

1. JUSTIFICACIÓN

El Presente trabajo ha sido realizado con la finalidad de comparar la utilización de mariscos en la preparación de platillos típicos de gastronomía de Chile y Ecuador, de esta manera se demostrara cuales son las diferencias.

Se analizarán diez platillos de la gastronomía chilena y diez platillos ecuatorianos para comprobar sus discrepancias al momento de elaboración.

Se demostrara la forma de preparación de estos platillos, con su género principal. También cuales son los productos que se utilizan, para incorporar a sus guarniciones.

De igual manera se dará a conocer que mariscos se caracterizan y se aprovecha en estos países.

Por otro lado se demostrara que los conocimientos gastronómicos tanto de Chile como de Ecuador se pueden aprovechar e implementar de una forma versátil en estos países.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

- Realizar un análisis comparativo del uso de mariscos en los platillos de la gastronomía Chilena con los platillos de la gastronomía Ecuatoriana.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar los principales mariscos de Chile y de Ecuador
- Investigar la importancia de los mariscos para el pueblo chileno y para el pueblo ecuatoriano.
- Analizar la utilización de mariscos, en la preparación de platillos chilenos y platillos ecuatorianos.
- Realizar el estudio comparativo del tema propuesto.

3. MARCO TEÓRICO.

3.1. CHILE.¹

Capital Santiago de Chile 33°26' S 70°39' O

Ciudad más poblada Santiago de Chile

Forma de gobierno República democrática presidencial

Presidente **Sebastián Piñera**

Chile es un país de América, ubicado en el extremo suroeste de América del Sur. Su nombre oficial es **República de Chile** y su capital es la ciudad de Santiago de Chile.

Chile comprende una larga y estrecha franja de tierra conocida como Chile continental, entre el océano Pacífico y la cordillera de los Andes, limitado al norte con Perú, al este con Bolivia y Argentina, y al sur con el paso Drake. Además, posee territorios insulares en el océano Pacífico, como el archipiélago Juan Fernández, las islas Desventuradas, la isla Sala y Gómez y la isla de Pascua, las dos últimas ubicadas en la Polinesia, totalizando una superficie de 755.838,7 km².

Por otra parte, Chile también reclama soberanía sobre el territorio Antártico.

3.1.1. ECONOMÍA.²

La economía chilena es conocida internacionalmente como una de las más sólidas del continente. A pesar de que a lo largo de su historia ha enfrentado diversos períodos de crisis, en los últimos años ha tenido un importante y sostenido crecimiento.

Chile en la actualidad es un mercado abierto al mundo, con una economía caracterizada por la exportación y la explotación de materias primas.

El principal producto comercial es la minería del cobre, el cual satisface el 36% del mercado mundial, aunque también es importante la explotación de otros recursos como molibdeno, oro y plata.

Por otro lado, Chile se ha convertido en plataforma de inversiones extranjeras para otros países de Latinoamérica.

3.1.2. MONEDA³

El **peso chileno** es la moneda de curso legal de Chile.

¹<http://es.wikipedia.org/wiki/Chile>

²<http://es.wikipedia.org/wiki/Chile>

³http://es.wikipedia.org/wiki/Peso_chileno

El peso fue establecido en 1817 junto con la independencia del país y se mantuvo como tal hasta 1960, cuando fue reemplazado por el escudo. El peso fue retomado en 1975 con una tasa de un peso por cada mil escudos. Desde el año 1851, se estableció el sistema decimal en el peso, estando constituido por 100 centavos; sin embargo desde el 1° de enero de 1984 la contabilidad debe llevarse en pesos sin centavos.

La tasa de cambio entre el peso chileno y el dólar; es 100 centavos de dólar americano equivalen a 520 pesos chilenos.

3.1.3. GEOGRAFÍA.⁴

Chile se extiende a lo largo de más de 4.200 km en una estrecha franja entre la Cordillera de los Andes y la costa suroriental del Océano Pacífico. Su ancho máximo alcanza los 440 km y su ancho mínimo es de 90 km. Se ubica a lo largo de una zona altamente sísmica y volcánica, perteneciente al Cinturón de fuego del Pacífico, debido a la subducción de la Placa de Nazca en la Placa Sudamericana.

El relieve chileno está integrado por una Depresión intermedia que cruza al país de forma longitudinal y es flanqueada por dos alineaciones montañosas: la Cordillera de los Andes al este, frontera natural con Bolivia y Argentina. Al Norte está comprendida por la zona del Desierto de Atacama, el de mayor aridez en el mundo.

Al sur se encuentra el Norte Chico que se extiende hasta el río Aconcagua. Los Andes comienzan a disminuir su altitud hacia el sur y comienzan a acercarse a la costa. Los dos sistemas montañosos se entrecruzan prácticamente eliminando la Depresión Intermedia. La existencia de ríos que atraviesan el territorio permite la formación de valles transversales, donde se ha desarrollado fuertemente la agricultura en el último tiempo, mientras las planicies litorales comienzan a ampliarse.

El Valle Central es la zona más habitada del país. Las planicies litorales son amplias y permiten el establecimiento de ciudades y puertos junto al Pacífico, mientras la Cordillera de la Costa desciende su altura. La Cordillera de los Andes mantiene alturas superiores a los 6.000 msnm pero lentamente comienza a descender acercándose a los 4.000 msnm en promedio. La depresión intermedia reaparece convirtiéndose en un fértil valle que permite el desarrollo agrícola y el establecimiento humano, debido a la acumulación de sedimentos.

⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

Hacia el sur, la Cordillera de la Costa reaparece en la Cordillera de Nahuelbuta, mientras los sedimentos glaciales dan origen en la zona de La Frontera a una serie de lagos.

En los Andes patagónicos se destaca, la presencia de grandes masas de hielo conocidas como Campos de Hielo que corresponden a las mayores reservas de agua del Hemisferio Sur fuera de la Antártida. Al oriente de la Cordillera se localizan zonas relativamente llanas, especialmente en la zona del estrecho de Magallanes y a lo largo de Tierra del Fuego.

La Cordillera de los Andes, al igual que previamente lo había hecho la Cordillera de la Costa, comienza a desmembrarse en el océano dando origen a un sin número de islas e islotes hasta desaparecer en el Cabo de Hornos, hundiéndose en el Paso Drake y reapareciendo en el Arco de las Antillas del Sur y luego en la Península Antártica, en el Territorio Chileno Antártico,.

En el medio del Océano Pacífico, el país tiene soberanía sobre diversas islas, conocidas en conjunto como Chile Insular, en que destacan el archipiélago de Juan Fernández y la isla de Pascua. Estas islas tienen un origen volcánico debido a que se encuentran en las zonas de fractura entre la Placa de Nazca y la Placa Pacífica.

3.1.4. HIDROGRAFÍA⁵

El territorio chileno está cruzado por diversos ríos que generalmente transcurren desde la Cordillera de los Andes hacia el Océano Pacífico en sentido este-oeste. Sin embargo, debido a las características del territorio, la longitud de estos ríos es corta.

Debido a las características del desierto, en la zona del Norte Grande no existen ríos, a excepción de cortas quebradas el río Loa, que con sus 440 km de longitud es el más largo del país. En la zona del altiplano se encuentran las zonas de los bofedales que dan origen al **lago Chungará**, ubicado a una altitud de 4.500 msnm, y de los ríos Lauca y Lluta, compartidos con Bolivia. En el centro-norte del país comienzan a aumentar el número de ríos que forman valles de gran importancia agrícola, destacándose el río Elqui, el río Aconcagua, el río Maipo y su afluente, el Mapocho, y el Maule. Su caudal procede principalmente de los deshielos cordilleranos en el verano y de las lluvias durante el invierno. La zona casi no presenta lagos de importancia, a excepción del artificial lago Rapel, el lago Colbún, la Laguna del Maule y la Laguna de La Laja.

⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

Hacia el sur, el río Biobío, en la Región del Biobío, se extiende desde las estribaciones andinas en la Región de la Araucanía, recorre un centenar de poblados junto a sus múltiples afluentes y alimenta importantes centrales hidroeléctricas que abastecen a gran parte de la población del país. En la zona patagónica, los ríos son de menor envergadura pero de un fuerte caudal, como el Futaleufú, el Palena, el Baker y el Pascua, mientras que los lagos, a excepción del lago Presidente Ríos en la Península de Taitao y de la Laguna de San Rafael, se encuentran junto al límite internacional con Argentina, siendo compartidos entre ambos países. Es el caso del lago General Carrera, que con sus 970 km² en el territorio chileno es el más grande del país, el lago Cochrane, el lago O'Higgins y el lago Fagnano, en Tierra del Fuego.

3.1.5. CLIMA⁶

La longitud del país es un factor primordial ya que de esta manera se favorece para que haya una gran variedad de climas en todo el territorio. La Cordillera de los Andes regula el paso de masas de aire, impidiendo el paso de vientos desde las pampas argentinas hacia el territorio chileno y de la influencia marítima hacia la vertiente oriental.

En la zona norte del país, el clima es de carácter desértico, con escasas precipitaciones. Las temperaturas tienen leves variaciones a lo largo del año, manteniéndose en promedio en torno a los 20 °C. La Corriente de Humboldt estabiliza y enfría las zonas. En las zonas interiores, la oscilación térmica es alta con nula humedad y ausencia de nubes, lo que ha permitido la instalación de grandes observatorios en la zona. En la zona del altiplano, las temperaturas descienden debido al efecto de la altitud creando un clima estepárico frío. En la zona del Norte Chico, existe un clima estepárico cálido o semiárido que sirve como transición hacia climas más fríos hacia el sur. Las precipitaciones son irregulares y se concentran en la temporada invernal.

Desde el valle del Aconcagua hacia el sur, el clima dominante es el mediterráneo en todo el territorio, a excepción de las altas cimas de la Cordillera de los Andes de clima frío por efecto de la altura. Las cuatro estaciones están claramente marcadas, con un verano seco y cálido y un invierno lluvioso y frío. La zona costera presenta temperaturas reguladas por el efecto marítimo, mientras las zonas interiores presentan una alta oscilación térmica pues la Cordillera costera actúa como biombo climático. En Santiago, las temperaturas en el verano

⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

promedian los 20° con extremas de 36 °C durante el verano (enero), mientras que en el invierno (junio) las temperaturas pueden llegar a los -2 °C y un promedio de 9,8 °C.

Las lluvias aumentan hacia el sur, que presenta un clima marítimo lluvioso entre la Región de la Araucanía y la Península de Taitao. En el extremo austral, se desarrolla un clima estepárico frío caracterizado por una gran amplitud térmica, bajas temperaturas y una disminución de la pluviosidad que se presenta en invierno, generalmente en forma de nieve, mientras en el Territorio Antártico predomina el clima polar.

La isla de Pascua presenta un clima único de características subtropicales con una media de 1.138 mm anuales de precipitaciones distribuidas durante el año.

3.1.6. FLORA Y FAUNA.⁷

El clima y el relieve del país condicionan el desarrollo de la vida y la formación de diferentes ecosistemas en el país.

La zona norte del país se caracteriza por su escasa vegetación debido a la extrema aridez del desierto de Atacama y la ausencia de precipitaciones. En las zonas altiplánicas la vegetación aumenta, destacando la queñoa y la yareta animales como, alpacas, guanacos, llamas y vicuñas, son los principales animales que habitan esta zona, junto a otras especies pequeñas, como chinchillas y vizcachas, mientras en las lagunas altiplánicas habitan especies de flamencos.

