



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – PUCE TEC

**EXTRACCIÓN Y APLICACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN Y MANÍ
COMO CONDIMENTO EN PLATILLOS DE LA COSTA ECUATORIANA**

**Proyecto de titulación previo a la obtención del título de: Tecnólogo Superior en
Gestión Culinaria**

Autor: Juan Diego Pazmiño Cedeño

Tutor: Rodrigo Francisco Samaniego Gancino

Quito, Ecuador

2026

Dedicatoria

Dedico este trabajo principalmente a Dios, quien me cuida y me acompaña, a mi abuela que hace unos cuantos años nos dejó, a mi amada madre que siempre me ha apoyado en todos mis estudios y ha sido mi fuerte cuando más lo necesitaba y aquella persona que me enseñó a querer sin darme cuenta de las cosas que puedo ganar y perder. Estas personas han sido un pilar grande en mi vida, con ellas aprendí y construí lo que soy hoy en día. Los amo con toda mi alma.

Tabla de contenidos

Dedicatoria (opcional)	2
Lista de tablas	4
Lista de figuras.....	4
Agradecimientos	6
Introducción	7
Capítulo I.....	9
Contextualizar la cocina de la costa ecuatoriana y la obtención.....	9
Capítulo II	19
Elaborar aceites de limón y maní mediante molienda e infusión de aceite neutro	19
Capítulo III.....	21
Aplicación de los aceites mediante menú degustación basado en cocina de la Costa ecuatoriana	21
Conclusiones.....	25
Referencias bibliográficas	26
Anexos	

Lista de tablas

Tabla 1 Usos cotidianos del aceite esencial de limón.....	10
Tabla 2: Aplicaciones de los aceites.	10
Tabla 3: Aplicación industriales.....	11
Tabla 4: En el uso gastronómico del aceite son los siguientes puntos.....	12
Tabla 5: Se presenta una lista de los platillos de la Costa donde se utilizan ambos ingredientes	13

Lista de figuras

Ilustración 1: Guatita: platillo típico de Ecuador.....	15
Ilustración 2: Ceviche Manaba	16
Ilustración 3: Bollo de la Troncal, sabor costeño.	16
Ilustración 4: Ceviche Jipijapa.....	21
Ilustración 5: Carpaccio prueba	22
Ilustración 6: Croqueta prueba.....	23
Ilustración 7: Zapallo.	24
Ilustración 8: Receta estándar de aceite de limón y maní.....	28

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, **Juan Diego Pazmiño Cedeño** con **C.I. 1753053048** autor del trabajo de titulación intitulado: “Extracción y aplicación de aceites esenciales del limón y maní como condimento en platillos de la costa ecuatoriana”, previa a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria en la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica PUCE TEC:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 10 de febrero del 2026



C.I. 1753053048

Agradecimientos

Con profunda y reconocimiento, extendiendo mi más sincera gratitud a mi profesor de tesis, el Prof. Rodrigo Samaniego y también a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, la cual, gracias a sus profesores y métodos, logré obtener un gran conocimiento que no solo se enfoca en lo educativo, si no, también en lo humano. Y a su vez agradezco a mis compañeros y amigos que me inspiraron a crecer y ser mejor como persona y estudiante dentro de las cocinas de la universidad.

Introducción

La rica biodiversidad de la costa ecuatoriana ofrece una vasta gama de productos frescos, cuya exquisitez puede ser realzada por la curiosa selección de condimentos y productos que aporten a las cualidades organolépticas de los mismo. En este contexto, el aceite esencial del limón y el de maní emergen como opciones interesantes para realzar los sabores marinos y autóctonos. El aceite esencial del limón, extraído de la cáscara de la fruta, es un concentrado aromático que aporta una nota cítrica brillante y refrescante, capaz de equilibrar la riqueza de pescados grasos o añadir un toque vivaz a los más magros. Su aplicación debe ser medida, ya que su potencia puede dominar si se usa en exceso.

