

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL



Carrera: GASTRONOMÍA

COMPARACION ENTRE LA CENTOLLA CHILENA CON EL CANGREJO
DE LOS MANGLARES DEL ECUADOR

Trabajo: Fin de carrera para la obtención del Título de Tecnólogo
en la Carrera de Gastronomía

AUTOR A: Tapia López Diana Carolina

Quito, 24 de febrero del 2012

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis principalmente a Dios, porque ha estado conmigo a cada paso que doy, ha sido mi guía y me ha dado fortaleza para finalizar el proyecto, a mis padres que han sabido guiar mi camino y han sabido confiar en mí. Quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ellos que soy lo que soy ahora. Los amo con mi vida.

AGRADECIMIENTOS

Mi gratitud, está dirigida al Dios Todopoderoso por darme la oportunidad y permitirme llegar al final de mi carrera y haberme mostrado el camino de la felicidad hasta ahora. El resultado de este proyecto, va dedicado a todas aquellas personas que, de alguna forma, son parte de mi culminación. A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida me han apoyado y motivado en mi formación académica, porque creyeron en mí en todo momento y no dudaron jamás de mis habilidades. También a mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza, finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa Institución la cual me abrió sus puertas para tener una preparación para un futuro competitivo y formándome como persona de bien.

AUTORÍA

Yo, **Diana Carolina Tapia López** autor (a) del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Diana Carolina Tapia López

Quito, 24 de febrero del 2012

Lcda. **María Fernanda Moreno**
TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lcda. **María Fernanda Moreno**

Quito, 24 de febrero del 2012

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El señor (a) **María Fernanda Moreno**, por sus propios derechos, en calidad de Tutor (a) del Trabajo fin de Carrera; y el (la) señor (ita), **Diana Carolina Tapia López**, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El (la) señor (ita) Diana Carolina Tapia López, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: “**COMPARACION ENTRE LA CENTOLLA CHILENA CON EL CANGREJO DEL ECUADOR**”, para optar por el título de TECNÓLOGO (A) EN **CARRERA DE GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del señor (a): María Fernanda Moreno.

DOS,- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad,

TERCERA: Los comparecientes, Lic. **María Fernanda Moreno** en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y el (la) señor (ita) **Diana Carolina Tapia López**, como autor (a) del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: “**COMPARACION ENTRE LA CENTOLLA CHILENA CON EL CANGREJO DEL ECUADOR**” y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Aceptación. Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Lcda. **María Fernanda Moreno**

Diana Carolina Tapia López

Quito, 24 de febrero del 2012

ÍNDICE

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTOS	ii
CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA	iii
CERTIFICACIÓN DE TUTORÍA	iv
PÁGINA DE CESIÓN DE DERECHOS A FAVOR DEL ITI	v
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	
LA CENTOLLA Y EL CANGREJO DE MANGLAR.	
A) ANTECEDENTES.....	2
B) PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
C) OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS.....	5
D) JUSTIFICACIÓN.....	6
CAPÍTULO II:	
MARCO TEÓRICO.....	7
MARCO METODOLÓGICO.....	7
CAPÍTULO III	
ESTUDIO COMPARATIVO DE LOS PAÍSES DE ESTUDIO	
3 ECUADOR, DATOS GENERALES.....	9
3.1 CANGREJO DE LOS MANGLARES ECUATORIANOS.....	11
3.1.1 DEFINICIÓN DE CANGREJO.....	11
3.2.1 HÁBITAT DEL CANGREJO EN EL ECOSISTEMA DEL MANGLAR.....	12
3.2.2 UBICACIÓN EN EL ECUADOR.....	12
3.2.3 CARACTERÍSTICAS DEL CANGREJO DE MANGLAR.....	12
3.2.4 CLASIFICACIÓN.....	13
3.2.4.1 ASTACOIDEOS.....	13
3.2.4.2 ANÓMUROS.....	13
3.2.4.3 BRAQUIUROS.....	14
3.2.5 ESPECIES DE CANGREJOS.....	14
3.2.6 ESTRUCTURA DEL CANGREJO.....	15

