$ 1.73	Subtotal + Extras	3.			
4.			COSTO POR PORCIÓN		\$ 1.73	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5.			COSTO POR GRAMO		\$ 0.0115	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
6.										
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1.			
							2.			
							3.			
ELABORADO POR:			REVISADO POR:				FECHA ELABORACIÓN			
Juan Francisco Jumbo Maldonado			Ivanova Riofrio				16-jun-25			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							16-jun-25			

Ilustración 14 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Tartar de tilapia						TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 		
NÚMERO PORCIONES 11 porción			PESO CADA PORCIÓN 35 gramo			FICHA No. Ent-001				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Filete de tilapia	300.00	gramo	\$ 0.01705	\$ 5.1145		\$ 7.74	gramo	454	gramo
2	Cebolla perla	1.00	unidad	\$ 0.19750	\$ 0.1975		\$ 0.79	unidad	4	unidad
3	Aji criollo	1.00	unidad	\$ 0.09857	\$ 0.0986		\$ 0.69	unidad	7	unidad
4	Zumo de limón	20.00	mililitro	\$ 0.00205	\$ 0.0410		\$ 2.05	litro	1,000	mililitro
5	Aceite de oliva extra virgen	5.00	mililitro	\$ 0.03280	\$ 0.1640		\$ 8.20	mililitro	250	mililitro
6	Curtido de pepinillo	40.00	gramo	\$ 0.01477	\$ 0.5909		\$ 3.25	gramo	220	gramo
7	Curtido de jalapeños	30.00	gramo	\$ 0.01500	\$ 0.4500		\$ 3.00	gramo	200	gramo
8	Curtido de alcaparras	15.00	gramo	\$ 0.01675	\$ 0.2513		\$ 3.35	gramo	200	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Cortar la tilapia en cubos pequeños				SUBTOTAL RECETA \$ 6.91 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Tiempo de conserva		
2. Picar en brunouse todo y mezclar el resto de ingredientes				EXTRAS 5% \$ 0.35 Subtotal * % Extras						
3. Unir paso 1 y 2				COSTO TOTAL RECETA \$ 7.25 Subtotal + Extras						
4. Tapar con film y dejar reposar por 30 min				COSTO POR PORCIÓN \$ 0.66 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0188 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Curado		
 ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 16-jun-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 16-jun-25		

Ilustración 15 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by Arizona State University®

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Aceite de cilantro con notas cítricos

NÚMERO PORCIONES

9 porción

PESO CADA PORCIÓN

10 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

Ent-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	Cilantro fresco	50.00	gramo	\$ 0.00190	\$ 0.0950		\$ 0.57	atado	300	gramo
2	Aceite vegetal	100.00	mililitro	\$ 0.00290	\$ 0.2900		\$ 5.80	aceite	2,000	mililitro
3	Jugo de naranja	5.00	mililitro	\$ 0.00399	\$ 0.0200		\$ 3.99	litro	1,000	mililitro
4	Sal	5.00	gramo	\$ 0.00066	\$ 0.0033		\$ 0.33	gramo	500	gramo
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Blanquear el cilantro y colocarlo en agua fría

2. Secar las hojas y procesar con el aceite

3. Colar la mezcla con un paño de tela

4. Agregar la ralladura y el jugo de naranja

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 0.41

Σ Precios totales de cada ingrediente

EXTRAS 5%

\$ 0.02

Subtotal * % Extras

COSTO TOTAL RECETA

\$ 0.43

Subtotal + Extras

COSTO POR PORCIÓN

\$ 0.05

Costo Total Receta ÷ No. porciones

COSTO POR GRAMO

\$ 0.0048

Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Proceso de blanqueado del cilantro

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Procesar

2. Hervir

ELABORADO POR:

Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

16-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

16-jun-25

Ilustración 16 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by

Arizona State University®

Escuela de Gastronomía

FOTO RECETA



NOMBRE RECETA		TIPO RECETA	
Muchín crocante de yuca		Básica o de Venta	
NÚMERO PORCIONES	6 porción	X	Complementaria o Subreceta
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo	FICHA No.	Ent-004

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Yuca	370.00	gramos	\$ 0.00597	\$ 2.2077		\$ 3.58	gramo	600	gramos
2	Queso fresco	70.00	gramos	\$ 0.00900	\$ 0.6300	Rallado	\$ 3.87	gramo	430	gramos
3	Mantequilla	10.00	gramos	\$ 0.01540	\$ 0.1540		\$ 3.85	gramo	250	gramos
4	Achiote	20.00	mililitro	\$ 0.00238	\$ 0.0476		\$ 1.19	mililitro	500	mililitro
5	Almidón de yuca	30.00	gramos	\$ 0.00328	\$ 0.0984		\$ 1.64	gramo	500	gramos
6	Sal	7.00	gramos	\$ 0.00066	\$ 0.0046		\$ 0.33	gramo	500	gramos
7	Pimienta	3.00	gramos	\$ 0.00780	\$ 0.0234		\$ 0.39	gramo	50	gramos
8	Aceite vegetal	500.00	mililitro	\$ 0.00235	\$ 1.1750		\$ 2.35	litro	1,000	mililitro
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Cocinar y procesar la yuca	SUBTOTAL RECETA \$ 4.34	1. Cocción de la yuca
2. Medar la yuca con la mantequilla, aceite y almidon	EXTRAS 5% \$ 0.22	2. Temperatura de fritura
3. Colocar el queso y la sal	COSTO TOTAL RECETA \$ 4.56	
4. Dar forma a la masa y congelar por 1 hora	COSTO POR PORCIÓN \$ 0.76	
5. Pasar el muchín por huevo y almidón	COSTO POR GRAMO \$ 0.0095	
6. Freír a 180°C hasta que este dorado		
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
		1. Hervir
		2. Fritura
		3. Procesar



ELABORADO POR:

Juan Francisco Jumbo Maldonado



REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

16-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

16-jun-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Mayonesa de aji NÚMERO PORCIONES 60 porción PESO CADA PORCIÓN 5 gramo						TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementario Subreceta FICHA No.		FOTO RECETA 		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	huevo	3.00	unidad	\$ 0.11667	\$ 0.3500		\$ 3.30	unidad	30	unidad
2	Aceite de oliva extra virgen	240.00	mililitro	\$ 0.02100	\$ 5.0400		\$ 10.50	mililitro	500	mililitro
3	aji charapita	6.00	unidad	\$ 0.05000	\$ 0.3000		\$ 1.50	gramo	30	unidad
4	Zumo de limón	15.00	gramo	\$ 0.03667	\$ 0.5500		\$ 1.10	gramo	30	gramo
5	Sal	10.00	gramo	\$ 0.00045	\$ 0.0045		\$ 0.90	gramo	2,000	
6	Cilantro fresco	1.00	unidad	\$ 0.55000	\$ 0.5500		\$ 0.55	unidad	1	
7	diente ajo	2.00	unidad	\$ 0.40000	\$ 0.8000		\$ 0.40	unidad	1	
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. mediar huevo+ aji+zumo+cilantro+ ajo procesar 2. Formar una pasta incorporar el aceite en hilo 3. Agregar sal y rectificar sabores			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 7.59 EXTRAS 5% \$ 0.38 COSTO TOTAL RECETA \$ 7.97 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.13 COSTO POR GRAMO \$ 0.0266				PUNTOS CRÍTICOS 1. sobrepasar la medida 2. Manejo de temperaturas			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Procesar			
ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 16-Jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 16-Jun-25			

Ilustración 17 generado por el autor.

6.4 Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University® Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA PLATO FUERTE NÚMERO PORCIONES 1 porción PESO CADA PORCIÓN 323 gramo				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. VTA-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	Tortilla de maduro	133.00	gramo	\$ 0.00259	\$ 0.3444	Ficha No. PTF-001	\$ 0.0026	gramo	1	gramo
2	Lomo de tilapia "sous vide"	120.00	gramo	\$ 0.01856	\$ 2.2267	Ficha No. PTF-002	\$ 0.02	kilogramo	1	gramo
3	Espuma de queso y coco	55.00	mililitro	\$ 0.00834	\$ 0.4586	Ficha No. PTF-003	\$ 0.01	litro	1	mililitro
4	Gel de cilantro amazónico y lima	15.00	gramo	\$ 0.01535	\$ 0.2303	Ficha No. PTF-004	\$ 0.02	kilogramo	1	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. 2. 3. 4. 5. 6.			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3.26 EXTRAS 5% \$ 0.16 COSTO TOTAL RECETA \$ 3.42 COSTO POR PORCIÓN \$ 3.42 COSTO POR GRAMO \$ 0.0106				PUNTOS CRÍTICOS 1. 2. 3. MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. 2. 3.			
ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 17-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-jun-25			

Ilustración 18 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Lomo de tilapia "sous vide"			TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 6 porción		X Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN 120 gramo		FICHA No. PTF-002								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Filete de tilapia	720.00	gramo	\$ 0.01705	\$ 12.2749	Cada filete pesa 120	\$ 15.48	gramo	908	gramo
2	Achiote	15.00	mililitro	\$ 0.00238	\$ 0.0357		\$ 1.19	mililitro	500	mililitro
3	Ají charapita	2.00	gramo	\$ 0.02000	\$ 0.0400		\$ 1.00	gramo	50	gramo
4	Sal rosada	5.00	gramo	\$ 0.00782	\$ 0.0391		\$ 4.69	gramo	600	gramo
5	Mantequilla	20.00	gramo	\$ 0.01540	\$ 0.3080		\$ 3.85	gramo	250	gramo
6	Ajo	6.00	gramo	\$ 0.00435	\$ 0.0261		\$ 1.00	gramo	230	gramo
7										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Marinar los filetes de tilapia 2. Colocar en una bolsa de vacío y sellar 3. Cocinar a baño maría a 55°C por 25 - 30 min 4. Antes de servir sellar con un poco de aceite			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 12.72 Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0.64 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 13.36 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 2.23 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0.0186 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de cocción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sous vide 2. Marinar				
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 17-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-jun-25				