Por otro lado, el aceite de maní, conocido por su sabor suave y ligeramente dulce, así como por su alto punto de humeo. Lo convierte en una excelente base para cocciones a alta temperatura o como vehículo para otros sabores. Si bien no es un aceite “esencial” en el sentido aromático, su presencia en la preparación puede aportar una textura sedosa y un matiz sutil que complementa la carne del pescado. La combinación estratégica de estas dos esencias culinarias permite experimentar con perfiles de sabor que resaltan la frescura del producto local. Ya sea mediante una marinada que infunda los filetes con la fragancia cítrica y la untuosidad del maní, o un toque final que eleve el plato, la obtención y aplicación de estos elementos ofrecen un avance de posibilidades para los amantes de la gastronomía costera ecuatoriana.

Objetivos

Establecer los métodos para creación y aplicación de los aceites esenciales para la condimentación en platillos de la Costa ecuatoriana.

Específicos

1. Contextualizar la cocina de la costa ecuatoriana y la obtención de aceites a partir de limón y maní como condimentos para platillos tradicionales.
2. Elaborar aceites de limón y maní mediante molienda e infusión de aceite neutro para condimentación de platillos costeros ecuatorianos.
3. Aplicación de los aceites mediante menú degustación basado en cocina de la Costa ecuatoriana.

Capítulo I

Marco Conceptual

Los aceites esenciales son compuesto aromáticos y volátiles que son extraídos de corteza de árboles, semillas, flores, frutas y plantas aromáticas. Estos aceites están compuestos por dos vías metabólicas complejas. En primer lugar, se encuentra la vía metil-eritritol fosfato la cual se encarga de generar isopreno activado a través de los cloroplastos donde resulta en hidrocarbonados comúnmente terpenos. Por otro lado, tenemos a la segunda vía de ácido shikímico en la que se generan principalmente aminoácidos aromáticos donde derivan compuestos alifáticos, gracias a su compleja composición, se obtienen varios compuestos en donde 3 de ellos predominan entre un 20% a un 80% para dar las características biológicas de los aceites (Barotto, 2021).

En la actualidad existen varios métodos de extracción para aceites, estos mismo se han dado por diversos factores que van desde la demanda económica, ecológica y competitiva dentro de la industria. Los procesos más convencionales de la extracción de aceites desde la etapa de sólido a líquido son varios como el arrastre a vapor, prensado, etc.

Los aceites esenciales tienen diferentes aplicaciones en la industria, ya que, al ser productos mayoritariamente aromáticos, entran en la industria de cosmética, farmacéutica, cuidado personal y alimentos y bebidas. Estos productos poseen una gran variedad de propiedades como aromas duraderos por su concentración de activos en su composición química, analgésicos que ayuda a tranquilizar el sistema nervioso central al igual que favorecen a la desinflamación de golpes y lesiones, también en la circulación de la sangre que ayudan con la apariencia de la piel y cicatrización de la misma.

El aceite esencial de limón (*Citrus limon*), extraído de la cáscara del fruto, es valorado por su composición química, rica principalmente en d-limoneno (que puede superar el 90%), además de otros compuestos como β -pineno y γ -terpineno. Estos

componentes le confieren propiedades biológicas significativas. Dentro de los diversos sectores se encuentran las siguientes aplicaciones:

Tabla 1 Usos cotidianos del aceite esencial de limón.

Área de aplicación	Beneficios y Propiedades
Salud y Bienestar	Sus compuestos bioactivos contribuyen a sus propiedades antioxidantes y antibacterianas contra microorganismos como el E. coli, S.aureus y C. albicans.
	Es eficaz para la reducción de ansiedad y mejor del estado de ánimo, ayudando al rendimiento cognitivo.
Cuidado de la Piel	Es comúnmente utilizado en el tratamiento del acné gracias a sus propiedades astringentes, antibacterianas y antisépticas.
Limpieza de Hogar	Es un bactericida natural muy potente, lo que lo hace ideal para la desinfección de superficies.

(Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo, 2023).

Sin embargo, dentro de la parte culinaria se aplican de la siguiente forma:

Tabla 2: Aplicaciones de los aceites.