En la zona del Norte Chico, cuando se produce el *Desierto Florido* en que las tierras áridas se ven pobladas de diversas especies de flores, como la añañuca. A lo largo de toda la cordillera de los Andes, la especie insigne es el cóndor de los Andes, símbolo del país en el escudo nacional.

Entre el sur de la Región de Atacama y la Región de Coquimbo se caracteriza por la mayor presencia de vegetación, en las zonas costeras de Talinay y Fray Jorge existen bosques residuales del tipo valdiviano, en el Norte Chico aparecen especies propias de clima como el boldo, el espino y el quillay.

En la zona centro-norte se extiende la zona conocida como bosque esclerófilo, formación vegetal muy degradada por los incendios, la fabricación de carbón, la utilización del suelo para la agricultura y la expansión de los grandes núcleos urbanos. Algunas especies características de la vegetación del Valle Central son el arrayán, el boldo, el espino, el litre,

⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

el maitén, el matico, la palma chilena, el quillay y el roble, entre otros. Animales como coipo, el degú, el puma, el zorro culpeo, la bandurria, la diuca, el loro trichahue, el treile y el zorzal habitan esta zona.

Al sur del río Biobío, la vegetación se vuelve más tupida y se presenta el llamado bosque valdiviano. Algunas especies vegetales como copihue, flor nacional, la murtila, diversos helechos y árboles como el alerce y la araucaria, ambos amenazados de extinción, el avellano, el laurel, la luma, varias especies de mañíos, la tepa y el tineo. El puma es el principal carnívoro de la zona y habita en casi todo el país, salvo donde ha sido erradicado por la presencia humana. Otras especies animales características son cisnes, el colocolo, el monito del monte y el pudú. Uno de los mayores problemas ambientales de esta zona es la sustitución de enormes extensiones de bosque nativos por plantaciones de eucalipto y pino.

Hacia el interior, se desarrollan bosques caducifolios, en los que predomina la lengua y, más al oriente, grandes formaciones estepáreas de pastos duros, donde habitan guanacos, ñandúes, piches, peludos, pumas, zorros, etc. En esta zona de la estepa, se desarrolló una ganadería extensiva de ovinos, que tuvo en la estancia, su mayor expresión social y cultural. El huemul, presente en el escudo de Chile y que antiguamente habitó gran parte del país, sólo sobrevive en áreas de difícil acceso en esta zona. Finalmente, en el extremo austral de esta zona, la vegetación se reduce a algunos árboles achaparrados, tales como el canelo, el coigüe de Magallanes y el ñirre, al igual que diversas especies arbustivas y herbáceas, líquenes y musgos.

El Territorio Antártico, se encuentra en su mayor parte cubierto de hielos permanentes, por lo que su diversidad vegetal se reduce a algunas especies de musgos y líquenes. Sin embargo, la fauna alcanza en las costas una riqueza y valor excepcionales.

La costa del país es habitada en toda su extensión por una gran cantidad de aves, como albatros, cormoranes, gaviotas y pelícanos. El lobo de mar es característico de toda la costa chilena y existen algunas especies de pingüinos como el pingüino de Humboldt y el de Magallanes y un importante número de cetáceos, como delfines en Coquimbo y ballenas en Magallanes. En el mar, existen diversas especies de peces y mariscos que convierten a Chile en uno de los países con mayor variedad de fauna marina en el mundo: la anchoveta, la cojinova, el congrio, el jurel chileno, el lenguado y la merluza, son algunos de los peces más característicos de la costa chilena, mientras algunos moluscos abundantes son la

almeja, el choro, el loco, el ostión y la ostra, entre otros. El salmón y la trucha, introducidos en el país, en la actualidad son las principales especies de peces en los ríos chilenos.

En los territorios insulares, la fauna y flora son únicas en el mundo. Mientras en isla de Pascua el característico árbol del toromiro está prácticamente extinto, el Archipiélago de Juan Fernández cuenta con más de 200 especies vegetales únicas como la palmera chonta y algunas especies animales endémicas como el lobo marino de dos pelos y el picaflor de Juan Fernández.

3.1.7. COMPOSICIÓN ÉTNICA⁸

Pertenencia a los pueblos indígenas

- Aimara 48.501 0,32%
- Mapuche 604.349 4,00%
- Atacameño 21.015 0,14%
- Quechua 6.175 0,04%
- Kawésqar 2.622 0,02%
- Rapa Nui 4.647 0,03%
- Kolla 3.198 0,02%
- Yagán 1.685 0,01%

La colonización patrocinada por el gobierno chileno para poblar el sur del país. Con el tiempo, esa inmigración alemana influyó la composición cultural de gran parte del sur chileno, principalmente de las provincias sureñas de Valdivia, Osorno y Llanquihue. Otras personas, provenientes de Europa y el Medio Oriente, arribaron principalmente a los puertos y a los extremos norte y sur de Chile durante los siglos XIX y XX, incluyendo británicos, croatas, españoles, franceses, irlandeses, italianos, judíos y palestinos.

El número total de inmigrantes de países vecinos durante el mismo período fue de un valor similar. Actualmente, la inmigración de países vecinos a Chile es la más importante, y durante la última década ésta se ha duplicado hasta las 274.464 personas, principalmente provenientes de Argentina, Bolivia y Perú. En cuanto a la emigración, ésta ha disminuido durante la última década, pero aún se estima que 857.781 chilenos y descendientes de chilenos viven en el exterior, de los cuales un 50,1% estaría en Argentina, un 13,3% en

⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

Estados Unidos, un 4,9% en Suecia, un 4,4% en Canadá y un 3,9% en Australia. Dentro del país, la movilidad de la población se ha acrecentado durante las últimas décadas provocando una migración masiva desde los campos hacia las grandes ciudades del país. Mientras en las regiones del centro-sur chileno más del 80% de su población nació en la misma región, en la Región del Biobío alcanza el 86,11%, en la Metropolitana de Santiago sólo lo es el 71% de la población, y en las regiones extremas, como en la Región de Magallanes, esta cifra llega sólo al 55%.

3.1.8. IDENTIDAD Y TRADICIONES⁹

La zona norte del país se caracteriza por diversas manifestaciones culturales que combinan la influencia de los pueblos indígenas andinos con la de los conquistadores hispanos, a las que se suma la gran importancia que poseen las tradiciones religiosas, destacándose las diabladas y los carnavales como la Fiesta de La Tirana.

La zona central se identifica principalmente con las tradiciones rurales del campo chileno y la denominada cultura huasa, que se extiende entre las regiones de Coquimbo y la del Biobío, mayoritariamente. Como en esta región geográfica se concentra la mayor parte de la población chilena, se considera tradicionalmente como la principal identidad cultural del país. Su máxima expresión se realiza durante las festividades de Fiestas Patrias, a mediados de septiembre.

La cultura mapuche y las tradiciones de la hacienda dominan en la zona de la Araucanía, mientras que en las cercanías de Valdivia y Llanquihue, la influencia alemana es preponderante. Debido a su aislamiento con el resto del país, en el archipiélago de Chiloé se ha generado una rica cultura con su propia mitología. Las regiones del extremo austral también han generado una identidad propia influenciada principalmente por los inmigrantes, tanto de Chiloé y el centro del país como de la ex Yugoslavia, y que en Magallanes se caracteriza por un marcado regionalismo.

La identidad cultural de la isla de Pascua es única debido al desarrollo de una cultura polinésica desde tiempos inmemorables completamente aislada por varios siglos.

Sin embargo, en las últimas décadas, el desarrollo económico y la globalización han afectado las costumbres tradicionales del país, las que se mantienen principalmente en las zonas rurales. En la actualidad, los habitantes de las principales urbes del país han

⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

asimilado la influencia de las culturas europea y estadounidense en desmedro de la identidad histórica nacional.

3.1.9. POBLACIÓN¹⁰

Chile tiene una población estimada de 17.094.275 habitantes. Debido a las mejoras en las condiciones de vida de la población, la esperanza de vida de los chilenos, la más alta de América del Sur, ha aumentado a los 77,74 según el Instituto Nacional de Estadísticas la tasa bruta de natalidad alcanzó el 15,3‰ y la tasa bruta de mortalidad el 5,6‰, con una tasa de crecimiento natural del 9,7‰ (0,97%), mientras que la tasa de mortalidad infantil fue del 7,9‰. Estas cifras permiten establecer un proceso de envejecimiento de la sociedad chilena en la que al año 2020, la mayor parte de la población tendrá sobre 35 años.

3.1.10. EDUCACIÓN¹¹

El moderno sistema educativo de Chile tuvo sus orígenes a mediados del siglo XIX. En la actualidad, es gratuita y obligatoria la educación para todos los niños entre 6 y 14 años. El sistema escolar está administrado por el gobierno nacional a través del Ministerio de Educación. La tasa de alfabetización, que alcanza el 94%, es una de las más altas de América Latina.

Entre las instituciones de educación superior destaca la estatal Universidad de Chile (1842), de gran prestigio en el mundo. Otros centros de educación superior son la Universidad Católica de Chile (1888), la Universidad de Concepción (1919), la Universidad Católica de Valparaíso (1928) y diversas universidades técnicas, entre ellas, la primera Escuela de Artes y Oficios (1849), hoy Universidad de Santiago.

3.1.11. AGRICULTURA¹²

La agricultura y la ganadería son las principales actividades de las regiones del centro y del sur del país. La exportación de frutas y verduras ha alcanzado niveles históricos al abrirse las puertas de los mercados europeos y asiáticos, al igual que productos de la explotación forestal, pesquera y de crustáceos. Un ejemplo de esto es que, durante los últimos años, Chile ha alcanzado a Noruega, el principal exportador del mundo de salmón, y es uno de los más importantes en el rubro vitivinícola.

¹⁰ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

¹¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

¹² <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

La industria chilena es principalmente de abastecimiento local, a excepción de la producción de harina de pescado. Ésta se concentra en Santiago y, en menor grado, en Valparaíso y en Concepción. Durante los últimos años se ha tratado de impulsar la industria agroalimentaria con el fin de convertir a Chile en una potencia de este rubro hacia el año 2010.

3.1.12. TURISMO¹³

Desde mediados de los años 1990, el turismo en Chile se ha convertido en uno de los principales recursos económicos del país, especialmente en las zonas más extremas del país.

Según cifras de Sernatur, dos millones y medio de personas ingresan al año a Chile, lo que aún es significativamente menor al número de turistas que llegan a otros países de la región, como México o Brasil. La mayoría de estos visitantes provienen de países del continente, principalmente Argentina; sin embargo, el mayor crecimiento en los últimos años corresponde al de visitantes de Europa, principalmente de Alemania, España y Francia.

Los principales atractivos turísticos chilenos corresponden a lugares de bellos paisajes naturales en las zonas extremas del país. En el ámbito nacional, el turismo se concentra en la temporada estival, principalmente en los balnearios de la costa. Debido a su cercanía con Santiago, la costa de la quinta Región es la que tiene mayor cantidad de turistas, principalmente en el Litoral Central y Viña del Mar. Esta última ciudad es conocida como la *capital turística de Chile* debido a la importancia que tiene en el rubro gracias a la cercanía con la capital del país, al buen número de playas que posee, la localización de diversos centros de entretenimiento como uno de los más importantes casinos del país, y por ser sede del anual Festival Internacional de la Canción de Viña del Mar, el evento musical más grande de Hispanoamérica.