Ilustración 19 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Tortilla de maduro			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES 6 porción			Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN 133 gramo			FICHA No. PTF-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maduros	4.00	unidad	\$ 0.20000	\$ 0.8000		\$ 1.00	unidad		5 unidad
2	Huevos	2.00	unidad	\$ 0.11333	\$ 0.2267		\$ 3.40	cubeta		30 unidad
3	Mantequilla	20.00	gramo	\$ 0.01540	\$ 0.3080		\$ 3.85	gramo		250 gramo
4	Queso fresco	70.00	gramo	\$ 0.00900	\$ 0.6300		\$ 3.87	gramo		430 gramo
5	Sal	5.00	gramo	\$ 0.00066	\$ 0.0033		\$ 0.33	gramo		500 gramo
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Pelar y hervir los maduros			SUBTOTAL RECETA \$ 1.97				1. Tiempo de cocción			
2. Procesar los maduros hasta obtener un puré			EXTRAS 5% \$ 0.10				Subtotal * % Extras			
3. Agregar el huevo, queso y mantequilla			COSTO TOTAL RECETA \$ 2.07				Subtotal + Extras			
4. Rectificar los sabores			COSTO POR PORCIÓN \$ 0.34				Costo Total Receta ÷ No. porciones			
5. Formar tortillas			COSTO POR GRAMO \$ 0.0026				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
6. Freír con un poco de aceite										
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Hervir			
							2. Procesar			
ELABORADO POR: Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 17-jun-25			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 17-jun-25			

Ilustración 20 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía Powered by Arizona State University®				
NOMBRE RECETA Espuma de queso y coco			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 6 porción			FICHA No. PTF-003							
PESO CADA PORCIÓN 55 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	150.00	mililitro	\$ 0.00482	\$ 0.7233		\$ 4.34	mililitro	900	mililitro
2	Leche de coco	100.00	mililitro	\$ 0.00630	\$ 0.6300		\$ 2.52	mililitro	400	mililitro
3	Queso fresco	80.00	gramo	\$ 0.00900	\$ 0.7200		\$ 3.87	gramo	430	gramo
4	Gelatina sin sabor	1.00	gramo	\$ 0.02048	\$ 0.0205		\$ 5.12	gramo	250	gramo
5	Carga de sifón N2o	1.00	unidad	\$ 0.52700	\$ 0.5270		\$ 5.27	unidad	10	unidad
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Llevar los líquidos a calentar 2. Agregar el queso y calentar 3. Incorporar la gelatina previamente hidratada 4. Colar la mezcla 5. Colar en un sifón y mantener caliente			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2.62 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0.13 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2.75 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0.46 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0.0083 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura del sifón				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir				
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 17-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-jun-25				

Ilustración 21 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA		
Gel de cilantro amazónico y lima						Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		10 porción				Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo				FICHA No. PTF-004				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Jugo de lima	100.00	mililitros	\$ 0.00640	\$ 0.6400		\$ 1.28	mililitro	200	mililitros
2	Hojas de cilantro amazónico	40.00	gramo	\$ 0.02500	\$ 1.0000		\$ 1.00	gramos	40	gramo
3	Azúcar	10.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0128		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo
4	Agar agar	3.00	gramo	\$ 0.18000	\$ 0.5400		\$ 2.70	gramos	15	gramo
5	Sal	1.00	gramo	\$ 0.00066	\$ 0.0007		\$ 0.33	gramos	500	gramo
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Licuar el jugo de lima y el cilantro			SUBTOTAL RECETA \$ 2.19			Precios totales de cada ingrediente				
2. Llevar a hervor junto con azúcar, agar y sal			EXTRAS 5% \$ 0.11			Subtotal * % Extras				
3. Colocar en un recipiente y mandara enfriar			COSTO TOTAL RECETA \$ 2.30			Subtotal + Extras				
4. Procesar la mezcla			COSTO POR PORCIÓN \$ 0.23			Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5. Conservar			COSTO POR GRAMO \$ 0.0154			Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1. Sableado o Cremado				
						2. Amasado				
						3. Leudado				
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN				
 Juan Francisco Jumbo Maldonado			 Ivanova Riofrio			17-jun-25				
						FECHA ACTUALIZACIÓN				
						17-jun-25				

Ilustración 22 generado por el autor.

6.5 Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by
Arizona State University®

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA

POSTRE

NÚMERO PORCIONES

1 porción

PESO CADA PORCIÓN

202 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 chocolate blanco	62.00	gramo	\$ 0.00940	\$ 0.5828	Ficha No. PST-001	\$ 0.0094	gramo	1	gramo
2	Núcleo de naranjilla	30.00	gramo	\$ 0.00273	\$ 0.0819	Ficha No. PST-002	\$ 0.003	kilogramo	1	gramo
3	Biscuit de vainilla	15.00	gramo	\$ 0.00486	\$ 0.0730	Ficha No. PST-003	\$ 0.005	litro	1	gramo
4	Helado de limón, mandarina y cedrón	65.00	gramo	\$ 0.00326	\$ 0.2118	Ficha No. PST-004	\$ 0.003	kilogramo	1	gramo
5	Crumble de nueces	30.00	gramo	\$ 0.00693	\$ 0.2078	Ficha No. PST-005	\$ 0.01		1	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1.

2.

3.

4.

5.

6.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 1.16

EXTRAS 5%

\$ 0.06

COSTO TOTAL RECETA

\$ 1.22

COSTO POR PORCIÓN

\$ 1.22

COSTO POR GRAMO

\$ 0.0060

PRECIOS totales de cada ingrediente

Subtotal * % Extras

Subtotal + Extras

Costo Total Receta + No. porciones

Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

1.

2.

3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

1.

2.

3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1.

2.

3.

ELABORADO POR:

Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

20-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-jun-25

Ilustración 23 generado por el autor.

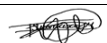
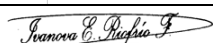
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Crumble de nueces				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. PST-005						
#	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	gramo	\$ 0.00084	\$ 0.0835		\$ 8.35	kilogramo	10,000	gramo
2	Azúcar morena	60.00	gramo	\$ 0.00111	\$ 0.0666		\$ 2.22	kilogramo	2,000	gramo
3	Mantequilla	80.00	gramo	\$ 0.01540	\$ 1.2320	Fría	\$ 3.85	gramo	250	gramo
4	Nueces	60.00	gramo	\$ 0.00995	\$ 0.5970	Picada	\$ 1.99	gramo	200	gramo
5	Sal	2.00	gramo				\$ 0.33	gramo	500	
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Incorporar todos los ingredientes 2. Hornear a 170°C por 15 - 20 minutos		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1.98 EXTRAS 5% \$ 0.10 COSTO TOTAL RECETA \$ 2.08 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.21 COSTO POR GRAMO \$ 0.0069				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de horneado 2. Incorporación ingredientes				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Arenado 2. Amasado 3. Horneado				
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado		REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25				

Ilustración 24 generado por el autor.

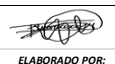
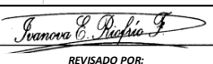
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Helado de limón, mandarina y cedrón				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 12 porción		FICHA No. PST-004								
PESO CADA PORCIÓN 65 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche	250.00	mililitro	\$ 0.00152	\$ 0.3800		\$ 1.52	litro	1,000	mililitro
2	Crema de leche	250.00	mililitro	\$ 0.00482	\$ 1.2056		\$ 4.34	mililitro	900	mililitro
3	Yemas	4.00	unidad	\$ 0.11333	\$ 0.4533		\$ 3.40	cubeta	30	unidad
4	Azúcar	100.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.1275		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo
5	Jugo de limón	80.00	mililitro	\$ 0.00205	\$ 0.1640		\$ 2.05	litro	1,000	mililitro
6	Zumo de mandarina	20.00	mililitro	\$ 0.00062	\$ 0.0123		\$ 1.85	mililitro	3,000	mililitro
7	Cedrón fresco	5.00	gramo	\$ 0.01560	\$ 0.0780		\$ 0.78	gramo	50	
8										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Infusionar los líquidos junto con el cedrón 2. Batirlas yemas junto con el azúcar e incorporar con paso 1 3. Colarla mezcla y agregar el jugo 4. Mandar a madurar la mezcla 5. Mantecar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2.42 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0.12 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2.54 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0.21 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0.0033 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de mantecado 2. Temperatura de la inglesa		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir 2. Infusionar 3. Congelar 4. Mantecar		
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25		

Ilustración 25 generado por el autor.

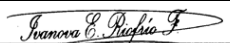
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA Núcleo de naranjilla				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. PST-002																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Pulpa de naranjilla	170.00	gramo	\$ 0.00250	\$ 0.4250		\$ 1.25	gramo	500	gramo																
2	Pulpa de mango	100.00	gramo	\$ 0.00316	\$ 0.3160		\$ 0.79	gramo	250	gramo																
3	Azúcar	70.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0893		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo																
4	Zumo de limón	20.00	mililitro	\$ 0.00205	\$ 0.0410		\$ 2.05	litro	1,000	mililitro																
5	Gel sin sabor	3.00	gramo	\$ 0.02048	\$ 0.0614		\$ 5.12	gramo	250	gramo																
6	Agua	15.00	mililitro	\$ 0.00025	\$ 0.0037		\$ 1.48	litro	6,000	mililitro																
7																										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Llevar a fuego la pulpa y el azúcar 2. Colocar la gelatina previamente hidratada 3. Colocar en moldes y congelar				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0.94</td> <td>Preios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0.05</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0.98</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0.08</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0.0027</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0.94	Preios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0.05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.98	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0027	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de cocción			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0.94	Preios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0.05	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0.98	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0027	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir 2. Congelar																		
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25																		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25																		

Ilustración 27 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Mousse de chocolate blanco				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 12 porción		PESO CADA PORCIÓN 62 gramo		FICHA No. PST-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Chocolate blanco	200.00	gramo	\$ 0.02255	\$ 4.5100		\$ 22.55	kilogramo	1,000	gramo	
2	Crema de leche	300.00	mililitro	\$ 0.00482	\$ 1.4467		\$ 4.34	mililitro	900	mililitro	
3	Gelatina sin sabor	6.00	gramo	\$ 0.02048	\$ 0.1229		\$ 5.12	gramo	250	gramo	
4	Yemas	3.00	unidad	\$ 0.11333	\$ 0.3400		\$ 3.40	cubete	30	unidad	
5	Azúcar	40.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.0510		\$ 2.55	kilogramo	2,000	gramo	
6	Leche	120.00	gramo	\$ 0.00152	\$ 0.1824		\$ 1.52	litro	1,000	gramo	
7	Agua	30.00	mililitro	\$ 0.00025	\$ 0.0074		\$ 1.48	litro	6,000	mililitro	
8											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Elaborar una crema inglesa 2. Añadir la gelatina previamente hidratada 3. Verter el paso 2 sobre el chocolate blanco e incorporar 4. Enfriar la mezcla e incorporar la crema semi batida 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 6.66 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0.33 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 6.99 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0.58 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0.0094 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperar la mezcla antes de agregarla crema			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Batir 2. Temperar 3. Hervir 4. Emulsionar			
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25			

Ilustración 28 generado por el autor.