Aplicación en alimentos	Función principal
Aromatizante y saborizante	Se utiliza como aditivo para la industria en bebidas, confitería y helados. En la cocina casera se usa por su gran sabor y aroma.

Conservante natural	Gracias a sus propiedades antimicrobianas es ideal para la conservación y protección para el deterioro de los alimentos.
Antioxidante	Actúa como antioxidante de los alimentos que ayuda contra la oxidación de los mismos y mantener la calidad y frescor del producto.

(Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo, 2023).

El aceite extraído del maní (*Arachis hypogaea* L.), comúnmente conocido como aceite de cacahuete o aceite de maní, es clasificado científicamente como un aceite fijo (no esencial en el sentido de la aromaterapia, sino un aceite graso) debido a su composición principal de lípidos. Este aceite es uno de los cultivos oleaginosos más importantes del mundo y es altamente valorado por sus propiedades nutricionales y su estabilidad térmica. Es rico en ácidos grasos insaturados que es clave para la salud cardiovascular, contiene antioxidantes naturales como vitamina E, resveratrol que son compuestos combatientes al estrés oxidativo.

En la industria se encuentran diversos usos del aceite de maní:

Tabla 3: Aplicación industriales.

Área de aplicación	Función principal
Cuidado de la piel	Es utilizado como base para cremas, bálsamos labiales y aceites de baño, por su fácil absorción en la piel y propiedades nutritivas, suavizantes e hidratantes.
Masajes	Es popular para los masajes por su absorción lenta que ayuda con las tensiones, circulación

	sanguínea y tratamiento para piel seca, eccemas y dermatitis.
Aplicaciones industriales	Según investigaciones se puede utilizar como biocombustibles, lubricantes y fluidos hidráulicos.

(Khalid).

Tabla 4: En el uso gastronómico del aceite son los siguientes puntos

Área de aplicación	Función Principal
Cocción y Fritura	Es utilizado para salteados y fritura profunda por su alto punto de humo, es comúnmente utilizado en países asiáticos.
Aromatizante y Aditivo	Se utiliza como ingrediente alimentario en panificación, repostería y en la industria para elaborar margarinas, mantecas, horneados y chocolates, aportando sabor y textura.

(Khalid).

La costa de Ecuador, reconocida por tener algunas de las mejores playas del mundo, ofrece una gastronomía que es tan rica y variada como sus recursos naturales. La alimentación en esta región continental se fundamenta lógicamente en los productos del mar, complementada por la riqueza agrícola del trópico, lo que da como resultado una dieta distintiva y deliciosa. Aunque es posible probar platos costeros en otras regiones del país, la frescura y la abundancia de opciones en su lugar de origen son inigualables (Hop, 2020).

Los principales ingredientes de esta cocina son los siguientes:

El coco es un ingrediente costero extremadamente popular. Se utiliza a menudo como un condimento esencial más que como un alimento principal.

El plátano es quizás el ingrediente más representativo de la comida ecuatoriana en general, dado que el país es el mayor productor y exportador mundial de bananos. En Ecuador se cultivan más de 300 variedades, de las cuales siete son ampliamente consumidas en platos tanto dulces como salados. El plátano verde es fundamental para la base de muchos platos tradicionales, incluso en el desayuno.

La gastronomía costera se caracteriza por la abundante utilización de maní como base para salsas y caldos, y el limón como condimento esencial de frescura y acidez.

Tabla 5: Se presenta una lista de los platillos de la Costa donde se utilizan ambos ingredientes