¹³ <http://es.wikipedia.org/wiki/chile>

3.1.1.1. MARISCOS CHILENOS

3.1.1.2. PRODUCTOS MARINOS¹⁴

Chile es un país eminentemente marítimo por su extensa costa. Los principales recursos marinos, englobados en el término mariscos, corresponden aproximadamente 60 especies diferentes, principalmente de crustáceos y moluscos. Mucho menos importante en número son los equinodermos ("erizos") y ascidias ("piures"). Estos recursos son muy trascendentes para este país. Primero, como una fuente importante de proteínas para la población, y segundo, como una fuente de ingresos económicos. En este último aspecto algunos mariscos ("langostinos", "choritos", almejas", "ostras", etc.) son reconocidamente valiosos. Una característica importante de estos recursos chilenos es lo que se denomina el factor autóctono. En efecto, un número muy importante de ellos son exclusivos de las costas chilenas o sólo se les encuentra en las costas del Pacífico y Atlántico del extremo Sur de Sudamérica.

Un elemento característico del ámbito culinario chileno es la variedad y calidad de pescados y mariscos, favorecida por la situación geográfica en que se encuentra el país. Entre otros productos están el pulpo, lenguado, albacora, bacalao, cochayuyo, merluza, corvina, palometa, raya, mero y atún. El congrio colorado, negro o dorado se toma frito, al horno, o en un delicioso y popular guiso, conocido como *Caldillo de congrio*, que mereció una oda del gran poeta chileno Pablo Neruda.

La Corriente de Humboldt provoca a que la oferta del marisco sea muy amplia y cualificada como la de pescados: locos u orejas marinas, langostinos, ostiones, gambas, erizos, machas (almejas), cangrejos gigantes, centollas, camarones, ostras, langostas, percebes, picorocos, incluso anguilas que son parecidas a los chanquetes.

A lo largo de Chile se encuentran miles de especies. Sólo en la costa de La Serena y Coquimbo se encuentra una gran variedad de especies de peces; en el consumo de mariscos, los erizos y los picorocos (percebes), ambos prácticamente son ajenos a la cocina de casi todas las demás naciones, productos que a futuro pudiesen llegar a constituir

¹⁴ <http://www.ozonofitness.com.ar/nutricion/203-importancia-del-consumo-de-mariscos.html>

propuestas novedosas en el mercado exterior. Otros casos importantes lo revisten la presencia de las langostas de Juan Fernández (preparadas bajo el nombre de "Perol de Langosta"), la centolla, el mejillón, el krill austral. En el sur están las ostras gigantes, las navajuelas y el huepo de Chiloé. En fin, el mar chileno da una amplia calidad y variedad productos marinos a la gastronomía nacional y al mercado exterior, ya que Chile es uno de los principales países exportadores en el mundo de productos del mar, ocupa el segundo lugar mundial en la exportación de harina de pescado y el primero en la exportación de salmón de alta calidad y libre de contaminación (30% del mercado mundial), sobrepasando a Noruega ; actualmente una importante fuente de riqueza por la exportación a Japón, Estados Unidos, incluso a Europa.

3.1.1.3. MARISCOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA CHILENA

3.1.1.3.1 CONGRIO

El congrio o congrio común (*Conger conger*), también conocido como safio, culebra o negrillo, es una especie de pez anguiliforme. La longitud máxima descrita fue de 300 cm,¹ con un peso máximo de 66 kg. Vive cerca de la costa en un rango de profundidades entre 0 y 1171 m.³ Se encuentra sobre fondos de roca y arena.

3.1.1.3.1.1. CALDILLO DE CONGRIO

El **caldillo de congrio** es un plato de la gastronomía chilena en base a congrio dorado, un pescado que abunda en la costa del Pacífico sudamericano. Si bien su receta puede ser una más de tantas otras, tiene como particularidad que fue inmortalizada en forma de poesía por el poeta chileno Pablo Neruda, lo que fomentó en Chile su preparación, principalmente en restaurantes dedicados al turismo.

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Calidillo de congrio	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Sopa	
COD	S001	Nº PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
200	g	Congrio Colorado
250	ml	Fondo de pescado
70	g	Cebolla
5	g	Ajo
100	g	Papa
5	g	Perejil
1	Hoja	Laurel
30	ml	Aceite
15	g	Cilantro
200	g	Tomate
20	g	Sal y Pimienta
25	ml	Crema de leche
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none">• Cocine las cabezas de pescado con agua, la cebolla, el ajo, zanahoria, pimienta y cilantro.• Una vez cocidas cuélelas y use solo el fondo.		




- Fría la cebolla y ajos picados, agregue los Tomates picados con todo el jugo pero sin pepas. Cocine unos 6 minutos.
- Agregue las papas, perejil, laurel, caldo, sal y pimienta.
- Cuando las papas estén casi listas, agregue las presas de pescado que están marinándose en jugo de limón y pimienta.
- Si se quiere al final se le agregan los mariscos, que se han cocido en agua hirviendo.
- Para servir chorree con crema líquida el plato y espolvoree cilantro

RECETA DE COSTOS							
NOMBRE PLATO: Caldillo de congrio			TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30 MINUTOS				
			REGIÓN : CHILE				
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCIÓN: Inmersión				
Nº RECETA		PESO POR PAX:			Nº PAX:1		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL	
Congrio colorado	200	g	6000	1000	6	1200	
Fondo de pescado	250	ml	1500	1000	1,5	375	
Cebolla	70	g	600	1000	0,6	42	
Ajo	5	g	1100	454	2,422907489	12,11453744	
Papa	100	g	1350	1000	1,35	135	
Perejil	5	g	500	454	1,101321586	5,50660793	
Laurel	1	Hoja	0	0	0	0	
Aceite	30	ml	2300	1000	2,3	69	
Cilantro	15	g	500	454	1,101321586	16,51982379	
Tomates	100	g	750	1000	0,75	150	
sal y pimienta	10	g	0	0	0	0	
Crema	25	ml	1990	1000	1,99	49,75	
					Costo Neto	2054,890969	
					6%	(+)Varios	123,2934581
					Costo Total	2178,184427	
					Costo por PAX	2178,184427	

3.1.1.3.2. CENTOLLA

El Centollo es un crustáceo decápodo que pertenece al mismo orden que los cangrejos. Es de gran tamaño, su caparazón mide entre 10 y 20 cm. de largo (talla mínima de comercialización, 12 cm). Su cuerpo es grueso y tiene forma redondeada. Presenta dos espinas robustas en la zona frontal y su caparazón es rugoso, con pequeñas protuberancias y está cubierto de vellosidades sobre las que crecen pequeñas algas y esponjas, de manera que se encuentra camuflado frente a los posibles depredadores. En la gastronomía se utiliza más la centolla, que es la hembra del centollo, porque es mucho más sabrosa que su semejante masculino. Se recomienda cocinar, de ser posible, en agua de mar, o en su defecto en agua con abundante sal. Esta es la forma más habitual de descubrir el verdadero sabor de este crustáceo. Una vez cocida generalmente se emplea en ensaladas y preparaciones ligeras para no tapar su delicado sabor

3.1.1.3.2.1 CENTOLLA AL HORNO

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:	Centolla al Horno	FECHA: 07/05/2012	
TIPO DE PLATO:	Fuerte		
COD	F001	Nº PAX: 2	
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
400	g	Centolla	
15	ml	Aceite	
15	g	Ajo	
40	g	Cebolla	
20	g	Mantequilla	
50	g	Pan Rallado	
4	ml	Salsa Perry	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • En una cacerola se cuece la centolla si es posible, en agua de mar y si no con agua salada. • Debe hervir durante quince minutos el agua y entonces echar la centolla. • Después de que esté fría se saca toda la carne del cuerpo y de las patas, limpiando el 			

caparazón por dentro.

- En una sartén con el aceite, se fríe la cebolla y el ajo muy picaditos.
- Cuando tome color incorporar el vino o coñac, dejando reducir.
- Se añade la salsa Perry, el pan rallado y el tomate.
- Terminada esta preparación, se echa la carne de la centolla y todo bien unido se mete en el caparazón y se espolvorea de pan rallado, metiéndolo en el horno, para que se dore.
- Si gusta puede añadirse un poco de mantequilla al meterlo al horno.


RECETA DE COSTOS

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Centolla al Horno			TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30 minutos			
			REGIÓN : CHILE internacional			
DIFICULTAD: Fácil			TIPO DE COCCIÓN: HORNEAR			
N° RECETA		PESO POR PAX:2			N° PAX: 2	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Aceite	15	ml	2300	1000	2,3	34,5
Ajo	15	g	1100	454	2,422907489	36,34361233
Cebolla	40	g	600	1000	0,6	24
Centolla	400	g	13000	1000	13	5200
Mantequilla	20	g	1290	500	2,58	51,6
Pan rallado	50	g	2000	454	4,405286344	220,2643172
Salsa Perry	4	ml	3200	500	0	0
					Costo Neto	5566,70793
					6% (+)Varios	334,0024758
					Costo Total	5900,710405
					Costo por PAX	2950,355203

3.1.1.3.3. PICOROCO O PERCEBES

Los picoroco o percebes viven en áreas intermareales, con fuerte movimiento de olas, en mares de aguas templadas y frías. Aunque su vida transcurre pegado a las rocas como algunos moluscos, el percebe pertenece al orden de los crustáceos. La parte de su cuerpo que presenta una cubierta rígida, protege los órganos internos y está sustentada por un pedúnculo largo y musculoso. Los percebes emplean éste para fijarse sobre objetos fondos de barcos, pilotes de muelles, rocas, troncos flotantes, ballenas, peces de gran tamaño, crustáceos y moluscos, donde forman racimos densos. Pero los especialistas aseguran que el percebe europeo, proveniente de las costas de España y Francia, tiene un sabor más intenso que la especie Canadiense. Otra especie comestible es picoroco que habita las costas de Chile.

3.1.1.3.3.1 PICOROCO CON CEBOLLA Y TOMATE

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Picoroco con Cebolla y Tomate	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Fuerte	
COD		F002	Nº PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
200	g	Picoroco	
30	g	Cebolla	
20	ml	Aceite	
50	g	Tomate	
70	g	Pan rallado	
		Sal Y pimienta	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Se asan los picorocos. • Se fríe cebolla cortada en rodajas en un poco de aceite. • Se pone en una asadera, cebolla, tomates partidos y pelados (sin semillas) los picorocos y su jugo, sal y pimienta y se les espolvorea pan rallado encima. • Se colocan al horno hasta cocer los ingredientes. 			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Picoroco con Cebolla			TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS			
DIFICULTAD: FACIL			REGION :CHILE INTERNACIONAL			
			TIPO DE COCCION: INMERSIÓN, HORNEADO			
N° RECETA		PESO POR PAX:		N° PAX: 1		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Picoroco	200	g	2580	1000	2,58	516
Cebolla	30	g	600	1000	0,6	18
Aceite	20	ml	1100	1000	1,1	22
Tomates	50	g	750	1000	0,75	37,5
pan rallado	70	g	2580	1000	2,58	180,6
sal, pimienta				0	0	0
					Costo Neto	774,1
					6% (+)Varios	46,446
					Costo Total	820,546
					Costo por PAX	820.546

3.1.1.3.4. PIURE

Es un molusco filtrador de color rojo intenso dentro de su cubierta protectora, que vive a menudo en densas agregaciones poblacionales en la zona intermareal y submareal de la costa de Chile y Perú. La carne de este marisco, que es de un sabor fuerte y muy sabrosa, se puede preparar en crudo o cocido. En crudo generalmente se corta en trocitos pequeños añadiéndole cebolla picada, cilantro o limón. Cocido es picado y hervido, sirviendo de componente de numerosos platos, destacando el "arroz con piure picado". Igualmente puede ser frito para ser consumido en un trozo de pan o como componente en numerosos platos.