6.6 Petit Four (Bombones)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Bombón de uvilla				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 28 gramo		FICHA No. VTA-006							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Chonchado	15.00	gramo	\$ 0.02585	\$ 0.3878	Ficha No. Bom-001	\$ 0.0259	gramo	1	gramo	
2	Laca	3.00	gramo	\$ 0.04958	\$ 0.1488	Ficha No. Bom-002	\$ 0.05	kilogramo	1	gramo	
3	Ganache de uvilla y ají charapita	10.00	gramo	\$ 0.02165	\$ 0.2165	Ficha No. Bom-003	\$ 0.02	litro	1	gramo	
4											
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Pintar molde con laca		SUBTOTAL RECETA \$ 0.75				1. Precios totales de cada ingrediente					
2. Cubrir con chocolate templado		EXTRAS 5% \$ 0.04				2. Subtotal * % Extras					
3. Formar cascos		COSTO TOTAL RECETA \$ 0.79				3. Subtotal + Extras					
4. Rellenar con ganache		COSTO POR PORCIÓN \$ 0.79				Costo Total Receta ÷ No. porciones					
5. Reposar y conchar		COSTO POR GRAMO \$ 0.0282				Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
6. Reposar en frío por 10 min o hasta cristalizar y desmoldar											
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS					
						1.					
						2.					
						3.					
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado		REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25					
						FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25					

Ilustración 29 generado por el autor.

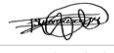
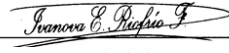
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Laca de chocolate				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 60 porción				FICHA No. Bom-002						
PESO CADA PORCIÓN 3 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de cacao	200.00	gramo	\$ 0.03000	\$ 6.0000		\$ 7.50	gramo	250	gramo
2	Colorante para chocolate	4.00	gramo	\$ 0.62500	\$ 2.5000		\$ 1.25	gramo	2	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Derretir la manteca de cacao				SUBTOTAL RECETA \$ 8.50				1. Temperatura de templado de la laca		
2. Incorporar los colorantes				EXTRAS 5% \$ 0.43						
3. Turbinar				COSTO TOTAL RECETA \$ 8.93						
4. Templar				COSTO POR PORCIÓN \$ 0.15						
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0496						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Hervir		
								2. Baño maría		
								3. Templar		
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25		

Ilustración 30 generado por el autor.

Ilustración 32 generado por el autor.

6.7 Bebidas

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE

Powered by

Arizona State University®

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

Guayusa fresca

NÚMERO PORCIONES

4 porción

PESO CADA PORCIÓN

250 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X Complementaria o Subreceta

FICHA No.

Caf-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	Azucar	60.00	gramo	\$ 0.00929	\$ 0.5571	mezclar y hervir con agua	\$ 6.50	gramos	700	gramo
2	Agua	1,000.00	miligramos	\$ 0.00150	\$ 1.5000	hervir	\$ 1.50	litro	1,000	miligramos
3	guayusa	50.00	gramo	\$ 0.00160	\$ 0.0800	hervir con agua	\$ 1.60	Kilogramo	1,000	gramo
4	limon	20.00	miligramos	\$ 0.12500	\$ 2.5000	exprimir y extraer	\$ 1.00	Kilogramo	8	miligramos
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hervir agua y infusionarla guayusa por 7min

2. Colar la infucion de guayusa y colocar el azúcar

3. Integrar el zumo de limon y enfriar

4. Reservar y servir

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA

\$ 4.64

EXTRAS 5%

\$ 0.23

COSTO TOTAL RECETA

\$ 4.87

COSTO POR PORCIÓN

\$ 1.22

COSTO POR GRAMO

\$ 0.0049

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de hervido la guayusa

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Hervir

ELABORADO POR:

Juan Francisco Jumbo Maldonado

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

20-jun-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

20-jun-25

Ilustración 33 generado por el autor.

- Vinos y Licores

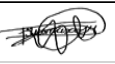
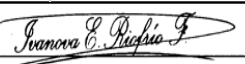
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Coctel de bienvenida Margarita de guayusa			TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 2 porción			FICHA No. V & L 001							
PESO CADA PORCIÓN 133 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tequila blanco	45.00	mililitro	\$ 0.02667	\$ 1.2000		\$ 20.00	litro	750	mililitro
2	Jugo de limón	20.00	mililitro	\$ 0.00205	\$ 0.0410		\$ 2.05	litro	1,000	mililitro
3	Azúcar	100.00	gramo	\$ 0.00128	\$ 0.1275		\$ 2.55	Kilogramo	2,000	gramo
4	Agua	100.00	mililitro	\$ 0.00025	\$ 0.0247		\$ 1.48	litro	6,000	mililitro
5	Jengibre en polvo	5.00	gramo	\$ 0.02000	\$ 0.1000		\$ 2.00	gramo	100	gramo
6	Guayusa	20.00	gramo	\$ 0.01762	\$ 0.3524		\$ 8.00	libra	454	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Elaborar un almibar de jengibre 2. Dejar enfriar y reservar 3. Hacer una infusión de guayusa			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1.85 EXTRAS 5% \$ 0.09 COSTO TOTAL RECETA \$ 1.94 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.97 COSTO POR GRAMO \$ 0.0073			PUNTOS CRÍTICOS 1. Fuerza de sabor de la infusión				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hervir 2. Infundonar				
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 20-jun-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 20-jun-25				

Ilustración 34 generado por el autor.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Armonía - Sauvignon Blanc.				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 5 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 gramo		FICHA No. V & L 002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1		100.00	mililitros	\$ 0.02600	\$ 2.6000		\$ 13.00	mililitros	500	mililitros
2		100.00	mililitros	\$ 0.02600	\$ 2.6000		\$ 13.00	mililitros	500	mililitros
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
				SUBTOTAL RECETA \$ 5.20				1. Manejo de temperatura al servir		
				EXTRAS 5% \$ 0.26						
				COSTO TOTAL RECETA \$ 5.46						
				COSTO POR PORCIÓN \$ 1.09						
				COSTO POR GRAMO \$ 0.0109						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
ELABORADO POR:  Juan Francisco Jumbo Maldonado				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24		
								FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

Ilustración 35 generado por el autor.

Ilustración 36 generado por el autor.

6.8 Precio del menú

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 1.32	\$ 14.02	50.1%	\$ 28.00	\$ 4.20	\$ 2.80	\$ 35.00
VTA-002	PAN	\$ 0.42	\$ 14.02	50.1%	\$ 28.00	\$ 4.20	\$ 2.80	\$ 35.00
VTA-003	ENTRADA	\$ 1.73	\$ 14.02	25.0%	\$ 56.10	\$ 8.41	\$ 5.61	\$ 70.12
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 3.42						
VTA-005	POSTRE	\$ 1.22						
VTA-006	Bombón de uvilla	\$ 0.79						
VTA-007	CAFÉ	\$ 1.22						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 3.91						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 14.02						

Ilustración 37 generado por el autor.

8 ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

La Trazabilidad

La trazabilidad de un producto consiste en la capacidad de seguir y documentar todo el recorrido que tiene que realizar un ingrediente, material o producto desde su origen hasta su estado final. Esto quiere decir que es todo el proceso mediante el cual permite analizar cada etapa dentro de la cadena de producción, desde la materia prima hasta el producto terminado.

La trazabilidad permite identificar detalles claves para conocer más sobre el producto como:

- **El origen** de los ingredientes o materiales.
- **El rendimiento** del proceso productivo.
- **La sostenibilidad** en cada etapa.
- **La importancia de cada fase** en la calidad del producto final.

Lo cual se determinaría en que la trazabilidad no solo nos garantiza transparencia y seguridad, además de ello con aporta para mejorar la eficiencia en conjunto de la responsabilidad en la producción de dicho producto.

7.1 Carbohidratos (Yuca)

La yuca como tal tiene el Nombre Científico de *Manihot* excelente (Familia: Euphorbiaceae). Su origen es nativo de América del Sur, específicamente de la región amazónica de Brasil en zonas aledañas, la domesticación de este producto se da desde hace 10,000 años por pueblos indígenas y precolombinos. Es un alimento utilizado para proveer productos tanto dentro y fuera de la cocina se lo usa para elaborar harina de yuca, tapioca, bebidas fermentadas, Almidón para papel, textiles y biocombustibles.

La expansión de este se dio con la llevada a África y Asia por colonizadores portugueses y españoles en el siglo XVI. En la actualidad es considerado como un cultivo clave en países tropicales siendo uno de estos en Ecuador además de ello se sabe que en Nigeria este producto es el de mayor producción a nivel mundial.

En cuanto a lo que es el uso, este varío acorde al lugar o país, pese a ello es utilizado con frecuencia en platos como complemento para acompañarlos, en lo ancestral este se lo consumía diariamente y era uno de los alimentos básicos en rituales indígenas ya que viene de una raíz que representaba conexión con el suelo y tierra se lo solía dar es por su almidón para hacer casabe un tipo de (pan plano).

En Climas como el tropical y subtropical es donde cultiva y se produce, prospera y se desarrolla generalmente en climas cálidos y húmedos y para que este se desarrolle correctamente ocupa una temperatura ideal que va de los 20°C y 30°C (no tolera climas fríos) pero si requiere de lluvias Requiere 1,000–1,500 mm anuales es decir un porcentaje regular, es resistente a sequías breves pero lo que si requiere es de un suelo bien drenado, arenosos o francos (pH entre 5.5 y 6.5).

Altitud: Se cultiva desde 0–1,500 msnm, pero su nivel de producción es más alto en zonas bajas (<800 msnm). En altura esta planta (Arbusto) llega alcanzar los 1.5–3 metros de altura tiene unos tallos leñosos y ramificados, con hojas lobuladas de color verde brillante, sus raíces: son los tubérculos (parte comestible), que miden de 20–50 cm de largo y tienen piel rugosa.

Es un sembrío de propagación por tallo y su plantación es de 5 a 10 cm de profundidad: 5–10 cm en cuanto a lo que es cosecha este dura de 8 a 24 meses (depende de la variedad y uso, una señal de madurez es cuando las hojas inferiores se caen y las raíces engrosan esto significa que esta en su punto para ser recolectado.

Es una planta que tiene un manejo cauteloso ya que es resistente a plagas, pero vulnerable a ácaros, mosca blanca y enfermedades como la bacteriosis (manchas en hojas). Es sensible a él encharcamiento o sobrecarga de agua ya que al ser unas raíces esta se pudre con exceso de agua.