Platillo costeño	Ingredientes principales (Maní y Limón)	Características
Ceviche Manaba	Maní (en pasta o molido) y Limón (jugo)	Es una variación del ceviche tradicional donde se incorpora pasta de maní a la marinada o al líquido. El limón se utiliza para curtir y dar el toque ácido distintivo (Neira, 2024).
Viche	Maní (en pasta o disuelto) y Limón (se añade al servir)	Es una sopa espesa, tradicional de la provincia de Manabí. Contiene una base de plátano verde, granos tiernos, Es una sopa espesa, tradicional de

		la provincia de Manabí. Contiene una base de plátano verde, granos tiernos y se añade maní para darle cremosidad para acompañarse con arroz y limón (Pujol, 2019).
Bollo de pescado	Maní (licuado) y Limón (se añade al servir)	Se prepara con una masa de plátano verde rellena de un guiso de pescado, que lleva maní licuado y especias, todo envuelto en hoja de plátano y cocinado al vapor. Típicamente se acompaña con arroz y limón (Turismo, 2021).
Sango de mariscos	Maní (pasta o molido) y Limón (se añade al servir)	Es un plato tradicional a base de plátano verde y mariscos, cuya textura cremosa y sabor intenso se consiguen gracias a la adición de maní (Life, 2019).
Guatita	Maní (en salsa) y Limón (para la limpieza)	Si bien se consume en todo el país, es un plato popular costeño (Guayaquil). Consiste en un guiso de mondongo (estómago de res) y papas,

		cocinado en una salsa a base de maní y especias (Sumesa S.A., 2025).
Corviche	Maní (en la masa o en el relleno) y Limón (se añade al servir)	Es una especie de croqueta frita, rellena de pescado, cuya masa se prepara con plátano verde rallado y, en muchas recetas de Manabí, se incorpora maní en la masa o en el relleno (Neira, 2024).

Ilustración 1: Guatita: platillo típico de Ecuador



Nota. Guatita | Sumesa. (2025). Sumesa.com.ec. <https://sumesa.com.ec/guatita/>

Ilustración 2: Ceviche Manaba



Nota. Neira, J. (2023, July 13). Ceviche ecuatoriano: Una explosión de sabores de la costa. Travel & Food; Travel & Food.

<https://travelandfood.online/sabores/ceviche-ecuatoriano/>

Ilustración 3: Bollo de la Troncal, sabor costeño.



Nota. Los bollos de la Troncal reúnen el sabor costeño en su máxima expresión – Ministerio de Turismo. (2021). Turismo.gob.ec. <https://www.turismo.gob.ec/los-bollos-de-la-troncal-reunen-el-sabor-costeno-en-su-maxima-expresion/>

Equipos de extracción y su funcionamiento

La cáscara de limón (*Citrus limon*) contiene glándulas de aceite ricas en terpenos. El compuesto mayoritario es el D-Limoneno (hasta un 90-95%), responsable del olor característico, junto con aldehídos como el citral (neral y geranial).

- **Liposolubilidad:** Estos compuestos son hidrofóbicos, lo que significa que son altamente solubles en lípidos (aceites vegetales). Al calentar el aceite base, disminuye su viscosidad, lo que facilita la difusión de estas moléculas desde la matriz celular de la cáscara hacia el solvente (aceite) (G, 2009).
- **Densidad:** El aceite esencial de limón tiene una densidad aproximada de 0.84 g/ml. Al integrarse con un aceite base (como el de oliva, con densidad ~0.91 g/ml), se crea una solución coloidal estable (G, 2009).

Para este proceso de infusión, se deben respetar los siguientes parámetros de procesos, en donde nos ayudará a obtener un resultado inocuo y fiable en la aplicación de las recetas:

- El rango técnico ideal es entre 45°C y 60°C. Superar los 70°C provoca la evaporación de los compuestos volátiles más ligeros y la oxidación térmica de los ácidos grasos del aceite base (Hoover, 2018).
- En baño maría, el equilibrio de saturación se alcanza usualmente entre las 2 y 3 horas. Superar este tiempo no aumenta significativamente la concentración de limoneno, pero sí el riesgo de degradación por calor (Hoover, 2018).

- Para prolongar la vida útil, se puede añadir Vitamina E (Tocoferol) al 0.5% del volumen total. Esto interrumpe la reacción en cadena de la peroxidación lipídica (Schwan, 2025).