3.1.1.3.4.1. ARROZ CON PIURE

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Arroz con Piure	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		
COD	F003	N° PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
200	g	Piure fresco
40	g	Cebolla
20	g	Zanahoria
20	g	Pimiento Morron
30	g	Tomate
10	g	Ajo
10	g	Oregano
150	g	Arroz
50	g	Arvejas
150	ml	Vino Blanco
15	g	Cilantro
80	g	Papa
250	ml	Fondo de Pollo
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none">• Sofreír el piure y el arroz junto a los demás ingredientes.• Agregar 2 tazas de fondo de pollo y dejar cocinar por unos 20 minutos aproximadamente.• Luego de cocido el arroz, agregar el vino blanco.		



- Montar en una cacerolita con una papa cocida al lado y abundante cilantro

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Arroz con Piure			TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45 MINUTOS			
			REGIÓN : CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCIÓN: INMERSION			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Piure grandes frescos	200	g	3000	1000	3	600
Cebolla	40	g	600	1000	0,6	24
Zanahoria	20	g	1290	1000	1,29	25,8
Pimiento morrón	20	g	800	1000	0,8	16
Tomate	30	g	750	1000	0,75	22,5
Ajo	10	g	1100	454	2,42290749	24,2290749
Orégano	10	g	2600	454	5,72687225	57,2687225
Arroz	150	g	2000	1000	2	300
Arvejas	50	g	890	1000	0,89	44,5
Vino blanco	150	ml	1900	1000	1,9	285
Cilantro	15	g	500	454	1,10132159	16,5198238
Papa	80	g	1350	1000	1,35	108
Caldo de pollo	250	ml	2500	1000	2,5	625
					Costo Neto	2148,81762
					6% (+) Varios	128,929057
					Costo Total	2277,74668
					Costo por PAX	2277,74668

3.1.1.3.5. CALDILLO DE MARISCOS

3.1.1.3.5.1 CALDILLO DE MARISCOS

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Caldillo de Mariscos	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Sopa	
COD	S002	Nº PAX: 3
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
800	g	Cabeza de Bagre
500	g	Camarón
300	g	Filetes De Mojarra
500	g	Surtido de Mariscos
100	g	Tomate
60	g	Cebolla
20	g	Cilantro
20	g	Chile Verde
60	g	Zanahoria
30	g	Apio
10	g	Chile Morron
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla se pone a hervir 4 litros de Agua, con una cabeza entera de Ajo, Apio, cebolla y sal. Después agregar las cabezas de pescado. • Dejar hervir y revisar que al estar a punto de deshacerse retirarlas de la olla. Esto se hace para irle dando sabor al caldo. • Agregar el camarón crudo. Dejarlo hervir hasta que agarre un color rojo después se retira y se pelan. Retirar la cascara del camarón y las cabezas de pescado cocido echarlas en la licuadora se le pone de la misma agua donde se coció para molerlas se le agrega también el apio cocido y la cebolla. La cabeza de ajo se retira de la olla. • Ya que este todo molido se le echa el jugo de lo que se molió en la olla agregar con la ayuda de un colador para evitar echarle el hueso y las cascara de lo que se molió. • Agregar la zanahoria y el apio para que se cocine junto con la mezcla de mariscos. • En un sartén freír el chile morrón el chile verde y la cebolla ya que la cebolla se vea cristalizada agregar el tomate picado hasta que este suelte su jugo después agregar tomate molido. • Se vacía esta mezcla a la olla y dejarla hervir después de unos 10 min. Añadir el cilantro dejarlo por 3 min. Por último se le agrega el filete de pescado y el camarón. 		



RECETA DE COSTOS							
NOMBRE PLATO: Caldillo de Mariscos			TIEMPO DE PREPARACION : 45 MINUTOS				
			REGION :CHILE INTERNACIONAL				
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCION:INMERSION				
			N° RECETA		PESO POR PAX:		N° PAX: 3
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL	
Cabezas de bagre	800	g	5000	1000	5	4000	
Camarón	500	g	3000	1000	3	1500	
Filetes de Mojarra de Granja	300	g	3000	1000	3	900	
Surtido de Mariscos	500	g	7000	1000	7	3500	
Tomates	100	g	600	454	1,3215859	132,15859	
Cebolla	60	g	600	1000	0,6	36	
Cilantro	20	g	500	454	1,10132159	22,0264317	
Chile Verde	20	g	1900	454	4,18502203	83,7004405	
Zanahoria	60	g	700	454	1,54185022	92,5110132	
Apio	30	g	1200	454	2,64317181	79,2951542	
Chile Morrón	10	g	2500	454	5,50660793	55,0660793	
					Costo Neto	10400,7577	
					6%	(+)Varios	624,045463
					Costo Total	11024,8032	
					Costo por PAX	36.749.344	

3.1.1.3.6. MERLUZA

Es un pez de la familia de los merlúcidos, es una especie de crucial importancia económica, pescándose grandes cantidades anualmente, constituye una de las principales exportaciones pesqueras, puede llegar a medir de 60 a 95 cm de longitud.

3.1.1.3.6.1. CEVICHE DE MERLUZA

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche de Merluza	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Fuerte	
COD	F004	N° PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
300	g	Merluza
100	g	Cebolla
15	g	Ajos
20	g	Aji
15	g	Perejil
15	g	Cilantro
250	ml	Limón
15	ml	Aceite vegetal
200	ml	Vino Blanco
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none">• Limpiar y lavar bien el pescado. Enseguida cortarlo en pequeños cuadritos.• Colocarlo en una fuente aliñada con sal y pimienta. Picar finamente la cebolla, los ajos, el ají sin pepas, cilantro, perejil.• Agregar estos ingredientes al pescado, junto con el limón, aceite y vino blanco.• Mezclar bien. Dejar marinar por una o dos horas. Servir en pocillos de greda como apetecer si se desea.		



RECETA COSTOS						
NOMBRE PLATO:Ceviche De Merluza			TIEMPO DE PREPARACION :30 MINUTOS			
			REGION :CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD:Media			TIPO DE COCCION: MACERACION			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Merluza	300	g	6000	1000	6	1800
Cebolla	100	g	600	1000	0,6	60
Ajos	15	g	1100	454	2,42290749	36,34361233
Ají Verde	20	g	1600	454	3,52422907	70,4845815
Perejil	15	g	780	454	1,71806167	25,77092511
Cilantro	15	g	500	454	1,10132159	16,51982379
Limón	250	ml	1100	1000	1,1	275
Aceite vegetal	15	ml	2300	1000	2,3	34,5
Vino Blanco	200	ml	1900	1000	1,9	380
Sal y pimienta					0	0
					Costo Neto	2698,618943
					6% (+)Varios	161,9171366
					Costo Total	2860,536079
					Costo por PAX	2860,536

3.1.1.3.7. CHOLGAS O MEJILLON.

La Cholga o llamada científicamente Aulacomya Ater, es un molusco. La Cholga se alimenta de fitoplancton y zooplacton, filtrando diatomeas, peridíneos y ditritus orgánico arrastrado por los ríos. Establece una talla mínima de extracción de 5.5 a 7 cm.

3.1.1.3.7.1. CHOLGAS AL ALICATE

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:	Cholgas al Alicate	FECHA: 07/05/2012	
TIPO DE PLATO:	Fuerte		
COD	F005	Nº PAX: 2	
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
1000	g	Cholga	
500	g	Queso	
500	g	Longaniza	
15	g	Orégano	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">• Abrir las cholgas con un cuchillo sin separar por completo las conchas.• Luego ponemos dentro de las cholgas 1 o 2 cubitos de queso y 1 o 2 cubitos de longaniza (esto depende del porte de las cholgas)• Agrega orégano a gusto• Una vez agregados los ingredientes a las cholgas, cerrar las conchas y amarrar con el alambre y hacer la amarra con el alicate• Por último, poner a cocer en una olla durante 15 minutos al vapor.• Terminada la cocción acompañar con ensaladas a gusto de cada persona y papas cocidas en agua con sal.			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Cholgas al alicate			TIEMPO DE PREPARACION : 30 MINUTOS			
			REGION : CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD: FACIL			TIPO DE COCCION: AL VAPOR			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Cholgas	1000	g	6000	1000	6	6000
Queso	500	g	3500	1000	3,5	1750
Longaniza	500	g	4680	1000	4,68	2340
Orégano	15	g	2600	454	5,72687225	85,9030837
					Costo Neto	10175,90308
					6% (+)Varios	610,554185
					Costo Total	10786,45727
					Costo por PAX	53932.263

3.1.1.3.8. CAMARÓN

Los carídeos (Caridea) son un infraorden de crustáceos decápodos marinos o de agua dulce, Conocido también como Gamba, **quisquillas** o **esquillas**. Su tamaño oscila entre los 10 y los 15 centímetros de longitud.

3.1.1.3.8.1. CAMARONES RANCHEROS

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Camarones Rancheros	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Fuerte	
COD	F006	Nº PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
500	g	Camarones
20	g	Jitomates
10	g	Chiles
50	ml	Aceite de olive
100	g	Cebolla
15	g	Fondo de Pollo
10	g	Ajo
20	g	Mantequilla
5	g	oregano
		Sal y pimienta
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Marinar los camarones con 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta por 15 minutos. • En una cacerola agregar una cucharada de aceite de oliva y ponga la cebolla a freírse por 5 minutos y agregar la mitad del ajo por otros tres minutos moviéndolos todo el tiempo. • Agregue los jitomates a la cacerola y déjelos a fuego lento por 15 minutos y agregue 1 cucharada de concentrados de pollo y cocerlo otros 10 minutos mientras tanto en un sartén caliente poner el ajo una cucharada de aceite de oliva y la mantequilla. • Agrega los camarones y los chiles por cuatro minutos. 		



RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Camarones Rancheros			TIEMPO DE PREPARACION : 30 MINUTOS			
			REGION : CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD: FACIL			TIPO DE COCCION:FRITURA			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Camarones	500	g	2500	1000	2,5	1250
Jitomates	20	g	1600	250	6,4	128
Chiles	10	g	1500	250	6	60
Aceite de oliva	50	ml	2300	1000	2,3	115
Cebolla	100	g	600	1000	0,6	60
Concentrado de pollo	15	g	1300	1000	1,3	19,5
Ajo	10	g	1100	454	2,42290749	24,22907489
Mantequilla	20	g	1290	500	2,58	51,6
Orégano	5	g	2600	500	5,2	26
Sal						0
Pimienta						0
					Costo Neto	1734,329075
					6% (+)Varios	104,0597445
					Costo Total	1838,388819
					Costo por PAX	1.838.388.819

3.1.1.3.9. ALBACORA O ATÚN BLANCO.

Es una especie de atún que se encuentra en todas las aguas tropicales y en los océanos templados, Tiene una longitud de hasta 140 cm y pesos de hasta 60 kg, El atún blanco es un preciado alimento, comercialmente se pesca con anzuelo para que el pez no sufra y ofrezca una carne de mayor calidad.