7.2 Fruta (Pitahaya)

La pitahaya tiene diferentes nombres científicos, este depende su especie y su grado de maduración entre estas se encuentra la rosa y de pulpa blanca conoce como pitahaya blanca o *Hylocereus undatus*, la roja y de cascara rosa con pulpa morada o rosa intenso esta se la conoce como *Hylocereus costaricensis*. Finalmente, la pitahaya amarilla que es llamada *Selenicereus megalanthus* y tiene pulpa blanca con semillas al igual que la rosa. Dentro del Ecuador en la zona Amazónica las principales variedades que se producen comúnmente son la pitahaya roja y amarilla, ya que son las que se adaptan rápidamente a los climas tropicales húmedos característicos del lugar.

Partiendo En cuanto a lo que es historia de la misma esta es nativa de las zonas tropicales de América Central y Sudamérica, incluyendo la cuenca amazónica, es un cultivo ancestral que se lo usa hasta la actualidad por distintos pueblos indígenas de la Amazonia como los Shuar y Kichwa, es uno de los alimentos habituales en rituales por sus propiedades refrescantes y digestivas.

En el Ecuador, se tiene un cultivo y producción comercial mismo que ha sido impulsado por distintas provincias amazónicas como Morona Santiago, Napo y Pastaza, que son zonas en donde se da muy bien este alimento además de ello también se lo produce en menor cantidad en lugares de la costa como Manabí, gracias a que se adapta a los climas húmedos que tiene.

En la cultura dentro de la zona (Tena y Archidona) tiene una importancia relacionada con las festividades locales, se usa para preparaciones como jugos, helados y postres típicos, la pitahaya se da en este tipo de zonas debido su clima tropical y húmedo que prospera en la Amazonía, temperaturas como 20–30°C que suelen tener aportan en el desarrollo de esta (no tolera climas fríos).

Y para su óptimo desarrollo el clima debe variar, lo cual es un factor clave en la amazonia ya que en este lugar se puede encontrar fácilmente el 70–90% de Humedad con Lluvias de 1,500–2,000 mm anuales, es una fruta que en parte resiste a leves sequías teniendo en cuenta esto, el suelo en el que se tiene desarrollar debe ser preferiblemente suelo ácido con un (pH 5.5–6.5), es decir que sea rico en materia orgánica y con buen drenaje.

Es una planta que tiene una altura de 3–5 metro por planta y es un tipo de cactus rastrero con tallos triangulares y carnosos por lo cual tiene que tener una guía sobre soportes se la puede encontrar sobre árboles en la Amazonía, extendiéndose hasta 10 metros, por lo cual para su sembrío se usan postes de madera o cemento (2–2.5 m de altura) para guiar los tallos.

Es un fruto que tiene un tipo de flor llamada "flor de la luna" ya que esta florece en la noche, el tiempo en el que se da la cosecha va de los 8 a 12 meses después de la siembra por lo cual, en la

Amazonía, la producción de esta fruta es de casi todo el año, por le índice elevado de épocas lluviosas.

En el Ecuador la pitahaya es uno de los productos que claves de la Amazonía ya que tiene un potencial económico debido a que se la exporta a EE.UU. y Europa como fruta exótica y premium y gracias a la biodiversidad que existe en la amazonia las variedades nativas conservan sabores característicos y especiales como dulces y ácidos, mismos que son aprovechados en la gastronomía local.

7.3 Cárnico (Tilapia)

La tilapia es un pez de agua dulce y tiene como nombre científico (*Oreochromis niloticus*), existe otra variación de esta que es conocida como Tilapia (Rendalli) que también se da en el Ecuador pese a ello la que es más conocida y consumida en el Ecuador es la tilapia (*Oreochromis niloticus*) provenientes sistemas de acuicultura ya que no es una especie nata del país, llego de África, además de que naturalmente es limitado.

Esto se debe a que la tilapia parte desde su (reproductores o huevos) hasta llegar al desarrollo total y como tal al paladar del consumidor, durante este proceso se sigue con un sistema determinado con el que se garantiza que todos factores por los que va atravesando en la producción de la misma cumplan con la seguridad alimentaria, calidad, sostenibilidad y cumplimiento de las normativas estándar o normativas de la empresa.

Dentro de la alimentación característica de la amazonia los pescados tales como la tilapia son unas de las proteínas bases y de las más utilizadas en preparaciones como bollos, apanados, maitos, secos al vapor, directamente la plancha, por lo que la seguridad alimentaria de este alimento tiene que constar con la comprobación de lotes es decir que no tenga contaminadores muchos de estos procedentes del mercado.

Algunos de los puntos clave a considerar son la calidad y la de la autenticidad ya que en esta se verifica la especie exacta de tilapia (*Oreochromis niloticus* - Tilapia del Nilo que como ya se mencionó antes es la más frecuente, pero hay otras por lo que existe una lucha constante en cuanto a lo que tiene que ver con fraude de la especie al venderla y comprarla.

Consta con una Sostenibilidad y Certificaciones las cuales son fundamentales y esenciales tales como la ASC (Aquaculture Stewardship Council) o BAP (Best Aquaculture Practices), que exigen trazabilidad para garantizar prácticas responsables (manejo de efluentes, bienestar animal, uso adecuado de medicamentos).

Esto va relacionado directamente con el cumplimiento legal y las normativas nacionales e internacionales, durante la elección del producto se tiene que tomar en cuenta factores como la transparencia del producto es decir lo que puede ofrecer en cuanto a información, origen, procedimiento, valor demandado, su procedencia si es de granjas o de lote.

En granja: Cada unidad de producción “tilapia” debe tener un identificador único con su fecha de siembra y crianza.

En lote: Los peces deben agruparse en lotes que son distintos grupos que se puedan identificar y ver su trayectoria

Tomando en cuenta puntos como la siembra, fecha, origen de los alevines, estanque, jaula, misma que es fundamental para identificar y clasificar y poder marcar con un código único (lote de producción y así llevar un registro de información específica de cada eslabón.

- **Proceso:**

Crianza: Se mantiene un registro diario de alimentación (tipo, cantidad, lote de alimento), el uso de medicamentos/vacunas (nombre, dosis, fecha, tiempo de retiro) y se establece parámetros en el agua (temperatura, oxígeno, pH), mortalidades, biomasa.

Cosecha: Fecha, método, número de peces/peso total, lote(s) cosechado(s), condiciones (temperatura, tiempo de ayuno).

Transporte Vivo (si aplica): Empresa transportista, vehículo, condiciones (temperatura, oxígeno), tiempo, origen (granja), destino (planta de proceso).

Procesamiento (Planta): Fecha y hora de entrada (lote(s) recibido(s)), inspección ante-mortem, proceso (eviscerado, fileteado, etc.), controles de calidad (temperatura, peso, rendimiento), número de lote de producción asignado, subproductos generados.

Empaque: Se presenta el producto final con (tipo de corte, peso), lote de producción, fecha de envasado, vida útil, condiciones de almacenamiento (temperatura).

Almacenamiento y Distribución: se realiza un registro de entradas y salidas de lotes, condiciones de almacenamiento temperatura, transportistas, destinos (mayorista, minorista, exportación).

Comercio Minorista/Exportación: Finalmente se llega a la recepción de los distintos locales o cadenas donde se verifica (lotes recibidos), condiciones de almacenamiento, proceso de transformación y la venta al consumidor final.

Entre los principales desafíos que surgen en la trazabilidad de la tilapia es la mezcla de Lotes o especies en común donde se suelen mezclar peces de diferentes estanques o granjas durante el transporte o procesamiento de volumen requerido.

Cadena de Suministro Fragmentada: Puede involucrar muchos actores (granjas, transportistas, plantas de proceso, exportadores, importadores, distribuidores, minoristas), especialmente en cadenas internacionales, la comunicación y estandarización entre ellos es crítica, además de la infraestructura y los costos.

Mismos que funcionan en la implementación de sistemas electrónicos dentro del mercado como (software, lectores de códigos) que pueden llegar a ser costosos pero que actúan como una inversión a largo plazo este tipo de sistemas pueden ser complejos de adquirir para pequeñas granjas o procesadores en países en desarrollo.

Con la ayuda de estas tecnologías se puede llegar a mejorar la Trazabilidad de este producto, con la identificación Automática entre códigos de Barras o QR en cajas o pallets, vinculados directamente a la base de datos lo que permite verificar los estándares y permite ver la transparencia y seguridad, además de que podemos verificar los sensores IoT.

Que permite tener un monitoreo en tiempo real de las propiedades del producto como temperaturas, oxígeno, ubicación mediante el transporte y almacenamiento, beneficios de un Sistema Robusto de Trazabilidad y respuesta rápida ante alertas para poder minimizar el impacto económico y de salud pública en caso de problemas.

La trazabilidad de la tilapia no es un lujo, sino una necesidad fundamental para una industria acuícola responsable, competitiva y segura. Requiere un compromiso de todos los eslabones de la cadena de suministro, inversión en registros precisos y tecnologías adecuadas, y una estandarización de los datos recopilados.

Un sistema eficaz protege al consumidor, salvaguarda la reputación de la industria y asegura la sostenibilidad a largo plazo del cultivo de tilapia. La tendencia es hacia sistemas más digitalizados, automatizados y transparentes, donde el consumidor final pueda acceder fácilmente a la historia del producto que consume.

7.4 Especies (Canela)

La canela es una especia aromática obtenida de la corteza interna de árboles es pertenecientes al género *Cinnamomum*, siendo la especie *Cinnamomum verum* la más apreciada por sus características de “calidad y propiedades organolépticas”. otro nombre por que cual se lo conoce es canela de Ceilán principalmente reconocida por su sabor ligeramente picante y con notas dulces y aromáticas y de textura fina.

Su origen se encuentra en el sur de Asia, principalmente en Sri Lanka e India; sin embargo, su cultivo se ha extendido alrededor de los años a diversas regiones tropicales del mundo debido

a que cumplen con las condiciones climáticas favorables que se requiere para su desarrollo. En Ecuador, la canela es utilizada ampliamente en la gastronomía tradicional, especialmente en la Amazonía, donde forma parte de diversas preparaciones culinarias y bebidas ancestrales.

Dentro de la cocina de Archidona y Tena, la canela posee una importancia cultural y gastronómica significativa, ya que es empleada como ingrediente para aromatizar bebidas tradicionales, postres, salsas y preparaciones elaboradas con productos autóctonos de la región. dentro de gama aporta notas dulces y especiadas que enriquecen la identidad culinaria amazónica.