El funcionamiento de un molino de grano utiliza un proceso continuo por el cual el grano pasa por un proceso de triturado en donde el grano se irá convirtiendo en pedazos más pequeños, El molino de grano se ha utilizado por varias décadas, principalmente en los países de Latinoamérica, el cual ha ayudado a generaciones de personas para obtener productos y procesar los alimentos que necesitan para su alimentación. Su funcionamiento comienza por la tolva en donde se ingresa el grano y gracias a la manivela ayuda a pasar por las muelas donde será triturado todo el grano (Victoria , 2021).

Capítulo II

Elaboración de aceites de limón y maní mediante infusión y molienda respectivamente

La extracción de aceite de limón por infusión con aceite neutro, es un proceso de infusión de la materia prima (la cáscara de limón) utilizando aceite neutro, ya que carece de otras propiedades físicas como olores o sabores, por ello es una buena opción para este método. A continuación, se describe lo necesario para realizar la extracción:

- Sumergir las cáscaras en agua hirviendo durante un minuto. Este paso se realiza con el fin de eliminar impurezas superficiales y ablandar la estructura celular de la piel, seguido de un secado inmediato y riguroso.
- Introducir las cáscaras en un frasco de cristal y se vierte el aceite base seleccionado hasta que estas queden completamente sumergidas.
- Se coloca el frasco dentro de una olla con agua, asegurando que el nivel del agua alcance la mitad de la altura del recipiente de cristal. Se aplica calor a fuego muy bajo, manteniendo el agua a una temperatura constante sin que llegue a un hervor vigoroso. Se permite que el aceite se infusione lentamente durante un periodo de 2 a 3 horas, facilitando así la transferencia de los compuestos volátiles y la esencia del limón al aceite base.
- Una vez finalizada la infusión, se retira el frasco de la fuente de calor y se deja reposar hasta que alcance la temperatura ambiente. Posteriormente, el aceite se pasa por un colador o filtro de malla fina para separar y descartar los residuos sólidos de las cáscaras.
- El producto final se trasvasa a un frasco de vidrio oscuro (ámbar) y se almacena en un lugar fresco, seco y protegido de la incidencia directa de la luz para prevenir la oxidación de los terpenos.

Gracias a este proceso, se logra obtener el aceite en una pequeña cantidad, el cual será envasado para su conservación y próxima aplicación en una receta.

Elabotación de aceite de maní mediante proceso de molienda y aceite neutro

El método utilizado es moliendo, donde el grano pasará por un molino de granos y a su vez será triturado más homogéneo en una licuadora o procesador, para añadir aceite neutro, el cual aportará una textura más lisa, para que la separación del sólido y el aceite sea mayor y más rápida.

Para este método se necesitará lo siguiente:

- Materia Prima: Cacahuates pelados
- Molino o licuadora
- Jeringuilla para extraer
- Embudo, Servilletas (como filtro)

El proceso de extracción de aceite de cacahuete comienza con la separación del sólido y líquido. Esta fase se llama desfasado o sinéresis, es cuando gracias a que el aceite de maní contiene aceites hidrogenados y gracias a la gravedad, la separación de partículas sólidas que se quedan al fondo del envase y el aceite en la parte superficial y es ahí cuando se puede extraer el aceite de maní (Lázaro, 2024).

Capítulo III

Aplicación de los aceites mediante menú degustación basado en cocina de la Costa ecuatoriana

Ceviche estilo jipijapa

Este ceviche nace en la zona de Manabí, Ecuador, donde se resalta su técnica de preparación y sabores del mismo. Su diferenciador a los demás ceviches, es que se añade una salsa de maní la cual aporta un sabor característico y a su vez un color diferente con tonalidades marrones claras. Gracias al aceite de maní que se obtuvo, ayudará para resaltar la preparación, pero sin dejar de lado la calidad y sabor del platillo, llevándolo a un nivel más contemporáneo de la alta cocina (Ekos Negocios, 2023).

Ilustración 4: Ceviche Jipijapa



Fuente: <https://www.rodrigofernandini.com/>

Carpaccio

El carpaccio es una receta italiana, pero dentro de este trabajo se utilizará la técnica con la cual se prepara, con trozos muy finos de pescados que serán aplastados para que el mismo filete sea mucho más fino y tenga un gran parecido al carpaccio de carne, pero con ingredientes nacionales, principalmente de la costa ecuatoriana (Vergara, 2024).