3.1.1.3.9.1. CAZUELA DE ATÚN

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Cazuela de Atún	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Sopa	
COD	S003	Nº PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
500	g	Atún
60	g	Tomate
60	g	Jamón
60	g	Cebolla
10	g	Laurel
30	ml	Aceite de oliva
60	ml	Vino Blanco
10	g	Ajo
		Sal y pimienta
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none">• Cortamos en cubos las rodajas de atún y lo dejamos apartado mientras doramos los ajos y la cebolla.• Luego todo esto agregamos en una cazuela y esperamos a que se dore también los trocitos de atún y el Jamón.• Después agregamos en la cazuela los tomates y el resto de ingredientes.• Dejamos que se cocine poco a poco y luego le vamos agregando un poco de vino para que tome mayor sabor.• Después de 20 minutos en la cazuela, el atún estará listo y apartaremos el plato, añadiendo un toque de sal y pimienta.		



RECETADE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Cazuela de Atún			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD: FACIL			TIPO DE COCCION:INMERSION			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	V. CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Atún	500	g	4500	1000	4,5	2250
Tomate	60	g	750	1000	0,75	45
Jamón	60	g	3900	1000	3,9	234
Cebolla	60	g	7000	1000	7	420
Laurel	10	g	600	454	1,3215859	13,215859
Aceite de oliva	30	ml	600	1000	0,6	18
Vino blanco	60	ml	500	454	1,10132159	66,0792952
Ajo	10	g	1900	454	4,18502203	41,8502203
Sal						
					Costo Neto	3088,14537
					6% (+)Varios	185,288722
					Costo Total	3273,4341
					Costo por PAX	1.636.711

3.1.1.3.10. CORVINA

Bajo el nombre común *corvina* se conoce a diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, son muy apreciadas en la gastronomía y pesca deportiva del litoral del Océano Pacífico de Sudamérica. Pueden llegar a alcanzar los 200 cm de longitud total 71 kg de peso.

3.1.1.3.10.1. EMPANADAS DE CORVINA.

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Empanadas de Corvina	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Entrada	
COD	E001	N° PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
800	g	Harina
350	g	Corvina
2	UNIDAD	Huevos
70	g	Cebolla
30	g	Pimiento Rojo
100	g	Jamón
20	g	Levadura
250	ml	Vino Blanco
45	ml	Aceite de oliva
15	g	Azafrán
15	g	Pimentón dulce
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none">• Para la masa: Poner la harina en una superficie lisa y hacerle un hueco en el centro. Añadir la levadura y la sal, disueltas en el agua, e incorporarle también un huevo batido.• Amasar hasta obtener una masa homogénea.• Dejar que esta masa leve durante unas dos horas.• Para el relleno: Poner el aceite en una tartera y cuando esté caliente le añadimos el pimiento cortado en tiras, la cebolla picada y el jamón, y dejamos hacer hasta que la cebolla esté transparente.• Añadir la corvina y añadir el pimentón y el azafrán disueltos en el vino. Salpimentar al gusto.• Dejar reducir esta salsa durante 5 minutos, aproximadamente, y retirar del fuego.		



- Dejar enfriar.
- En la superficie donde hemos amasado, estirar la mitad de la masa, procurando que quede muy fina, y colocarla sobre una fuente de horno, previamente engrasada, de manera que sobresalga un poco por los laterales para después cerrar la empanada.
- Extender el relleno cubriendo toda la superficie y tapar con la otra mitad de la masa, que habremos estirado y de la cual reservamos un poco para adornar después la empanada con las típicas tiritas.
- Cerrar la empanada y pintarla con el otro huevo batido con ayuda de un pincel.
- Poner en el centro del horno, previamente calentado a 220°C, y dejar cocer durante 20 minutos, aproximadamente, hasta que se vea que la empanada está dorada

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Empanada de Corvina			TIEMPO DE PREPARACION : 30 MINUTOS			
			REGION : CHILE INTERNACIONAL			
DIFICULTAD: FACIL			TIPO DE COCCION: COCCION , HORNEO			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	V. CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Harina	800	g	2500	1000	2,5	2000
Corvina	350	g	3000	1000	3	1050
Huevos	2	UNIDAD	150	1	150	300
Cebolla	70	g	600	1000	0,6	42
Pimiento Rojo	30	g	600	1000	0,6	18
Jamón	100	g	2700	1000	2,7	270
Levadura	20	g	400	125	3,2	64
Vino Blanco	250	ml	1900	1000	1,9	475
Aceite de oliva	45	ml	2600	1000	2,6	117
Azafrán	15	g	1800	250	7,2	108
Pimentón Dulce	15	g	1500	250	6	90
					Costo Neto	4534
					6% (+) Varios	272,04
					Costo Total	4806,04
					Costo por PAX	600,755

3.2. ECUADOR¹⁵

Ecuador oficialmente República del Ecuador es un país de América, situado en la parte noroeste de América del Sur, en la región andina. Ecuador limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico.

El país tiene una extensión aproximada de 283.561 km². En Ecuador habitan más de 14 millones de personas.

Las primeras poblaciones en territorio ecuatoriano se remontan, posiblemente, al 4200 a. C., con lo cual se desarrollaron varios períodos precolombinos que comprenden hasta las primeras invasiones incaicas a mediados del siglo XV, pasando a formar parte del Tahuantinsuyu.

La conquista española en este territorio se inició en 1534 y por casi 300 años duró la colonia europea. La época independentista tuvo sus orígenes en 1809, e inició el proceso emancipador comprendido desde 1820 hasta el 1822. Después de la definitiva independencia del dominio español, parte del territorio se integró rápidamente a la Gran Colombia, mientras el territorio del litoral permaneció independiente hasta la anexión vía *manu militari* por parte de Simón Bolívar.

En 1830 los territorios gran colombianos del sur se separaron y se creó la nación ecuatoriana. Desde los inicios de la república existió una inestabilidad política lo que condujo al origen de varias revoluciones a lo largo del siglo XIX. El siglo XX estuvo marcado por la poca o nula participación del país en las guerras mundiales, varios conflictos limítrofes con el Perú, y la conformación de gobiernos militares.

Ecuador consta como el principal exportador de banano a nivel mundial y uno de los principales exportadores de flores, camarones y cacao.

Políticamente, es una república democrática, participativa y unitaria. Su territorio consta de cuatro regiones naturales bien definidas: Costa, Sierra, Amazonia y Región Insular. La división político-administrativa del Estado es de 24 provincias. La sede del gobierno y capital es la ciudad de Quito, mientras que el principal puerto marítimo es la ciudad de Guayaquil.

¹⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

3.2.1. ECONOMÍA¹⁶.

La economía de Ecuador es la octava más grande de América Latina y experimentó un crecimiento promedio del 4,6% entre 2000 y 2006 .En enero de 2009, el Banco Central del Ecuador (BCE) situó la previsión de crecimiento de 2010 en un 6,88%. El PIB se duplicó entre 1999 y el 2007, alcanzando los 65.490 millones de dólares según el BCE La inflación al consumidor hasta enero de 2008 estuvo situada alrededor del 1.14%, el más alto registrado en el último año, según el INEC. La tasa mensual de desempleo se mantuvo en alrededor de 6 y 8 por ciento desde diciembre de 2007 hasta septiembre de 2008, sin embargo, está subió a alrededor de 9 por ciento en octubre y volvió a bajar en noviembre de 2008 a 8 por ciento. Se calcula que alrededor de 9 millones de ecuatorianos tienen una ocupación económica y unos 1,01 millones de habitantes están inactivos.

El petróleo representa el 40% de las exportaciones y contribuye a mantener una balanza comercial positiva, En el sector agrícola, Ecuador es un importante exportador de bananas (primer lugar a nivel mundial en su producción y exportación), de flores, y el octavo productor mundial de cacao. Es importante indicar que también su producción de camarón, caña de azúcar, arroz, algodón, maíz, palmitos y café. Su riqueza maderera comprende grandes extensiones en todo el país, Guayaquil es el mayor centro industrial del país, y en Quito donde en los últimos años la industria ha crecido considerablemente. La producción industrial está dirigida principalmente al mercado interno. Pese a lo anterior, existe una limitada exportación de productos elaborados o procesados industrialmente. Entre estos destacan los alimentos enlatados, licores, joyas, mueble.

3.2.2. MONEDA¹⁷.

En Ecuador es el dólar de Estados Unidos, que en 2000 sustituyó al sucre, anterior divisa oficial. 1 dólar (US\$) = 100 centavos.

3.2.3. GEOGRAFÍA.¹⁸

Ecuador se encuentra sobre la línea ecuatorial terrestre por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Comprende dos espacios distantes entre sí: el territorio continental al

¹⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

¹⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

¹⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

noroeste de América del Sur con algunas islas adyacentes a la costa y, el archipiélago o provincia insular de Galápagos, que se encuentra a casi 1.000 kilómetros de distancia del litoral ecuatoriano en el Océano Pacífico.

Las principales unidades del relieve ecuatoriano son la llanura costera al norte del Golfo de Guayaquil, la sección de la Cordillera de los Andes en el centro del país y un extenso sector de la llanura amazónica ubicado al oriente del país.

Hacia el suroeste se ubica el Golfo de Guayaquil, donde desemboca el río Guayas en el Océano Pacífico. Muy cerca de Quito, la capital, sobre la cordillera de los Andes, se alza el Cotopaxi, el volcán activo más alto del mundo. El punto más alto del Ecuador es el volcán Chimborazo, con 6.313 metros de altura sobre el nivel del mar y cuya cima es el lugar más lejano al núcleo de la tierra debido a la silueta

3.2.4. HIDROGRAFÍA¹⁹

La cordillera andina es el *divortiumaquarum* entre la cuenca hidrográfica del río Amazonas, que discurre hacia el este, y del Pacífico, que incluye de norte a sur los ríos: Mataje, Santiago, Esmeraldas, Chone, Guayas, Jubones y Puyango-Tumbes son los más importantes.

3.2.5. CLIMA²⁰

Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador continental se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca. Tanto en la Costa como en el Oriente la temperatura oscila entre los 20 °C y 33 °C, mientras que en la sierra, ésta suele estar entre los 8 °C y 26 °C. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a septiembre en la Amazonía. Galápagos tiene un clima más bien templado y su temperatura oscila entre 22 y 32 grados centígrados, aproximadamente.

¹⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

²⁰ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

3.2.6. FLORA Y FAUNA.²¹

Posee una rica fauna y flora por lo que se encuentra dentro de la lista de países megadiversos.²¹ En efecto, el bioma de selva o bosque tropical se extiende por la mayor parte de su territorio, mientras que en el occidente, adyacente a la costa, se encuentra también el bioma del bosque seco y de los manglares. En las alturas cordilleranas, se hallan dispersos además los bosques y los páramos andinos. El occidente forma parte del Chocó biogeográfico y el Oriente, de la Amazonía.

Las islas Galápagos poseen una gran variedad de especies endémicas, las cuales en su momento fueron estudiadas por el célebre naturalista inglés Charles Darwin, lo cual le permitió desarrollar su teoría de la evolución por selección natural. Las islas han ganado fama a nivel mundial debido a la particularidad de su fauna, especialmente de las tortugas conocidas como "galápagos". Además en La provincia de Esmeraldas en un lugar conocido como Majagual, se encuentran los manglares más altos del mundo.