La canela se desarrolla adecuadamente en climas tropicales e húmedos, sus temperaturas abarcan entre 20 y 30 °C, precipitaciones abundantes y suelos fértiles con buen drenaje. El árbol puede alcanzar entre 10 y 15 metros de altura; sin embargo, en los cultivos comerciales se mantiene cortándolas y seleccionándolas especialmente para facilitar la cosecha de la corteza.

El proceso que se realiza para la obtención consiste en retirar cuidadosamente la corteza interna con las ramas jóvenes, la cual posteriormente toma la forma de rollos y ramas de canela por medio del secado este proceso permite conservar sus propiedades aromáticas a la vez que facilita su distribución y comercialización.

En cuanto al aspecto económico, la canela representa un producto de gran valor dentro del mercado gastronómico y agroalimentario, esto se debe a que su alta demanda dentro de la industria culinaria, pastelera y de bebidas. En la gastronomía de Archidona y Tena, su incorporación contribuye a fortalecer la identidad cultural y a preservar los saberes tradicionales asociados con dicha cocina “la cocina amazónica”.

7.5 Especies (Achiote)

El achiote (*Bixa orellana*) es conocida como una planta originaria de las regiones tropicales de América y es parte del patrimonio agrícola y cultural de la Amazonía ecuatoriana. Debido a su producción controlada en las provincias de Napo, especialmente en Tena y Archidona, su cultivo se desarrolla en pequeñas parcelas familiares y sistemas agroforestales, donde se combina con otras especies nativas, favoreciendo la conservación y su biodiversidad.

Para ello tiene que pasar por una producción y cultivo, siembra que se realiza mediante semillas en suelos con buen drenaje y en zonas con clima cálido y húmedo. La planta requiere exposición solar y un manejo agrícola sostenible que minimice el uso de productos químicos, permitiendo conservar las propiedades naturales del fruto.

La cosecha se efectúa cuando las cápsulas adquieren una tonalidad rojiza y de tonos semejantes, es cuando alcanzan su madurez, este proceso se realiza de forma manual con el fin de evitar daños en las semillas garantizando así la calidad de estas.

Una vez recolectadas, las semillas son seleccionadas y se da paso a un proceso de limpieza para retirar impurezas, restos vegetales y semillas deterioradas, asegurando condiciones óptimas y de inocuidad. Las semillas pueden llegar a utilizarse enteras, secarse o procesarse para obtener los diferentes productos pasta, polvo o extractos naturales.

Dentro de la gastronomía amazónica, el achiote se emplea como colorante y condimento esto se debe a sus propiedades a lo natural, sus características aromáticas y a la presencia de compuestos como la bixina que es su pintura o pigmento natural.

Una vez pase por ello el producto se conserva en recipientes limpios, secos y herméticos, protegidos de la humedad, la luz solar directa y temperaturas elevadas, con el fin de mantener su color, aroma y propiedades organolépticas.

El achiote es distribuido mediante mercados locales, asociaciones con productores y emprendimientos comunitarios de la provincia de Napo, fortaleciendo la economía local y promoviendo el consumo de los productos autóctonos de la región.

Dentro de la propuesta del menú, el achiote se incorpora como un ingrediente representativo de identidad amazónica. Su utilización aporta color, sabor y valor cultural a las preparaciones, además de contribuir a la preservación de los conocimientos ancestrales transmitidos de generaciones en generaciones, posee un valor cultural significativo para los pueblos amazónicos, ya que históricamente ha sido utilizado en varios sectores como la alimentación, la medicina tradicional y las prácticas ceremoniales. Por lo que su incorporación en esta propuesta gastronómica representa una forma de preservar la memoria colectiva y revalorizar los saberes transmitidos por las familias amazónicas, incluyendo aquellos aprendidos en la cocina familiar.

Tabla nutricional del producto

TABLA 1 (Yuca)

- Por cada 100g de:

Yuca:

Componente	Cantidad
Energía (calorías)	160 kcal
Carbohidratos	38 g
Almidón	30-35 g
Fibra dietética	1.8 g
Azúcares naturales	1.7 g
Proteínas	1.4 g
Grasas	0.3 g
Grasas saturadas	0.1 g

Vitamina C	20.6 mg (34% VD*)
Vitamina B1	0.09 mg (6% VD)
Folato (B9)	27 mg (7% VD)
Potasio	271 mg (8% VD)
Calcio	16 mg (1.6% VD)
Magnesio	21 mg (5% VD)
Fósforo	27 mg (4% VD)
Hierro	0.3 mg (2% VD)
Zinc	0.3 mg (2% VD)

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025) En base a la información de (fatsecret.es 2025)

TABLA 2 (Pitahaya)

- Por cada 100g de:

Pitahay:

Componente	Cantidad
Energía (calorías)	60 kcal
Carbohidratos	13 g
Fibra dietética	3 g
Azúcares naturales	9-10 g
Proteínas	1.2 g
Grasas	0.4 g
Grasas saturadas	0 g
Vitamina C	9-15 mg (10-20% VD)
Vitamina B2	0.05 mg (3% VD)
Vitamina B3	0.4 mg (2% VD)
Folato (B9)	27 mg (7% VD)
Hierro	0.7 mg (4% VD)
Calcio	18 mg (1.8% VD)
Magnesio	40 mg (10% VD)
Fósforo	36 mg (5% VD)
Potasio	228 mg (6.5% VD)
Agua	85-90 g

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025) En base a la información de (fatsecret.es 2025)

TABLA 3 (Tilapia)

- Por cada 100g de:

Tilapia:

Componente	Cantidad
Energía (calorías)	128 kcal
Proteínas	26 g
Grasas	2.7 g
Grasas saturadas	0.9 g
Grasas poliinsaturadas	0.5 g
Colesterol	57 mg
Carbohidratos	0 g
Sodio	56 mg
Vitamina B12	1.9 µg (80% VD)
Vitamina B3	4.7 mg (29% VD)
Vitamina D	3.1 µg (15% VD)
Potasio	380 mg (11% VD)
Selenio	47 µg (68% VD)
Magnesio	27 mg (6% VD)
Hierro	0.6 mg (3% VD)
Zinc	0.4 mg (4% VD)

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025) En base a la información de (fatsecret.es 2025)

TABLA 4 (Canela)

- Por cada 100g de:

Canela:

Componente	Cantidad
Energía (calorías)	247 kcal
Carbohidratos	80.6 g
Fibra dietética	53.1 g
Azúcares naturales	2.2 g
Proteínas	4.0 g

Grasas	1.2 g
Grasas saturadas	0.3 g
Vitamina K	31.2 µg (26% VD)
Vitamina C	3.8 mg (6% VD)
Vitamina B3	0.4 mg (2% VD)
Folato (B9)	27 mg (7% VD)
Calcio	1002 mg (100% VD)
Hierro	8.3 mg (46% VD)
Magnesio	60 mg (15% VD)
Manganeso	17.5 mg (760% VD)
Zinc	1.8 mg (12% VD)
Potasio	431 mg (12% VD)

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025) En base a la información de (fatsecret.es 2025)

TABLA 5 (Achiote)

- **Por cada 100g de:**

Achiote:

Componente	Cantidad
Energía (calorías)	330-390 kcal
Carbohidratos	50-60 g
Fibra dietética	35-40 g
Azúcares naturales	1-2 g
Proteínas	10-15 g
Grasas	12-18 g
Grasas saturadas	3-5 g
Grasas insaturadas	7-10 g
Vitamina A	3000-5000 UI (60-100% VD*)
Vitamina E	2-4 mg (13-27% VD)
Vitamina B9	80-100 µg (20-25% VD)
Calcio	150-200 mg (15-20% VD)
Hierro	6-8 mg (33-44% VD)
Magnesio	150 mg (36% VD)
Fósforo	250 mg (36% VD)
Zinc	3-4 mg (27-36% VD)

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025) En base a la información de (fatsecret.es 2025)

9 ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR

CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

Introducción

La gastronomía es un acto de memoria colectiva, un lenguaje que narra la relación entre el ser humano, su territorio y su historia. En las provincias de Napo, específicamente en Tena y Archidona, corazón de la Amazonía ecuatoriana, esta narrativa se teje con ingredientes endémicos, técnicas ancestrales y una biodiversidad que desafía la imaginación.

El menú propuesto una sinfonía de sabores que integra la guayusa, el ají charapita, la tilapia y la naranjilla trasciende lo culinario para convertirse en un documento etnográfico. Este ensayo

profundiza en las capas históricas, patrimoniales y culturales de esta propuesta, analizando su rol como herramienta de preservación, educación y resistencia en un contexto de aprendizaje.

Este menú posee un valor especial, ya que encierra historias que representan cultura, tradición y memoria viva, nacidas en la cocina de mi abuela y de muchas otras familias amazónicas. Más que una propuesta gastronómica, constituye un recorrido por tiempos que no volverán, pero que permanecen presentes a través del recuerdo, el afecto y la identidad que la comida conserva.

Historia: Entre la Selva y la Modernidad

Comunidades Indígenas y su Relación con la Tierra Tena y Archidona son territorios históricamente habitados por el pueblo Kichwa, cuya cosmovisión concibe la naturaleza como un ser vivo interdependiente. La guayusa (*Ilex guayusa*), por ejemplo, no es solo una planta: es un símbolo espiritual. Según la tradición oral, sus hojas se recolectan antes del amanecer en rituales llamados wayusadas, donde se comparten sueños y sabiduría ancestral. Este arbusto, consumido en infusiones, ha sido por siglos un estimulante natural y un puente entre lo terrenal y lo divino.

El ají charapita (*Capsicum frutescens*), otro ingrediente clave, representa la resistencia biocultural. Este chile, de intenso sabor y alto valor nutritivo, era intercambiado en redes comerciales precolombinas que conectaban la Amazonía con los Andes. Su presencia en el menú —en bombones y reducciones— evoca su papel histórico como moneda de trueque y elemento medicinal.

Impacto Colonial y Adaptación

La colonización introdujo cambios drásticos, como la llegada de la tilapia (*Oreochromis niloticus*), un pez africano que hoy es pilar de la dieta local. Su inclusión en platos como el tartar o el lomo sous vide refleja la capacidad de las comunidades para integrar lo foráneo sin perder su identidad. Por otro lado, el maduro dulce —plátano maduro fermentado— es un legado de las prácticas agrícolas indígenas, que utilizaban la fermentación para conservar alimentos en un clima húmedo y cálido.