Ilustración 5: Carpaccio prueba



Fuente: elaboración propia.

Corviche

El corviche es un platillo de bajo costo en la zona costera del Ecuador, es un aperitivo similar a una croqueta española, pero con la diferencia que está hecho a base de plátano verde, verduras para su condimentación y un relleno, que puede ser desde lo más simple como el queso a otros mariscos y carnes. Tradicionalmente se acompaña

con ají y mayonesa. Para este menú se realiza la misma elaboración, pero añadiendo el uso del aceite de maní en la preparación. (Diario Correo, 2018).

Ilustración 6: Croqueta prueba.



Fuente: imagen referencial generada con IA.

Postre

Una fusión de sabores entre dulce y salado, el postre se basa en un producto bastante consumido en la zona costera ecuatoriana, el cual es el queso (queso manaba) que aporta un sabor bastante salado, pero con el sabor dulce del zapallo, un producto bastante consumido en la costa, para hacer cremas o coladas. Y a su vez también el aporte de olores que dará el aceite de limón anteriormente creado.

Ilustración 7: Zapallo.



Fuente: elaboración propia.

Conclusiones

Para finalizar el trabajo, se obtienen las siguientes conclusiones:

Aceite de limón

- En la elaboración del aceite de limón, se concluye que, se deben a tener en cuenta muchos factores para que el producto tenga un óptimo resultado.
- En la creación del aceite, se requiere la cáscara del limón, pero se recomienda que el limón sea amarillo, ya que por el exceso de calor puede comenzar con su parte oxidativa de la misma, dando como resultado tonalidades menos verdes a las esperadas.
- También tomar en cuenta los métodos que se realizaron, en este caso se utilizó el método de infusión por baño maría, ya que es la forma más rápida de obtenerlo. En otra situación también existe la obtención del aceite, pero por método de maceración que toma bastante tiempo, aunque en base al mismo, se logra resultados más fuertes en la parte aromática.

Aceite de Maní

- En el proceso de elaborar el aceite de maní, se debe tomar en cuenta que el resultado del mismo, será en mínima cantidad si no se utilizan equipos de laboratorio.
- El método utilizado fue el de tostado y triturado del maní, hasta obtener una pasta, donde tomaremos un tiempo para que los sólidos y líquidos (aceite) se separen y así sustraer el mismo.

Referencias bibliográficas

- Barotto, A. J. (2021). *SEDECI*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgglefindmkaj/https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/140964/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Diario Correo. (2018). Obtenido de Correo: Diario Correo | El diario de todos. (2018). Diariocorreo.com.ec. <https://diariocorreo.com.ec/14406/portada/el-corviche-un-aperitivo-que-mantiene-su-sabor-y-preparacion-tradicional>
- Ekos Negocios. (19 de 05 de 2023). Obtenido de Ekos: <https://ekosnegocios.com/articulo/ceviche-de-jipijapa-identidad-con-mani-y-aguacate>
- Fernandinirest. (2017). *Fernandinirest*. Obtenido de Instagram: @fernandinirest en Instagram: “Explorando sabores, colores y texturas. Que divertido ! #comidaperuana #peruvianfood #peruvianscuisine #barranco #rodrigofernandini.” (2017). Instagram. <https://www.instagram.com/p/DQ7CRwNjlkp/>
- G, A. (2009). *ResearchGate*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/237109684_Improving_olive_oil_shelf_life_with_lemon_essential_oil
- Guzman, A. (2015). *DISEÑO DE UNA PRENSA TIPO EXPELLER PARA EL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ACEITE A PARTIR DE SEMILLAS OLEAGINOSAS, MEDIANTE LA METODOLOGÍA DE INGENIERÍA INVERSA*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgglefindmkaj/https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/4c90d263-1384-4364-ab33-47bb63072c84/content
- Hoover. (2018). *Home & Garden Information Center*. Obtenido de <https://hgic.clemson.edu/factsheet/herb-infused-oils/>
- Hop, E. (2020). Obtenido de Bunshop: La costa de Ecuador, reconocida por tener algunas de las mejores playas del mundo, ofrece una gastronomía que es tan rica y variada como sus recursos naturales. La alimentación en esta región continental se fundamenta lógicamente en los productos del mar,
- Khalid, N. (s.f.). Physicochemical Characteristics, Functional Properties, and Nutritional Benefits of Peanut Oil. En *Food Science and Nutrition*. Pakistan: 28 Feb 2014. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/260442441_Physicochemical_Characteristics_Functional_Properties_and_Nutritional_Benefits_of_Peanut_Oil_A_Review
- Lázaro, N. (2024). Obtenido de Amerex: <https://amerexingredientes.com/sineresis-en-los-alimentos-soluciones-naturales/>