3.2.6.1 ANATOMÍA.....	15
3.2.6.2 SISTEMA ÓSEO.....	15
3.2.6.3 PESO Y MEDIDA.....	16
3.2.6.4 TIEMPOS DE VIDA.....	16
3.3 GENERALIDADES DEL MANGLAR.....	17
3.3.1 DEFINICIÓN.....	17
3.3.2 HISTORIA DEL MANGLAR Y CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	17
3.3.3 EL MANGLAR DEL ECUADOR COMO UN ECOSISTEMA. Y SU ESTADO DE CONSERVACIÓN EN EL ECUADOR.....	18
3.3.4 TIPOS DE MANGLAR, CLIMA, SUELO, SUS HABITANTES Y USOS QUE LE DAN AL ECOSISTEMA.....	19
3.4 ESTRATEGIAS NECESARIAS PARA MANEJAR SUSTENTABLEMENTE LOS MANGLARES DEL ECUADOR.....	20
3.5 COMERCIALIZACIÓN DEL CANGREJO DE MANGLAR.....	21
3.5.1 ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS.....	21
3.5.2 PRINCIPALES MERCADOS.....	23
3.5.3 TIPO DE PRODUCTOS CONSUMO INTERNO.....	23
3.5.4 TIPO DE PRODUCTO DE EXPORTACIÓN.....	24
3.5.5 VALOR AGREGADO.....	24
3.5.6 COMPAÑÍAS COMERCIALIZADORAS.....	25
3.5.6.1 PRESENTACIONES DE CANGREJO EN LATA.....	25
3.6 CHILE, DATOS GENERALES.....	26
3.7 LA CENTOLLA.....	29
3.7.1 LOS INDIVIDUOS DE DOS ESPECIES.....	29
3.7.2 DESCRIPCIÓN.....	29
3.8 HÁBITAT CENTOLLA (LITHODES SANTOLLA).....	30
3.8.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA CENTOLLA.....	31
3.8.2 CARACTERÍSTICAS DE LAS CENTOLLAS.....	32
3.9 EXPLOTACIÓN DE LA CENTOLLA.....	33
3.9.1 GASTRONOMÍA DE LA CENTOLLA.....	33

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA CENTOLLA Y EL CANGREJO DE MANGLAR.

4 USO GASTRONÓMICO DE LA CENTOLLA DE CHILE Y DEL CANGREJO DE ECUADOR.....	34
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CANGREJO DEL MANGLAR.....	35
4.2 SABORES CARACTERÍSTICOS.....	35
4.2.1 TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE PREPARACIÓN.....	35
4.2.1.1 EL PROBLEMA DE CRUSTÁCEOS DEMASIADO COCIDOS.....	36
4.2.1.2 TIEMPOS DE COCCIÓN.....	37
4.2.2 MÉTODOS DE CONSUMO.....	38
4.2.2.1 COMO COMPRAR CRUSTÁCEOS.....	38
4.2.2.2 EL FRÍO FUNDAMENTAL.....	39
4.2.2.3 COMPRA Y CONSERVACIÓN.....	40
4.3 CARACTERÍSTICAS DEL CANGREJO DE MANGLAR.....	41
4.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES.....	41
4.4 RECETAS MÁS REPRESENTATIVAS ELABORADAS CON CANGREJO.	
4.4.1 GUAYAS.....	42
4.4.1.1 CEVICHE DE CANGREJO.....	42
4.4.1.2 CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO.....	43
4.4.1.3 ENSALADA DE CANGREJO.....	44
4.4.1.4 CANGREJADA.....	45
4.4.2 MANABÍ.....	46
4.4.2.1 ARROZ CON CANGREJO.....	46
4.4.2.2 SOPA DE CANGREJO.....	47
4.4.2.3 PATA DE CANGREJO EMPANIZADA CON SALPRIETA.....	48
4.4.3 ESMERALDAS.....	49
4.4.3.1 ENCOCCADO DE CANGREJO.....	49
4.4.3.2 CAZUELA DE CANGREJO.....	50
4.4.3.3 CORVICHE DE CANGREJO.....	51
4.4.3.4 SANGO DE CANGREJO.....	52