Crisis y Resiliencia

En las últimas décadas, la expansión de monocultivos y la deforestación han amenazado especies nativas como el bijao (*Calathea lutea*), cuyas hojas se usan para envolver alimentos. El menú rescata esta práctica ancestral en el crujiente de hoja de bijao, recordando que la cocina es también un acto de conservación ecológica.

Patrimonio: Sabores como Archivos Vivos

Cada componente del menú funciona como un código que descifra la identidad amazónica:

- Cóctel Margarita de guayusa: La guayusa, tradicionalmente infundada, se reinterpreta aquí con tequila, creando un diálogo entre México y Ecuador. Este "encuentro de mundos" simboliza el intercambio cultural que define a América Latina.
- El sirope de jengibre añade un contraste picante-dulce, técnica inspirada en la medicina tradicional Kichwa, donde el jengibre se usa para equilibrar energías.
- Amuse-bouche de trucha curada: La trucha, pescado de río, se cura con técnicas heredadas de la salazón española, pero la reducción de guayusa y el aire de limón la anclan en la Amazonía.
- El aire de limón —una espuma ligera— representa la modernidad, pero su acidez evoca el asua (chicha de yuca), bebida fermentada indígena.
- Tortilla de maduro grillada con lomo de tilapia:
- El achiote (Bixa orellana), usado como colorante, conecta con las pintaderas prehispánicas, sellos de barro teñidos con este pigmento para decorar cuerpos y cerámicas.
- La espuma de queso y coco fusiona lácteos (introducidos por los españoles) con el coco, fruto nativo, ilustrando el mestizaje culinario.
- Postre de chirimoya y naranjilla: La chirimoya (*Annona cherimola*), conocida como "la fruta de los incas", y la naranjilla (*Solanum quitoense*), de pulpa ácida, son emblemas de la biodiversidad andino-amazónica. Su combinación en un mousse y helado celebra la polifonía de sabores de la región.

Valor Cultural: Gastronomía como Agente de Cambio

- Sostenibilidad y Economía Local

El menú prioriza ingredientes como la uvilla (*Physalis peruviana*) y el queso crema con notas de naranja, producidos por cooperativas como Sumak Life en Archidona. Estas iniciativas, lideradas por mujeres Kichwas, combinan técnicas ancestrales con estándares de comercio justo, demostrando que la gastronomía puede ser motor de desarrollo inclusivo.

- Educación y Diálogo Intergeneracional

Platos como el bombón de ají charapita no solo sorprenden al paladar, sino que educan sobre la diversidad amazónica. En escuelas de Tena, proyectos como Sabores de mi Tierra enseñan a niños a cultivar huertos con especies nativas, vinculando la cocina con la preservación ambiental.

- Turismo Ético y Valorización de lo Local

Según un estudio de la Universidad Regional Amazónica Ikiam (2022), el 68% de los turistas que visitan Napo buscan experiencias auténticas. Menús como este, ofrecidos en lugares ecológicos, atraen a viajeros dispuestos a pagar por una gastronomía con narrativa, generando ingresos que revierten en la protección de áreas como el Parque Nacional Yasuní.

- Resistencia ante la Homogenización

En un mundo donde el 75% de los alimentos consumidos globalmente provienen de solo 12 especies (FAO, 2021), este menú desafía la uniformidad al rescatar ingredientes olvidados. El gel de cilantro amazónico, por ejemplo, utiliza variedades locales de cilantro con sabores más intensos, promoviendo la agrobiodiversidad.

Este menú es un mapa gastronómico de resistencia. Cada plato, desde la Margarita de guayusa hasta el bombón de ají charapita, es un acto político que afirma: "La Amazonía no es solo un recurso, es un patrimonio vivo". Su historia se cuenta a través de técnicas que van desde la fermentación ancestral hasta el sous vide; su patrimonio, en la fusión de sabores que narran encuentros y conflictos; y su valor cultural, en su capacidad para educar, sostener economías locales y defender la biodiversidad. En un planeta en crisis climática, propuestas como esta no solo alimentan el cuerpo, sino también la esperanza de un futuro donde la gastronomía sea aliada de la Tierra.

10 PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y

MARIDAJES DE VINOS

9.1 Vinos: blancos (ARMONIA)

Se seleccionaron vinos blancos de la línea *Armonía*, específicamente el *Sauvignon Blanc*, debido a su carácter accesible, versátil y su adecuada capacidad de armonización con la propuesta del menú. Este tipo de vino resulta ideal para el maridaje de los tres primeros tiempos del menú, en los cuales la proteína principal es el pescado.

El *Sauvignon Blanc* se caracteriza por ser un vino ligero, fresco y de perfil aromático equilibrado, lo que permite complementar preparaciones sin opacar sus sabores naturales. Además, su naturaleza fresca lo convierte en una opción adecuada para experiencias gastronómicas

informales y de degustación progresiva, aportando equilibrio entre acidez, aromas y textura en boca.

En conjunto, este vino contribuye a resaltar la identidad del menú, permitiendo una experiencia sensorial coherente entre gastronomía y bebida, ocasionales e informales.



Ilustración 38 (Imagen de Vino Armonía - Sauvignon Blanc)

Por otro lado, para el cierre de la experiencia gastronómica, se seleccionó el *Armonía Viognier (Dulce Natural)*. esto debido a que se continua con la misma línea de vinos *Armonía*, “*Armonía Viognier (Dulce Natural)*”. Este vino se caracteriza por su perfil suave y ligeramente dulce, lo cual lo hace adecuado para consumirse junto a los demás tiempos y preparaciones con dulzor natural.

En este caso, su elección responde a su capacidad para potenciar los sabores base del postre, equilibrando la acidez y resaltando las notas frutales presentes en la propuesta gastronómica. De esta manera, se logra un maridaje armonioso que complementa la experiencia sensorial final del menú y los sabores bases.



Ilustración 39 (Imagen de Vino Armonía - Viognier (Dulce Natural))

9.2 Armonía - Sauvignon Blanc.

									
Ficha de cata # 1		Fecha:						24/06/2025	
Nombre del vino/Casa:		Armonía - Sauvignon Blanc							
Terroir:		Valle de Casablanca, Chile							
Cepa:		Sauvignon Blanc (100%)							
Añada:		2023							
Precio:		\$12							
Foto del vino									
Notas de cata									
Visual									
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervescencia					
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura				
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar				
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa				
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas			
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece					
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas			
Olfato									
Sin despertar	Hierba fresca, pomelo								
Despierto	Maracuyá, lima, mineralidad								
Gusto									
Primer Ataque	Ácido vibrante, fresco								
Segundo Ataque	Cítricos (pomelo), fruta tropical								
Tercer Ataque	Final mineral y persistente								
Observaciones	Ideal con ceviche o ensaladas, mariscos o pescados por el acidez equilibrado y expresión frutal juvenil.								

Ilustración 40 generado por el autor.

9.3 Armonía - Viognier (Dulce Natural).

						
Ficha de cata # 2	Fecha:			24/06/2025		
Nombre del vino/Casa:	Armonía - Viognier (Dulce Natural)					
Terroir:	Valle de Colchagua, Chile					
Cepa:	Viognier (100%)					
Añada:	2022					
Precio:	21.50 \$					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	turbio	cristalino	impurezas	efervescencia		
Color tintos	Teja	Granate	Rubí	Violáceo	Púrpura	
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	
Color rosados	Piel de cebolla	Rosa Claro	Salmón	Rosa Franco	Rosa Frambuesa	
Espumantes	Burbuja rápida	Burbuja lenta	Burbujas Gruesas	Burbujas Delgadas	Ordenadas	Desordenadas
	Corona gruesa	Corona delgada	Permanece	Desaparece		
Lágrimas	Delgadas	Gruesas	rápidas	lentas	Definidas	no definidas
Olfato						
Sin despertar	Flores blancas, durazno					
Despierto	Miel, albaricoque, vainilla					
Gusto						
Primer Ataque	Dulce sedoso, viscoso					
Segundo Ataque	Fruta madura (mango, melocotón)					
Tercer Ataque	Final largo con acidez equilibrada					
Observaciones	Perfecto con foie gras o postres de fruta. Dulzor natural sin empalagar.					

Foto del vino

Ilustración 41 generado por el autor.

11 CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

TABLA 6 Tipo de Servicio

¿Qué es?:	Servicio Americano, elegí el servicio americano y moderno ya que este nos permite mantener un rango de formalidad, pero a la vez contando con el factor clave de lo rápido y seguro, con este modelo de servicio ayudamos a los meseros a que presenten los platos directamente salidos desde cocina.
Función:	Para este servicio el mesero debe conocer perfectamente los platos de lo que se va a dar de consumir, se encarga de servir el plato por el lado derecho y se lo pasa sobre el comenzar al momento de entregar, al retirarlo se lo hace por su lado contrario que es el lado izquierdo a excepción de la bebida que se sirve y se retira por el mismo lado de la derecha.

Características:	Entre sus características claves se encuentra la rapidez por qué parte desde la cocina el emplatado y demás detalles, el plato va directo al comensal y se da una breve explicación , lo sencillo a comparación de otro tipo de servicio, de bajo costo en comparación de otros servicios más personalizados con diferentes propuestas de menús o alimentos, adaptable ya que está dirigido a ocasiones especiales por lo que es ideal para realizar este tipo de servicio de “grado” en el establecimiento “Restaurante Intervalles” de Gastronomía.
Benéficos:	- Nos permite que el mesero o actúe rápido y el platillo se sirva con un corto periodo de tiempo, en el cual todo se mantenga en un flujo corrido. - Tiene una atención personalizada ya que el mesero atiende a un número

	estimado de personas en el cual se es atento y servicial. - Tiene una secuencia fluida de servicio siguiendo un orden continuo establecido por el menú y sus tiempos. - Es un modelo de servicio que se utiliza para eventos sofisticados y muchos de ellos de alta importancia y gama.
--	--

Nota. Elaborado por el Autor, mayo (2025). En base a la información de (loomispay, 2025.)

10.1 Diagrama de flujo Servicio en Mesa

SERVICIO EN MESA – MENÚ COMPLEXIVO (7 TIEMPOS)



Ilustración 42 generado por el autor.

12 DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

La ambientación y el montaje de mesa propuestos para esta experiencia gastronómica se conciben como una extracción coherente, cultural y sensorial del menú. Más allá de su función estética, el montaje busca reforzar la identidad territorial de Napo (Tena y Archidona), integrando elementos naturales, simbología y una narrativa visual alineada con la sostenibilidad y el respeto por la biodiversidad.