Está además, el Parque Nacional Yasuní, con 982.000 hectáreas fue designado por la Unesco en 1989 como una reserva de la biosfera y es parte del territorio donde se encuentra ubicado el pueblo Huaorani y los tagaeri y taromenane, grupos no contactados. Según un reciente estudio el Parque Nacional y la zona ampliada subyacente se consideran la zona más biodiversa del planeta por su riqueza en anfibios, aves, mamíferos y plantas. Este parque cuenta con más especies de animales por hectárea que toda Europa junta.

3.2.7. COMPOSICIÓN ÉTNICA.²²

De población étnicamente diversa, siendo la de origen mestizo (indígena + español) el grupo más numeroso y representativo del ecuatoriano común, constituyendo éste el 61% de la población actual. Los blancos, en su mayoría descendientes de españoles como también de otros europeos conforman el 17%. Los amerindios, pertenecientes a diversas nacionalidades o agrupaciones indígenas representan alrededor del 13%. Los mulatos y afros conforman el 5% del total de la población, la mayoría están ubicados en la provincia de Esmeraldas, en menor medida en el Valle del Chota (Imbabura), y un pequeño porcentaje que vive en el sur oeste de Guayaquil y norte de Quito .

²¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

²² <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

Hubo también una significativa inmigración desde el Medio Oriente, libaneses, sirios, palestinos, jordanos, quienes se concentraron en el Litoral por el comercio, algunos desempeñado un rol político como: Abdalá Bucaram, Alberto Dahik, Jamil Mahuad, Roberto Isaías Dassum, Jorge Marún, entre otros. Como también judíos que desarrollaron muchas empresas comerciales y farmacéuticas que apoyaron a la ciencia del país como Roberto Gildred, Isaac J Aboab, N, Dunham, C.U Hallestrom. La colonia china inmigrante mayormente a partir de 2007 acentúa en las zonas urbanas más grandes. Todos estos grupos conforman el 4% de los ecuatorianos.

3.2.8. IDENTIDAD Y TRADICIONES.²³

Ecuador como es un país pluricultural, presenta una gran cantidad de identidades y tradiciones propias de cada región, La mayoría de la población vive en la Sierra. El idioma oficial de Ecuador es el castellano, pero hay otras lenguas indígenas como el quichua shimi, awapit, cha palachi, tsafiqui, paicoca, a'ingae, shuar-chican y zaparo.

En Ecuador la artesanía reviste notablemente importancia. La elaboración de los famosos Sombreros “Montecristi” se elabora utilizando la fibra de la palmera toquilla. En los mercados se pueden encontrar una variedad de productos, desde los ponchos hasta los utensilios domésticos, desde las cuerdas de cañamo a la sal y a los objetos de oro y de plata, las alfombras y los artículos de cerámica

Entre las principales fiestas se resalta, el carnaval de Ambato, de Guaranda, la, Mama negra Latacunga. Las fiestas del Inti Raymi son engalanadas con el traje multicolor de los danzantes de Pujilí. Desde tiempos inmemorables se ha venido celebrando en las comunidades indígenas la fiesta del maíz o Inti Raymi para agradecer la cosecha.

3.2.9. POBLACIÓN²⁴

La población de Ecuador ronda los 14 millones de habitantes:

Indígena: 6.83 por ciento

Negro (Afro-americano): 2.23 por ciento

²³ <http://www.ujaen.es/huesped/rae/articulos2010/10bauer10.pdf>

²⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/ecuador>

Mestizo: 77.42 por ciento

Mulato: 2.74 por ciento

Blanco: 10.46 por ciento

3.2.10. EDUCACIÓN

El Ministerio de Educación es el órgano encargado de aplicar las normas vigentes, a niveles nacional y local, en relación a la educación y de garantizar su cumplimiento, así como de crear las condiciones adecuadas para que toda persona tenga acceso a la educación.

El organismo rector de las instituciones de educación superior es la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, Senecyt.

En la actualidad existen 68 universidades y escuelas politécnicas entre públicas y privadas. Y tres universidades exclusivas a educación de cuarto nivel.

Actualmente los índices de analfabetismo se han reducido notablemente con campañas de alfabetización impuestas por el gobierno para erradicarla y que han llegado a porcentajes mínimos y en ciertos casos nulos en buena parte del Ecuador

3.2.11. AGRICULTURA

Ecuador es un país con una profunda vocación agrícola y ganadera no obstante su calidad de productor y exportador de petróleo. La producción agrícola ha significado un gran aporte nacional, además de que ha ocupado mano de obra en gran escala. El cacao, el café, el arroz y el banano son productos de origen vegetal que tuvieron auge en distintas épocas. En la década de los ochenta, se sumó el camarón, que vino a diversificar la oferta exportable y que marcó el inicio de un verdadero boom de los productos no tradicionales.

Luego vendrían las flores, las frutas exóticas, las fibras vegetales y otros productos, cuya producción fue la consecuencia de la apertura del comercio exterior y la reducción de aranceles.

La ganadería en las regiones de la Costa y Amazonía produce principalmente ganado de carne, mientras que el ganado lechero se encuentra, sobre todo, en la Sierra. En la Costa, el ganado pastorea la tierra no apta para la agricultura, como las planicies fluviales estacionalmente inundadas o las partes semiáridas del sur. La lechería se lleva a cabo en la Sierra, en los valles fértiles, en particular entre Riobamba y la frontera con Colombia.

El ganado de carne es relativamente nuevo en la Amazonía. Existen grandes áreas aptas para el pastoreo.

3.2.12. TURISMO.

Ecuador es un país con una vasta riqueza natural. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a miles de especies de flora y fauna. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros. Las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. No en vano el Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del planeta, siendo además el mayor país con biodiversidad por km² del mundo. La mayor parte de su fauna y flora vive en 26 áreas protegidas por el Estado ecuatoriano. Asimismo, posee una amplia gama de culturas anteriormente mencionada.

3.2.1.1. MARISCOS ECUATORIANOS

A pesar de ser un país pequeño en extensión, la gastronomía de Ecuador es muy variada, esto se debe a que Ecuador se encuentra estructurado por cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones, en la región de las costas de Ecuador, se puede apreciar un sin número de platos típicos en los cuales utilizan una gran variedad de mariscos, peces que brinda su mar territorial, entre los mariscos que más lo consumen tenemos: conchas, camarones, almejas, pulpos, ostiones, mejillones, ostras, spondylus, este último considerado como único en el mundo se lo puede localizar en las costas ecuatorianas y peruanas, también gran variedad de peces como atún, sardinas, picudo, boca chico, corvina, algunos de los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, etc.


Uno de los platillos representativos de la costa se llama Encebollado de pescado. En esta región aprovechan mucho de los recursos que tienen, es decir en la utilización de otros productos para acompañar los mariscos como por ejemplo: plátano, yuca, coco, frutas tropicales, etc.

3.2.1.2. MARISCOS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

3.2.1.2.1. BAGRE

Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas existe 2200 especies que se les diferencia por su coloración entre estos tenemos, El bagre amarillo se identifica por su color amarillo oro y las manchas negras, plenas o punteadas. El bagre sapo, tiene en la piel grandes manchas irregulares sobre fondo amarillo pardo. El bagre blanco es de color gris sucio y es común pescarlo con el limo del fondo adherido a la viscosidad de su piel.

3.2.1.2.1.1. CALDO DE BAGRE

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Caldo de Bagre	FECHA:07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Sopa	
COD		S001	Nº PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
500	g	Bagre	
5	g	Ajo	
5	g	Cilantro	
500	g	Yuca	
60	g	Cebolla	
50	g	Tomate	
30	ml	Aceite de Achote	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Haga un refrito en una olla con el aceite, la cebolla picada, el ajo machacado, los tomates picados y el cilantro. Añada la cabeza lavada y los aliños. • Retire la espuma de la superficie y cocine 40 minutos. • Pase el caldo por un colador fino a otra olla y añada la yuca pelada y cortada en 			

trozos.

- Cuando la yuca esté suave, añada las rodajas de pescado y cocine a fuego suave durante 10 minutos.
- Sirva el caldo en seguida, espolvoreado con cilantro picado y acompañado de arroz blanco y ají.

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO :Caldo de Bagre			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCION: INMERSION			
			N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Yuca	500	g	0,9	1000	0,0009	0,45
Ajo	5	g	0,5	454	0,00110132	0,00550661
Cilantro	5	g	0,5	250	0,002	0,01
bagre	500	g	8	1000	0,008	4
Cebolla	60	g	0,45	454	0,00099119	0,05947137
Tomate	50	g	0,6	454	0,00132159	0,0660793
Aceite	30	ml	1,65	1000	0,00165	0,0495
sal, comino, pimienta						
					Costo Neto	4,64055727
					6% (+) Varios	0,27843344
					Costo Total	4,9189907
					Costo por PAX	4,9189907

3.2.1.2.2. CANGREJO

Se llama **cangrejos** a diversos crustáceos del orden de los decápodos. Este orden, caracterizado por tener cinco pares de patas, incluye a los crustáceos de mayor tamaño, como langostas, gambas y camarones. Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos

3.2.1.2.2.1. ENCOCADO DE CANGREJO.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Encocado de cangrejo	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Fuerte	
COD		F001	N° PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
1	Sarta	Cangrejos	
500	g	Coco	
5	unidad	Plátano	
60	g	Cebolla	
60	g	Pimiento	
40	g	Cebolla Blanca	
15	g	Ajo	
4	Hojas	Chillangua	
5	g	Comino molido	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Se lavan los cangrejos. Se raspa o ralla el coco sacando 2 leches. La primera con un vaso de agua se licúa el coco cerniéndolo. • Luego con el afrecho se pone en la licuadora con 3 vasos de agua después se cierne, y con esta segunda leche se ponen a hervir los cangrejos. Aparte se hace un buen refrito picado con los ingredientes dados. • Los maduros se pelan y si no están bien maduros se los golpea con un mazo. • En una olla grande se ponen los cangrejos, encima el refrito con bastante color y los maduros enteros todo esto con la segunda leche de coco y sal al gusto cuando ya ha hervido lo suficiente es decir, cuando ya estén cocinados los cangrejos y maduros se le añade la primera leche de coco y las hojas de chillangua. 			

- La olla no se tapa porque se puede cortar o se agua. Se deja hervir por 10 minutos y se apaga. Este plato se acompaña con arroz blanco.

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Encocado de Cangrejo			TIEMPO DE PREPARACIÓN :45 MINUTOS			
			REGIÓN : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIO			TIPO DE COCCIÓN: INMERSIÓN			
N° RECETA		PESO POR PAX:			N° PAX: 2	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	V. CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Cangrejos	1	sarta	5	1	5	5
Coco	500	g	1	454	0,00220264	1,10132159
Plátano	5	uni	0,5	10	0,05	0,25
Cebolla	60	g	0,5	454	0,00110132	0,0660793
Pimiento	60	g	0,45	454	0,00099119	0,05947137
Cebolla Blanca	40	g	0,6	454	0,00132159	0,05286344
Ajo	15	g	0,5	454	0,00110132	0,01651982
Chillangua	4	Hojas	0,45	50	0,009	0,036
Comino molido	5	g	0,8	200	0,004	0,02
					Costo Neto	6,60225551
					(+)Varios	0,39613533
					Costo Total	6,99839084
					Costo por PAX	3,49919542

3.2.1.2.3. SPONDYLUS.

Spondylus es un género de moluscos bivalvos del orden Ostreoida presentes en diferentes partes del mundo, particularmente dos especies de este género, las especies *Spondylus princeps* y *Spondylus cacifer* se encuentran en las costas de Perú y Ecuador. Sus colores varían entre naranja, rojo y púrpura, tiene ciertas espinas o protuberancias en su concha, la cual las hace atractivas. Se llama también "el oro rojo".