- Life, B. (2019). Obtenido de Beach Life Ecuador: <https://beachlifeecuador.com/platos-tipicos-costa-ecuador/>
- Neira, J. (2024). Obtenido de Travel Food: <https://travelandfood.online/sabores/platos-tipicos-costa-ecuador/>
- Pujol, L. (2019). Obtenido de Recetas de Laylita: <https://www.laylita.com/recetas/biche-de-pescado/>
- Sumesa S.A. (2025). Obtenido de Guatita: <https://sumesa.com.ec/guatita/>
- Schwan. (2025). *University of Georgia*. Obtenido de <https://fieldreport.caes.uga.edu/publications/C1334/how-to-safely-make-infused-oils/>
- Turismo, M. d. (2021). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/los-bollos-de-la-troncal-reunen-el-sabor-costeno-en-su-maxima-expresion/>
- Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo. (Diciembre de 2023). Obtenido de Revista de Investigación Científica Tayacaja: <https://revistas.unat.edu.pe/index.php/RevTaya/article/view/216/199>
- Vergara, M. (25 de 09 de 2024). Obtenido de <https://www.miguelvergara.com/actualidad/blog/que-es-el-carpaccio-como-prepararlo/>
- Victoria . (2021). *Victoria*. Obtenido de https://victoria.com.co/blogs/blog/blog-como-funciona-un-molino-de-maiz?srsltid=AfmBOoo2XB02E2beHJjOVID-6IwicNbEP1v_5IAxy_FnFuE2zIWaO4fM

Anexos

Ilustración 8: Receta estándar de aceite de limón y maní

Pontificia Universidad
Católica del Ecuador



Foto

Nombre de la receta: Aceite de Limón

Porciones/peso: 1

Fecha de producción: 27/1/2026

Elaborado por: Juan Pazmiño

Observaciones:

%Cost/Vta

40%

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Limón	gr	500	\$ 2,00	\$ 1,00
Aceite neutral	ml	1000	\$ 2,50	\$ 2,50
			COSTO SUBTOTAL	\$ 3,50
			VARIOS 5%	\$ 0,18
			COSTO TOTAL	\$ 3,68
			COSTO POR PAX	\$ 3,68
			% COSTO VTA	40%
			PVP	\$ 9,19
Procedimiento				
Se pelará la cáscara del limón, lavarlas en agua fría, sumergir en aceite neutro dentro de una olla, la olla con el aceite será puesta dentro de una olla más grande para realizar baño María.				

Nombre de la receta: Aceite de maní

Porciones/peso: 1

Fecha de producción: 27/01/2025

Elaborado por: Juan Pazmiño

Observaciones:

%Cost/Vta	40%

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida
Grano de maní	gr	1000	\$ 4,50	\$ 4,50
Aceite	gr	500	\$ 2,50	\$ 1,25
			COSTO SUBTOTAL	\$ 5,75
			VARIOS 5%	\$ 0,29
			COSTO TOTAL	\$ 6,04
			COSTO POR PAX	\$ 6,04
			% COSTO VTA	40%
			PVP	\$ 15,09

Procedimiento

EL grano de maní será triturado por un gran lapso de tiempo, se añadirá aceite solo en caso de alisar la mezcla del triturado. Se dejará reposar la mezcla hasta que se desfase los sólidos de los líquidos.