Tome algunas referencias basadas en la ambientación que se inspira en la Amazonía ecuatoriana, tomando como principalmente sus texturas, colores y materiales orgánicos. Se prioriza el uso de elementos naturales como madera, fibras vegetales y hojas amazónicas, con el objetivo de generar una experiencia inmersiva que conecte al comensal con el territorio.

La paleta de colores se basa en tonos verdes, pieles y dorados suaves, haciendo referencia a la selva, los ríos y la fertilidad del entorno que contiene la amazonia. Estos elementos no solo cumplen una función decorativa, sino también refuerzan el concepto de gastronomía como parte de la expresión cultural y memoria viva.

Al mismo tiempo que se busca una ambientación sobria y elegante, evitando la sobrecarga visual, para permitir que los platos y sus ingredientes sean los protagonistas de la experiencia brindada al comensal.

11.1 Ideas de Montaje en Mesa

Idea N.1



Ilustración 43 (Imagen de idea de montaje N1.)

Idea N.2



Ilustración 44 (Imagen de idea de montaje N2.)

El montaje de mesa se lo pensó y diseño bajo un enfoque semi-formal, equilibrando la estética contemporánea con elementos tradicionales amazónicos, se emplea vajilla de tonos neutros (blanco, crema o negro) para resaltar los colores naturales y los tiempos de los alimentos, mientras que los detalles decorativos que se incorporan como fibras naturales o textiles van con patrones inspirados en la cultura kichwa.

La cristalería se seleccionó de acuerdo con los vinos propuestos, asegurando coherencia en la experiencia de maridaje. Las servilletas en tonos tierra o oscuros aportan un contraste elegante, mientras que el uso de centros de mesa con elementos naturales (como hojas, flores pequeños frutos locales) refuerza la conexión con el territorio sin recargar el espacio.

11.2 Decoracion de mesa y colorimetria:

Velas:



Ilustración 45 (Imagen de idea de Decoración de mesa N1.)

Ilustración 46 (Imagen de idea de Decoración de mesa N2.)

Servilletas:



Ilustración 47 (Imagen de idea de Servilletas de mesa N1.)

Ilustración 48 (Imagen de idea de Servilletas de mesa N2.)

Paleta de colores principales:



Ilustración 49 (Imagen de paleta de colores principal en mesa)

Ilustración 50 (Imagen de paleta de colores principal en mesa)

Paleta de colores secundarios Complementarios:



Ilustración 51 (Imagen de paleta de colores complementarios y secundarios en mesa y decoración)

Ilustración 52 (Imagen de paleta de colores complementarios y secundarios en mesa y decoración)

13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 Conclusiones.

La presente propuesta gastronómica, centrada en la construcción de un menú inspirado en la Amazonía ecuatoriana, y en los momentos especiales, evidencia que la cocina no solo puede ser

entendida únicamente como una práctica de alimentación, sino que también como una expresión profunda de identidad, memoria y patrimonio cultural. En este contexto, el proyecto adquiere un valor especial al estar vinculado con experiencias personales y familiares que fortalecen su representación y significado.

En primer lugar, se concluye que la gastronomía amazónica constituye en un sistema de conocimiento ancestral estrechamente ligado al territorio y a sus personas. Ingredientes como la guayusa, la naranjilla, el ají charapita o la tilapia y muchos más productos del lugar como la yuca, arazá, la pitahaya amazónica solo representan recursos alimentarios, sino también símbolos culturales que reflejan la relación armónica entre el ser humano y la naturaleza. Este vínculo es evidencia práctica y sostenible de que han sido transmitidas de generación en generación.

De igual manera, este trabajo adquiere un significado más profundo al reconocer que su inspiración proviene de la cocina de mi abuelita, quien representa un eje fundamental en la transmisión de saberes culinarios afectivos y memorables. A través de sus preparaciones, se conservaron tradiciones, historias y formas de vida que hoy se reinterpretan en esta propuesta gastronómica. De esta manera, el menú no solo es una creación académica, sino también una reconstrucción de recuerdos, memorias familiares que hoy en día forman parte de la identidad personal y cultural.

Se concluye también que la gastronomía funciona como un instrumento de preservación cultural y de identidad. La incorporación de productos locales y técnicas tradicionales permite rescatar conocimientos que han sido transmitidos oralmente en los hogares amazónicos. En este sentido, la cocina se convierte en un espacio de memoria viva, donde cada preparación evoca historias familiares y comunitarias.

Otro aspecto para resaltar es el valor educativo del proyecto, ya que la gastronomía permite generar conciencia sobre la biodiversidad, la alimentación saludable y la importancia de conocer sobre las culturas originarias y como cada persona puede entenderla. A través de esta propuesta, se demuestra que el aprendizaje puede surgir desde la experiencia sensorial y emocional, vinculando conocimiento académico con vivencias personales.

Asimismo, se reconoce que el proyecto tiene un impacto positivo en la economía local, al priorizar ingredientes provenientes de productores y cooperativas comunitarias. Esto contribuye al fortalecimiento de la economía regional y al reconocimiento del trabajo de comunidades indígenas, especialmente de mujeres que mantienen vivas prácticas agrícolas y gastronómicas ancestrales del lugar.

En relación con el turismo, se concluye que la gastronomía amazónica posee un alto potencial como herramienta de turismo experiencial. Se reconoce que los visitantes no buscan únicamente consumir alimentos, sino que también buscan comprender la historia y cultura detrás de cada plato. En este sentido, el menú propuesto permite conectar el territorio con la experiencia sensorial del comensal.

Debido a todo ello finalmente, se concluye que la gastronomía amazónica ha enfrentado y enfrenta el desafío de la globalización y la homogenización alimentaria. Sin embargo, este tipo de propuestas contribuye a fortalecer la identidad cultural y a mantener vivas las tradiciones culinarias, reafirmando la cocina como un espacio de creación, memoria cultura y afecto.

13.2 Recomendaciones

- Se recomienda en primer lugar fortalecer la investigación y documentación de la gastronomía amazónica, ya que aún existe un amplio conocimiento ancestral que no ha sido sistematizado por lo que es fundamental registrar recetas, técnicas y significados dentro de la cultura mismos que van asociados a los alimentos para evitar su pérdida con el paso del tiempo.
- Al igual que se sugiere promover la integración de la gastronomía amazónica en los procesos educativos formales. Las instituciones educativas locales podrían incorporar proyectos prácticos relacionados con la cocina local de los mismos como huertos escolares y alimentación sostenible, de manera que los estudiantes puedan conocer entender y aprender desde la experiencia directa y el contacto de su entorno.
- Se recomienda fomentar el apoyo a productores locales y cooperativas comunitarias con el fin de contribuir y generar un fortalecimiento de estas iniciativas que permiten garantizar la sostenibilidad económica de la región y promueve un comercio justo que respeta los saberes ancestrales. En este sentido, la contribución de restaurantes, hoteles y proyectos gastronómicos que prioricen la compra de insumos locales.
- Otra recomendación importante es impulsar el turismo gastronómico sostenible. Y que las autoridades y emprendedores del sector turístico empiecen a desarrollar experiencias que integren la cultura, la naturaleza y la gastronomía de manera responsable, evitando la explotación del territorio y asegurando la conservación de los recursos naturales.

- Se recomienda promover la innovación gastronómica basada en productos nativos, misma que con el tiempo se ha ido reforzando sin perder la identidad cultural.
- Se recomienda fomentar la creatividad en la cocina ya que puede ser una herramienta para revalorizar ingredientes tradicionales, adaptándolos a nuevas presentaciones que resulten atractivas para el público contemporáneo sin distorsionar su esencia y su origen.
- Finalmente, un punto clave, se recomienda fomentar la conciencia cultural en torno a la alimentación del lugar, entendiendo la gastronomía no solo como un acto de consumo, sino como una práctica cultural, social y emocional, dando lugar a la valoración de la cocina amazónica y el reconocimiento profundo de las comunidades que la mantienen viva.

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

Anexos 1:



Ilustración 53 (Imagen de Viaje al Tena)

Anexos 2:



Ilustración 54 (Imagen de Viaje al Tena)

Anexos 3:



Ilustración 55 (Imagen de Viaje al Tena)

Anexos 4:



Ilustración 56 (Imagen de Viaje al Tena)

Anexos 5:



Ilustración 57 (Imagen de Viaje al Tena)

Anexos 6:

29	Yunkurá de manatena de laje (manatena en laje)	
30	Yunkurá de tripa de pescado (Yunkurá en tripa)	
31	Aji con sal	
32	Yunkurá de sardina (sardina yunkurá)	177
	Yunkurá de tripa (Yunkurá)	177
	Yunkurá de pescado con salsa	177
	Asado y ahumado	178
	Almuerzo de Tapa o Denta	178
	Asado de amadillo	178
	Asado de cachicho (Kashu penkashu)	178
	Aji de Patamayo	178
	Fiesta de la culebra (Fiesta nampuri)	178
	Huevo de tanga	178
	Nacionalidad woshani	178
	Bechua	178
	Caldo y sopas	178
	Asado y ahumado	178
	Fiesta enoqpe	178
	Referencias	178
	5. Papel e importancia del Turismo comunitario en la gastronomía amazónica	177
	Turismo comunitario, oportunidad para la gastronomía amazónica	177
	Turismo: Evolución y desarrollo	177
	Sostenibilidad del turismo	177
	El turismo comunitario y su gestión	177
	Situación actual del turismo comunitario en Latinoamérica y la Amazonia Ecuatoriana	177
	El turismo comunitario y su vinculación con la gastronomía en la Amazonia Ecuatoriana	177
	Referencias	177
	Anexo 1: Definiciones de turismo	177
	Anexo 2: Análisis de criterios de la definición de turismo	177
	Anexo 3: Definiciones de sostenibilidad	177
	Anexo 4: Análisis de criterios de la definición de sostenibilidad	177
	Anexo 5: Definiciones de turismo comunitario	177
	Anexo 6: Procedimiento de evaluación de territorios para el desarrollo del turismo comunitario	177
	6. Interculturalidad y gastronomía: recetas innovadoras e integradoras de lo ancestral a lo vanguardista	213
	Identificación del conocimiento y práctica del grupo social, comunidad o nacionalidad indígena	213
	Validación de la información del patrimonio culinario amazónico	213
	Inventario patrimonial de platos y productos e identificación de la gastronomía ancestral	213
	Historia y reconocimiento de la cocina ancestral amazónica como parte	213
	de la cocina nacional ecuatoriana	213
	Identificación de la influencia y afectación de otras cocinas	213
	Creación de nuevas propuestas a través de programas de investigación y desarrollo	213
	Definición de la estrategia de promoción de las cocinas ancestrales amazónicas	213
	Forjar líderes y figuras gastronómicas que tomen este concepto como su principal fuerza promotora	213
	La cocina innovadora como vanguardia	213
	Crema de chonta, cumpia y palma con nupia	213
	Gusanos ahumados con palo santo acompañados de palmitos caridos	213