Perú En la época precolombina eran también llamados 'mullus'. En Perú, eran una pieza importante de la joyería Inca, y de algunas culturas pre-incas como las culturas Chincha y Moche; y en Ecuador, de las culturas Valdivia y Guancavilca. Fue encontrado inclusive en centroamérica, lo cual indica que se hacían intercambios o trueques entre habitantes peruanos y ecuatorianos y de Centro de América.

3.2.1.2.3.1. SPONDYLUS AL AJILLO.

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Spondylus al ajillo	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Entrada	
COD	E001	N° PAX: 1
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
454	g	Spondylus
30	g	Mantequilla
10	g	Ajo
15	ml	Limon
60	ml	Vino blanco
5	g	Sal y Pimienta
15	g	Perejil o Cilantro
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • En un sartén derrite la mantequilla. • Sofría el ajo con el spondylus a fuego mediano luego agregue el jugo de limón y el vino y deje que reduzca y que se marine el spondylus. • Luego añade el perejil o cilantro y deja cocinar a fuego lento por 5 o 10 minutos. 		



RECETA DE COSTOS							
NOMBRE PLATO: Spondylus al Ajillo				TIEMPO DE PREPARACIÓN :20 MINUTOS			
				REGIÓN : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIA				TIPO DE COCCIÓN: INMERSION			
				N° RECETA		PESO POR PAX:	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Mantequilla		30	g	2,3	250	0,0092	0,276
Spondylus		454	g	13	1000	0,013	5,902
Ajo		10	g	0,5	454	0,00110132	0,01101322
Limón		15	ml	1,23	1000	0,00123	0,01845
Vino Blanco		60	ml	3,45	1000	0,00345	0,207
sal y Pimienta a gusto		5	g	0,6	250	0,0024	0,012
perejil o cilantrillo picadito		15	g	0,5	250	0,002	0,03
						Costo Neto	6,45646322
						6% (+)Varios	0,38738779
						Costo Total	6,84385101
						Costo por PAX	6,84385101

3.2.1.2.4. CONCHA.

La concha de los moluscos gasterópodos está formada por una pieza asimétrica enrollada en espiral cuya abertura quedará hacia la derecha o hacia la izquierda. La mayoría de las especies de moluscos gasterópodos tienen una concha que se abre hacia la derecha, mientras que en el resto de especies se abre hacia la izquierda. Se trata de un carácter específico; aunque dentro de una misma especie, pueden nacer individuos con este carácter dispuesto al contrario, constituyendo rarezas.

3.2.1.2.4.1. ARROZ CON CONCHA.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Arroz con Concha	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Fuerte	
COD		F002	N° PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
30	U	Conchas	
454	g	Arroz	
500	g	Coco	
60	g	Pimiento	
60	g	CebollaColorada	
30	g	Cebolla Blanca	
10	g	Ajo	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">• En una olla agregue fondo de pescado, lavar el arroz perfectamente hasta obtener una agua limpia y cristalina, luego, cuando esté hirviendo el agua agregue y cocine hasta que esté suave. Reserve.• Ponga una sartén o paila al fuego con el aceite deje que se caliente y prepare un sofrito con el ajo, cebolla, pimientos, cuando se hayan ligado perfectamente los ingredientes agregue la salsa china.• Agregue al sofrito las conchas y deje cocer hasta que se reduzca a la mitad el líquido del sofrito. Termine esta preparación sazonando con sal y pimienta.• Mezcle en la sartén el arroz con el sofrito, es decir todos los ingredientes y deje que se cocine unos tres minutos y sirva muy caliente.			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Arroz con Concha			TIEMPO DE PREPARACIÓN : 35 MINUTOS			
			REGIÓN : ECUADOR			
DIFICULTAD: FÁCIL			TIPO DE COCCIÓN: INMERSIÓN			
			N° RECETA		PESO POR PAX: 700 g	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Conchas	30	unidad	6	30	0,2	6
Arroz	454	g	0,95	454	0,00209251	0,95
Coco	500	g	1	454	0,00220264	1,10132159
Pimiento	60	g	0,45	454	0,00099119	0,05947137
Cebolla colorada	60	g	0,5	454	0,00110132	0,0660793
Cebolla blanca	30	g	0,6	454	0,00132159	0,03964758
Ajo	10	g	0,5	454	0,00110132	0,01101322
					Costo Neto	8,22753304
					6% (+)Varios	0,49365198
					Costo Total	8,72118502
					Costo por PAX	4,36059251

3.2.1.2.5. CAZUELA DE MARISCOS


RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Cazuela de Mariscos	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	Fuerte	
COD	S002	N° PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
500	g	Langostinos
300	g	Calamar
60	g	Apio
60	g	Zanahoria
30	g	Pimiento Rojo
30	g	Pimiento Verde
500	g	Pescado
100	g	Tomate
50	g	Pasta de tomate
250	g	Vino Blanco
		Sal, Pimiento
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Cocine las almejas en una taza de agua durante 5 minutos para que se abran, guarde las almejas y deseche las conchas cuele el líquido con un lienzo y reserve. • Caliente 6 tazas de agua con sal y cuando esté bien caliente agregue los langostinos. • Cocine durante 4 minutos, retírelos y pélelos licue las cascarras y viértalas al caldo agregue el caldo los clamarras, el apio, la zanahoria y los pimientos y cocine durante 15 minutos hasta mientras caliente el tomate y sofría en él el pascado, los langostinos y las almejas. • Vierta todo junto al caldo con la pasta de tomate y el caldo de las almajas y cocine a fuego lento por 10 minutos. • Agregue el vino rectifique la sazón y sirva bien caliente 		



RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Cazuela de mariscos			TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS			
			REGIÓN : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCIÓN: INMERSIÓN			
			N° RECETA		PESO * PAX:600 g	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Almejas	500	g	10	1000	0,01	5
langostinos	750	g	17	1000	0,017	12,75
Calamar	300	g	7	1000	0,007	2,1
Apio	60	g	0,75	454	0,00165198	0,09911894
Zanahoria	60	g	0,65	1000	0,00065	0,039
Pimiento rojo	30	g	0,6	454	0,00132159	0,03964758
Pimiento verde	30	g	0,45	454	0,00099119	0,02973568
Pescado	500	g	7	1000	0,007	3,5
Tomate	100	g	0,6	454	0,00132159	0,13215859
Pasta de Tomate	50	ml	1,35	200	0,00675	0,3375
Vino Blanco	250	ml	3,45	1000	0,00345	0,8625
sal, pimienta al gusto						
					Costo Neto	24,8896608
					6% (+)Varios	1,49337965
					Costo Total	26,3830404
					Costo por PAX	6,59576011

3.2.1.2.6. MERLUZA

3.2.1.2.6. CEVICHE DE PESCADO (Merluza)

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Ceviche de Pescado (Merluza)	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		entrada	
COD		E002	Nº PAX: 3
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
1000	g	Pescado	
80	g	CebollaColorada	
100	g	Tomate	
100	g	Pimiento Rojo	
100	g	Pimiento Verde	
500	ml	Limon	
10	g	Cilantro	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Corte el pescado en trozos pequeños tipo dados. • Colóquelos en una fuente de vidrio y cúbralos con sal y el jugo de los limones. • El pescado debe quedar completamente cubierto por el jugo de limón. • Tape la fuente con envoltura plástica y póngalo en la heladera por lo menos 4 horas o hasta que el pescado este completamente "cocido" por el limón. • Mezcle las cebollas, los tomates, los pimientos y el cilantro con el jugo de los limones restantes. • Condimente con suficiente sal y deje reposar por una hora. • Una vez que el pescado este "cocido", enjuáguelo bien y mezcle con los ingredientes anteriores, añada sal y aceite a gusto. • Puede servir inmediatamente o dejar reposar para que todos los sabores se combinen. Sirva acompañado de ají, chifles, canguil, tostado, chulpi. 			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Ceviche de Pescado			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCION: MACERACION			
			N° RECETA		PESO * PAX: 400 g	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Pescado	1000	g	7	1000	0,007	7
C. Colorada	80	g	0,5	454	0,00110132	0,08810573
Tomate	100	g	0,6	454	0,00132159	0,13215859
Pimiento R,V.	100	g	0,6	454	0,00132159	0,13215859
Limón	500	g	1,23	1000	0,00123	0,615
cilantro perejil	10	g	0,5	250	0,002	0,02
					Costo Neto	7,98742291
					6% (+) Varios	0,47924537
					Costo Total	8,46666828
					Costo por PAX	4,23333414

3.2.1.2.7. CONCHAS.

3.2.1.2.7.1. CONCHAS ASADAS.

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	Conchas asadas	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	entrada	
COD	E002	N° PAX: 3
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
1000	g	Pescado
80	g	Cebolla Colorada
100	g	Tomate
100	g	Pimiento Rojo
100	g	Pimiento Verde
500	ml	Limon
10	g	Cilantro
PREPARACIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Corte el pescado en trozos pequeños tipo dados. • Colóquelos en una fuente de vidrio y cúbralos con sal y el jugo de los limones. • El pescado debe quedar completamente cubierto por el jugo de limón. • Tape la fuente con envoltura plástica y póngalo en la heladera por lo menos 4 horas o hasta que el pescado este completamente "cocido" por el limón. • Mezcle las cebollas, los tomates, los pimientos y el cilantro con el jugo de los limones restantes. • Condimente con suficiente sal y deje reposar por una hora. • Una vez que el pescado este "cocido", enjuáguelo bien y mezcle con los ingredientes anteriores, añada sal y aceite a gusto. • Puede servir inmediatamente o dejar reposar para que todos los sabores se combinen. Sirva acompañado de ají, chifles, canguil, tostado, chulpi. 		



RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Conchas Asadas			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIO			TIPO DE COCCION: HORNO, PLANCHA			
			N° RECETA		PESO * PAX: 350 g	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Conchas	24	unidades	6	30	0,2	4,8
Limonas	50	ml	1,23	1000	0,00123	0,0615
Tomate	60	g	0,6	454	0,00132159	0,07929515
Cebolla	60	g	0,5	454	0,00110132	0,0660793
Verde	2	unidades	1	20	0,05	0,1
Aceite	100	ml	1,65	1000	0,00165	0,165
Canguil	500	g	1,47	454	0,00323789	1,61894273
Ají	15	g	0,5	250	0,002	0,03
					Costo Neto	6,92081718
					6% (+)Varios	0,41524903
					Costo Total	7,33606621
					Costo por PAX	7,33606621

3.2.1.2.8. CAMARONES

3.2.1.2.8.1. CAMARONES APANADOS.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Camarones Apanados	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Fuerte	
COD		F.	N° PAX: 2
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
454	g	Camarones	
15	g	Ajo	
15	ml	Salsa de Soya	
20	g	Pan Molido	
10	g	sal ,Pimienta	
5	g	Comino	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">• Se mezclan en un boll todos los aliños y se agrega un chorrillo de agua para que la mezcla no esté muy espesa, se agregan los camarones pelados, limpios y desvenados.• Se deja reposar unos 15 minutos• En un plato tendido se pone la ralladura y se van empanizando uno a uno los camarones viendo q se cubran muy bien del pan rayado• Se pone a calentar un sartén con aceite vegetal y se van agregando uno a uno los camarones que se doren bien, se sirven calientes como plato fuerte se acompaña de arroz, una ensalada fresca y papas fritas, decorar con lechuga fresca y salsa golf, o la salsa.			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Camarones Apanados			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : ECUADOR			
DIFICULTAD: FACIL			TIPO DE COCCION: FREIR , INMERCION EN ACEITE			
			N° RECETA		PESO POR PAX: 250 g	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX	VALOR UNI		VALOR TOTAL
Camarones	454	g	8,5	1000	0,0085	3,859
Ajo	15	g	1,23	1000	0,00123	0,01845
Salsa de Soya	15	ml	1,82	500	0,00364	0,0546
Pan Molido	250	g	0,68	454	0,0014978	0,37444934
sal ,Pimienta	10	g	1,25	250	0,005	0,05
Comino	5	g	1,45	250	0,0058	0,029
				Costo Neto		4,38549934
				6% (+)Varios		0,26312996
				Costo Total		4,6486293
				Costo por PAX		4,6486293

3.2.1.2.9. ALBACORA O PEZ ESPADA.

Su nombre científico es *Xiphias gladius*, y es el único miembro de la familia Xifiidos, orden Perciforme. También recibe el nombre de Pez espada.