Ceviche estilo Jipijapa

Corviche de Camarón

Corviche de Camarón

Pontificia Universidad Católica del Ecuador					
					Foto
Nombre de la receta:	Corviche de camarón				
Porciones/peso:	1				
Fecha de producción:	15/12/2025				
Elaborado por:	L Équateur				
Observaciones:					
			%Cost/Vta		40%
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS		
			Costo kg/lt	Costo cant. Requerida	
Plátano verde	gr	500	\$ 2,00	\$ 1,00	
Camarón	gr	200	\$ 8,00	\$ 1,60	
Cebolla	gr	75	\$ 1,00	\$ 0,08	
Pimiento	gr	75	\$ 1,00	\$ 0,08	
Tomate	gr	75	\$ 1,00	\$ 0,08	
Pasta de maní	gr	125	\$ 5,00	\$ 0,63	
Aceite	ml	500	\$ 1,50	\$ 0,75	
Comino	gr	10	\$ 11,00	\$ 0,11	
Manteca de cerdo	gr	200	\$ 6,50	\$ 1,30	
Huevo	UNIDAD	2	\$ 0,15	\$ 0,00	
Mantequilla	gr	125	\$ 7,00	\$ 0,88	
Aceite de maní	ml	c/n			
			COSTO SUBTOTAL	\$ 5,61	
			VIARIOS 5%	\$ 0,28	
			COSTO TOTAL	\$ 5,89	
			COSTO POR PAX	\$ 5,89	
			% COSTO VTA	40%	
			PVP	\$ 14,73	

Carpaccio de Dorado

Pontificia Universidad Católica del Ecuador				
			Foto	
Nombre de la receta:	Carpaccio de Dorado			
Porciones/peso:	1			
Fecha de producción:	27/1/2026			
Elaborado por:	Juan Pazmiño			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	40%
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lit	Costo cant. Requerida
Filete de dorado	gr	200	\$ 12,00	\$ 2,40
Mango	gr	100	\$ 1,50	\$ 0,15
Limón	gr	100	\$ 1,50	\$ 0,15
Maní	gr	100	\$ 9,50	\$ 0,95
Cilantro	gr	15	\$ 0,50	\$ 0,01
Aguacate	gr	75	\$ 2,27	\$ 0,17
Aceite de limón	ml	c/n		
Sal	gr	c/n		
Pimienta	gr	c/n		
			COSTO SUBTOTAL	\$ 3,83
			VIOS 5%	\$ 0,19
			COSTO TOTAL	\$ 4,02
			COSTO POR PAX	\$ 4,02
			% COSTO VTA	40%
			PVP	\$ 10,05

Zapallo con Queso

Pontificia Universidad Católica del Ecuador				
			Foto	
Nombre de la receta:	Zapallo con Queso			
Porciones/peso:	1			
Fecha de producción:	27/1/2026			
Elaborado por:	Juan Pazmiño			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	40%
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTOS	
			Costo kg/lit	Costo cant. Requerida
Zapallo	gr	100	\$ 1,50	\$ 0,15
Queso Manaba	gr	150	\$ 4,00	\$ 0,60
Maní	gr	25	\$ 1,50	\$ 0,04
Miel de limón	gr	50	\$ 8,50	\$ 0,43
Canela	gr	10	\$ 20,00	\$ 0,20
Pimienta dulce	gr	10	\$ 8,00	\$ 0,08
Anís estrellado	gr	10	\$ 17,00	\$ 0,17
Azúcar	gr	75	\$ 1,50	\$ 0,11
Aceite de limón	ml	c/n		
			COSTO SUBTOTAL	\$ 1,78
			VIOS 5%	\$ 0,09
			COSTO TOTAL	\$ 1,86
			COSTO POR PAX	\$ 1,86
			% COSTO VTA	40%
			PVP	\$ 4,66