Ilustración 58 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)

Anexos 7:

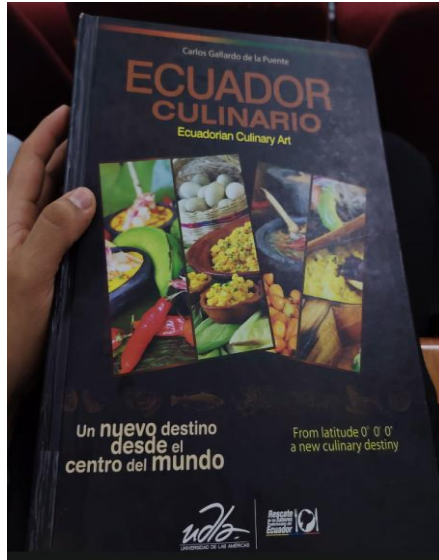


Ilustración 59 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)

Anexos 8:



Ilustración 60 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)

Anexos 9:

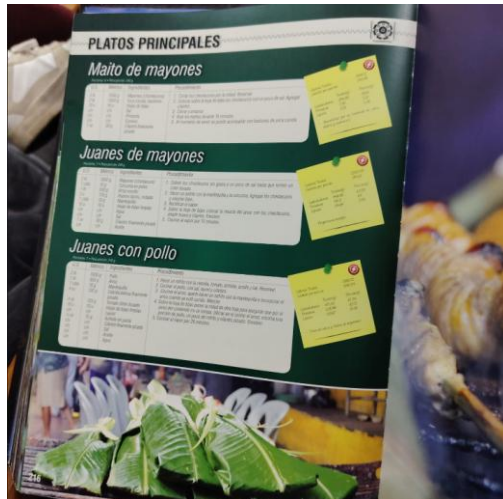


Ilustración 61 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)

Anexos 10:



Ilustración 62 (Imagen de Libro Ecuador Culinario)

Anexos 11:



Ilustración 63 (Imagen de Practica y experimentación)

Anexos 12:



Ilustración 64 (Imagen de Practica y experimentación)

Anexos 13:



Ilustración 65 (Imagen de Practica y experimentación)

Anexos 14:



Ilustración 66 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 15:



Ilustración 67 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 16:



Ilustración 70 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 19:



Ilustración 71 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 20:



Ilustración 72 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 21:

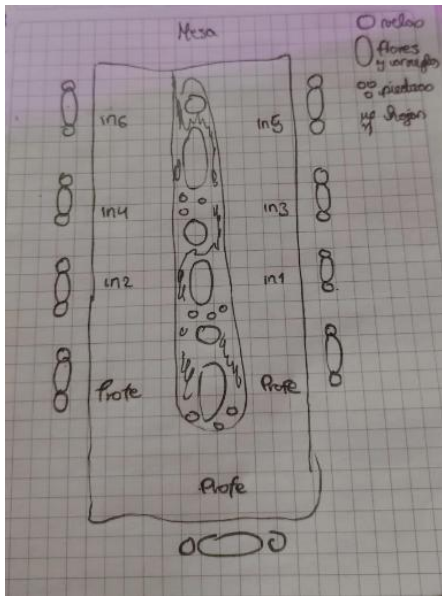


Ilustración 73 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 21:

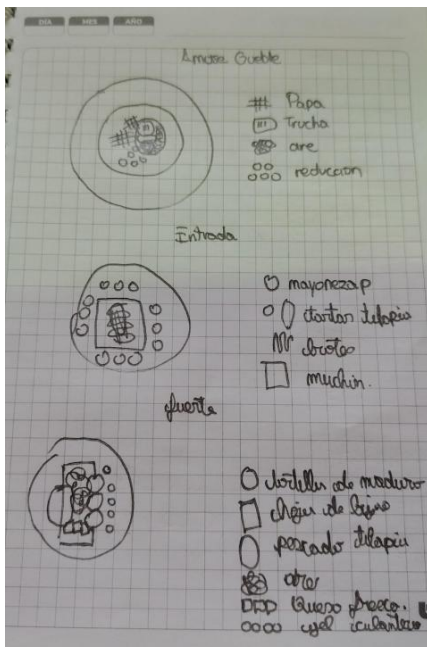
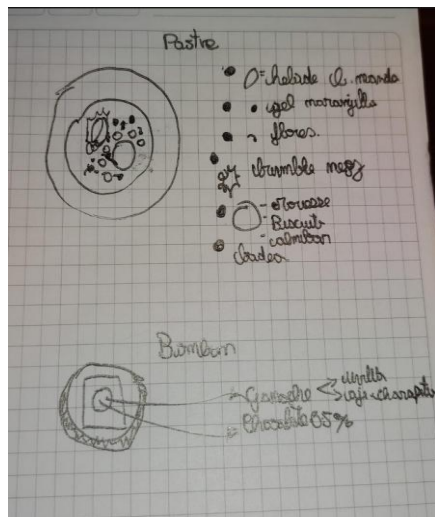


Ilustración 74 (Imagen de materiales de examen)

Anexos 21:



15 Bibliografía

- ¿Qué es la trazabilidad? | Principios de trazabilidad | KEYENCE México. (s. f).
https://www.keyence.com.mx/ss/products/marketing/traceability/basic_about.jsp
- Vaca, D. (2025, 16 julio). Amazonía ecuatoriana | Fauna, cultura y consejos de viaje. *Mashpi Lodge*. <https://www.mashpilodge.com/es/blog/naturaleza/amazonia-ecuatoriana/>
- Ame, W. (2024, 4 octubre). *Archidona, un paraíso en el corazón de la Amazonía ecuatoriana* - AME. AME. <https://repositorio.ame.gob.ec/archidona-un-paraíso-en-el-corazón-de-la-amazonia-ecuatoriana/>
- Guía Turística Ecuador. (2024, 14 diciembre). *Archidona* - Guía Turística Ecuador. <https://www.proturec.com/archidona/>
- INTELIGENCIA COMPETITIVA ESPECIE VEGETAL – ACHIOTE. (2024, 14 agosto).
Inteligencia-competitiva-especie-vegetal-Achiote.pdf.
<https://colombiamascompetitiva.com/wp-content/uploads/2026/02/Inteligencia-competitiva-especie-vegetal-Achiote.pdf>
- Y2k. (2010, 20 mayo). *Cantón Archidona* - AME. AME. <https://repositorio.ame.gob.ec/canton-archidona/>
- Admin, & Admin. (2023, 3 julio). *¿Qué es el achiote y de dónde viene?* La Anita.
<https://www.laanita.com/que-es-el-achiote-donde-viene-el-achiote/>

Ame, W. (2025, 3 octubre). *TENA UNA CIUDAD QUE COMBINA BIODIVERSIDAD, HISTORIA y CULTURA*. AME. <https://ame.gob.ec/tena-una-ciudad-que-combina-biodiversidad-historia-y-cultura/>

GASTRONOMÍA | *Infocentrotena*. (s. f.). Infocentrotena. <https://napotena.wixsite.com/infocentrotena/copia-de-alojamiento-1>

Nestlé, R. (2026, 9 febrero). Achiote: el ingrediente que le da color y carácter a tus comidas. *Recetas Nestlé*. <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-de-sabor/coccion/uso-achiote-recetas>

Bachita. (2019, 10 enero). *COMIDAS TÍPICAS DEL TENA*. Interculturabilidad. <https://interculturabilidad.home.blog/2019/01/10/comidas-tipicas-del-tena/>

Wiśniewska, K. (2026, 16 abril). *Canela: propiedades, tipos, producción y usos* | FDCM. FDCM. <https://fdcm.eu/es/canela-como-se-creo-esta-especia-valorada-durante-siglos-y-que-propiedades-tiene/>

Client challenge. (s. f.). <https://www.slideshare.net/slideshow/libro-ecuador-culinario-udla/29259773>

Integra, F. (s. f.). *Canela- Historia - Región de Murcia Digital*. <https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-20557->

DETALLE REPORTAJESPADRE

La tilapia: una especie invasora que se extiende en Ecuador sin controles del Estado. (2022, 12 septiembre). MONGABAY. <https://es.mongabay.com/2022/09/la-tilapia-es-una-especie-invasora-en-ecuador/>

amazonia ecuatoriana un paraíso de diversidad. (n.d.). <https://ecuador.travel/la-amazonia-ecuadoriana-un-paraiso-de-diversidad/>.

Arazá (Eugenia stipitata). (n.d.). iNaturalist Ecuador. <https://ecuador.inaturalist.org/taxa/327819-Eugenia-stipitata>

Caicedo, E. (2022, May 5). Copoazú: la fruta que aporta a conservar la Amazonia colombiana. *El Tiempo*. <https://www.eltiempo.com/vida/medio-ambiente/copoazu-la-fruta-amazonica-que-aporta-a-conservar-la-amazonia-670004>

Historia de la Provincia. (n.d.). www.napo.gob.ec. <https://www.napo.gob.ec/historia-de-la-provincia/>

Mayra. (2023, December 4). *Cultivos de la Amazonía que alimentan local y nacionalmente* | LIBRO. Noticias Ambientales. <https://es.mongabay.com/2023/12/cultivos-amazonia-que-alimentan-local-y-nacionalmente-libro/>

Observatorio de Frutos Amazónicos y Cambio Climático. (2024, October 18). *Copoazú - FRUTOS AMAZONICOS*. FRUTOS AMAZONICOS. <https://frutosamazonicos.org.bo/copoazu/>

Proamazonia. (2021, July 2). Llegaron a Quito productos amazónicos sostenibles - Proamazonia. *Proamazonia - Programa Integral Amazónico de Conservación de Bosques Sostenible*. <https://www.proamazonia.org/quito-prefiere-productos-amazonicos-sostenibles/>

Rodríguez, D. (2023, May 26). *Productos de la Amazonía ecuatoriana*. Lifeder. <https://www.lifeder.com/productos-amazonia-ecuatoriana/>

Social, C. (2013, April 5). *Reseña Histórica - Gobernación de Napo*. Gobernación De Napo. <https://www.gobernacionnapo.gob.ec/new/resena-historica/>