Se caracteriza por la fusión y prolongación de los huesos de la mandíbula superior que forman un pico rígido similar a una espada que, a veces, representa hasta un tercio de la longitud total del cuerpo.

Es un típico pez marino pelágico, de gran tamaño y aletas espinosas, que vive en mares tropicales y subtropicales.

Generalmente vive entre aguas, aunque puede encontrarse nadando en superficie con la aleta dorsal y la caudal fuera del agua e incluso descender a los ochocientos metros de profundidad.

Tiene un peso medio de 110 Kg. pero se han llegado a capturar de más de 400 Kg.

3.2.1.2.9.1. ENCEBOLLADO.

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DEL PLATO:	ENCEBOLLADO	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:	SOPA	
COD	S.001	Nº PAX: 3
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO
1000	g	Pescado
30	g	Hierba buena
40	g	Cebolla Blanca
150	g	Tomate
200	g	Yuca
454	g	Cebolla colorada
50	ml	Limón
PREPARACIÓN		




- Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, al comino, el ají y la sal.
- Añada el agua y las ramitas de cilantro.
- Añada el atún cuando el agua empiece a hervir, cocine hasta que el atún esté listo, aproximadamente unos 15 minutos.
- Cierna el caldo donde se cocinó el agua y guárdelo para cocinar la yuca.
- Separe el atún en lonjas, guarde para añadir más tarde.
- Haga hervir el caldo de atún y añada las yucas, cocine hasta que estén suaves.
- Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños.
- Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de atún en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir.
- Para servir el encebollado de pescado se pone una buena porción del curtido de cebolla y tomate encima de cada plato de sopa.

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Encebollado			TIEMPO DE PREPARACION : 60 MINUTOS			
DIFICULTAD: MEDIA			REGION : ECUADOR			
			TIPO DE COCCION: INMERSION			
N° RECETA		PESO * PAX: 400 ml			N° PAX: 3	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Pescado	1000	g	7	1000	0,007	7
Hierba buena	30	g	0,5	454	0,001101322	0,033039648
Cebolla Blanca	40	g	0,6	454	0,001321586	0,052863436
Tomate	150	g	0,6	454	0,001321586	1,982378855
Yuca	200	g	0,9	1000	0,0009	0,18
Cebolla colorada	454	g	0,6	454	0,001321586	0,6
Limón	50	ml	1,23	1000	0,00123	0,0615
					Costo Neto	9,909781938
					6% (+)Varios	0,594586916
					Costo Total	10,50436885
					Costo por PAX	5,25218443

3.2.1.2.10. CORVINA

3.2.1.2.10.1. CORVICHE.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DEL PLATO:		Corviche	FECHA: 07/05/2012
TIPO DE PLATO:		Entrada	
COD			N° PAX: 4
CANTIDAD	UNIDAD	GENERO	
3	unidades	Verdes (Plátano)	
20	g	Cebolla blanco	
30	g	Tomate	
20	g	Cilantro	
15	g	Manteca de color	
20	g	Maní tostado y molido	
454	g	Atún	
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none">• Ralle los verdes.• Prepare un refrito con manteca, el tomate el culantro, sal y pimienta.• Mezcle el verde rallado con el refrito y forme una masa suave.• Añada el maní.• Corte e atún en trozos pequeños.• Sazone con sal y pimienta.• Dore el pescado en el sartén.• Haga las bolas medinas y rellénelas con el pescado.• Hornéelas en horno muy caliente.			

RECETA DE COSTOS						
NOMBRE PLATO: Corviche			TIEMPO DE PREPARACION : 35 MINUTOS			
			REGION : ECUADOR			
DIFICULTAD: MEDIA			TIPO DE COCCION: AL HORNO , FREIR INMERSION EN ACEITE			
			N° RECETA		PESO * PAX: 120 G	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR CARDEX		VALOR UNI	VALOR TOTAL
Verdes	3	unidades	0,5	10	0,05	0,15
Cebolla blanco	20	g	0,6	454	0,001321586	0,026431718
Tomate	30	g	0,6	454	0,001321586	0,039647577
Cilantro	20	g	0,5	250	0,002	0,04
Manteca de color	15	g	0,6	500	0,0012	0,018
Maní tostado y molido	20	g	1,4	250	0,0056	0,112
Atún	454	g	1,23	250	0,00492	2,23368
Sal y pimienta, aceite						
					Costo Neto	2,619759295
					6% (+)Varios	0,157185558
					Costo Total	2,776944853
					Costo por PAX	0,69423621

4. ANALISIS COMPARATIVO DEL TEMA PROPUESTO DEL PAIS DE PASANTIA CON ECUADOR.

Mediante la realización de este análisis hemos obtenido como resultado que, en la gastronomía Chilena gozan de una gran variedad de mariscos ,gracias a diferentes factores climáticos como a la gran extensión de mar territorial que ellos poseen , de igual manera son agraciados por tener especies de mariscos únicas en el mundo , esto se debe a que sus mares son de aguas frías , por lo Chile es considerado como uno de los principales exportadores de productos de mar, recalando así que se encuentra liderando con sus productos marinos en los principales mercados del mundo.

Otro de los puntos obtenidos es la utilización de mariscos en su gastronomía es muy variada, pero su consumo no es muy frecuente de todos los mariscos chilenos son pocos los que se utilizan para recetas típicas, es decir que Chile adopta mas platillos típicos del continente europeo.

Mientras que en el Ecuador de igual manera existe una gran variedad de productos marinos debido a la unión o choque de corrientes calientes del Caribe y corrientes frías del sur del Pacífico. En lo gastronómico Ecuador consume y utiliza la mayoría de sus productos con los que preparan gran variedad de platillos típicos, destacando así que desde la antigüedad hasta el día de hoy mantiene sus orígenes y tradiciones utilizando productos que el mar provee.

En la gastronomía típica Chilena para acompañar sus mariscos, se utiliza productos de sus valles cercanos a la cordillera de los andes como son tubérculos, legumbres, vegetales, por lo que muchos de los platillos típicos son acompañados con papas, palta (aguacate), lechuga, tomates, etc. Esto se debe a que Chile no es agraciado con regiones tropicales como es el caso de Ecuador en la que se produce gran variedad de productos.

En Ecuador se utiliza gran cantidad de productos para acompañar los platillos con marisco ya sean cultivados en las regiones cercanas a la cordillera como papas, verduras, vegetales, finas hierbas, etc. En las regiones tropicales, subtropicales, por ejemplo productos como Yuca, Banano, (Verde, Maduro), frutos tropicales como naranjas, mango, papaya, piña, coco, algunos frutos secos maní, nuez etc. Algunas especias como comino, canela, anís, etc.

En la gastronomía chilena no se utiliza variedad de condimentos como es en el caso de la gastronomía ecuatoriana , en Chile se utiliza condimentos principales que son la sal y pimienta también en todas sus preparaciones utilizan Vino chileno, en cambio en Ecuador utiliza gran variedad de condimentos , como sal, pimienta , achote , comino, ajo, canela, sal prieta, etc.

En el caso de guarniciones para mariscos chilenos se utiliza las papas como principal guarnición que se la presenta en diferentes presentaciones como cocidas, a la fracesa, o puré también las acompañan con gran variedad de ensaladas, de igual manera acompañadas de sus salsas.

En el caso de la gastronomía ecuatoriana se utiliza gran variedad de guarniciones con tubérculos como la yuca, camote, papas, en distintas presentaciones sean cocidas o fritas, también las bananas que se utilizan en distintas presentaciones como cocido, al horno, es el caso de maduros, patacones, algunos granos como el arroz, lenteja, frejol, maíz, etc. De igual manera se aprovecha al máximo de los recursos y se preparan gran variedad de ensaladas con variedad de productos algunos que es único de la región ecuatorial, como es el palmito producto de la región amazónica del Ecuador.

En el ámbito de costos gracias a la economía estable chilena se puede decir que cada platillo cuesta el doble en su elaboración comparado con Ecuador, es decir que 520 pesos chilenos equivale a un dólar moneda oficial de Ecuador, así podemos apreciar en las cuadros comparativos realizados.

En cuanto a la elaboración cada país tiene diferentes formas de preparación, ya sean típicas o tomadas de otro países como es el ejemplo de un platillo típico de Chile El curanto, es un platillo a base de pescado, embutidos que su cocción se lo realiza en vasijas de barro la, se les coloca bajo tierra con carbón creando así una especie de horno hermético. Algunas de las recetas presentadas de igual manera no tiene mucha dificultad para prepararlas.

En Ecuador de igual manera también tenemos diferentes maneras de preparar mariscos y también su elaboración como es el caso del ceviche de pescado su cocción se realiza sumergiéndolo en sal con zumo de limón.

En el caso del consumo de mariscos en los dos países se puede decir que en las regiones cercanas a la costa se consume mayor cantidad y variedad de mariscos, que en las regiones cercanas a las cordilleras. Se puede decir que aunque en Chile existe gran variedad de mariscos el consumo no es diario se lo consume esporádicamente, de igual manera es en Ecuador que algunos platillos se los consume en restaurantes especializados de mariscos o comida costeña,

Un dato importante que vale la pena mencionar, en Chile los mariscos solo los podemos encontrar en restaurantes, que de una manera se pueden decir poco lujosos, cercanas al mar. Que es muy diferente al caso de Ecuador, que podemos encontrar platillos típicos en restaurantes o en pequeñas construcciones típicas llamadas “covachas”, también algunos platillos típicos en pequeños carritos ambulantes, venta informal, que son realizados y preparados en ese mismo instante, de esta manera se puede decir que en Ecuador existe mayor consumo de mariscos en las regiones cercanas al mar.

También distintamente en cada pueblo o localidad tienen un platillo representativo como es el caso de Ecuador, que en cada provincia se representa por un platillo típico y representativo.

En la parte del sabor cada platillo tiene su sabor particular por los distintos ingredientes que contienen, en el caso de Chile muchos platillos tienen un ingrediente particular que es el Vino de esta manera algunos de estos platillos adoptan el sabor y el aroma del vino.

Estos son en su mayoría, las principales comparaciones que se ha realizado, por lo que se puede tomar en cuenta para implementar o mejorar la gastronomía de los países mencionados.