4.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA CENTOLLA CHILENA	53
4.5.1 SABORES CARACTERÍSTICOS	53
4.5.2 TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE PREPARACIÓN	53
4.5.3 MÉTODOS DE CONSUMO	54
4.5.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LA CENTOLLA	54
4.5.4 RECETAS DE LAS PREPARACIONES MÁS REPRESENTATIVAS ELABORADAS CON CENTOLLA	54
4.5.5 RECETAS CHILENAS	55
4.5.5.1 COPA DE CENTOLLA	55
4.5.5.2 CHAMPIÑONES RELLENOS CON CENTOLLA	56
4.5.5.3 ENSALADA DE NAVIDAD CON CENTOLLA Y PALMITO	57
4.5.5.4 CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO	58
4.5.5.5 RISOTTO DE CENTOLLA	59
4.5.5.6 CURANTO	60
4.5.5.7 EMPANADA DE CENTOLLA	61
4.5.5.8 PASTEL DE CHOCLO	62
4.5.5.9 CARAPULCRA	63
4.6 MERCADO CENTRAL SANTIAGO DE CHILE	64
4.7 ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS RECETAS	66
4.7.1 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA COPA DE CENTOLLA Y EL CEVICHE DE CANGREJO	66
4.7.2 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LOS CHAMPIÑONES RELLENOS DE CENTOLLA Y EL CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO	67
4.7.3 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA ENSALADA DE NAVIDAD CON CENTOLLA Y PALMITO Y LA ENSALADA DE CANGREJO	68
4.7.4 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO Y EL AGUACATE RELLENO CON CANGREJO	69
4.7.5 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE RISOTTO DE CENTOLLA Y ARROZ CON CANGREJO	70
4.7.6 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EL CURANTO Y LA SOPA DE CANGREJO	71

4.7.7 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EL PASTEL DE CHOCLO CON CENTOLLA Y LA CAZUELA DE CANGREJO.....	72
4.7.8 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA EMPANADA DE CENTOLLA Y EL CORVICHE DE CANGREJO.....	73
4.8 CONCLUSIONES.....	74
4.9 RECOMENDACIONES.....	75
4.10 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	76
4.11 BIBLIOGRAFÍA.....	80
ANEXOS.....	83

INTRODUCCIÓN

Chile y Ecuador son países diversos en su gastronomía debido a la cantidad de géneros únicos que poseen. Tanto el Cangrejo de manglar como la Centolla son frutos de mar muy apetecidos, y si bien La Centolla, o *Lithodes santolla* difiere en ecosistema con el Cangrejo de manglar el uno por ubicarse en las profundidades de los mares australes y el otro, *Ucides occidentalis* por ubicarse en los manglares ecuatorianos, son frutos de mar muy apetecidos pero a la vez similares en estructura.

Tanto el mar austral como el manglar ecuatoriano tienen una legislación de explotación que obedece a mejorar los niveles de producción y abastecimiento, mejorándose dramáticamente los niveles de comercialización de los dos productos que son muy apetecidos y valorados pero cuyo precio siempre va a estar más alto que cualquier otro producto marino, incluida la langosta.

Los platos gastronómicos típicos de cada país utilizan la Centolla en Chile y el Cangrejo en Ecuador, sin que interfiera la presentación en la que se encuentre la carne, enlatada o fresca, este producto es de muy alta calidad. En el presente trabajo, la Centolla y el Cangrejo de manglar tienen condiciones técnicas que son adaptables una a otra para adecuarlas a los ámbitos de aprovechamiento gastronómico. Es por esto que realizaremos un recetario de las preparaciones más representativas.

De otra manera, en Ecuador se da una gran variedad de Cangrejos pero en esta investigación vamos a comparar el Cangrejo de manglar (*Ucides occidentalis*), su hábitat son los manglares del Ecuador, principalmente los que se encuentran en Guayas, Esmeraldas, Manabí, lo importante de esta investigación fue que el Cangrejo rojo de manglar, no se lo puede exportar y es solo de consumo nacional, Mientras que la Centolla pese a su elevado costo es un producto de exportación de Chile y representa ingentes ingresos para el país del Sur.

CAPÍTULO I

LA CENTOLLA Y EL CANGREJO DE MANGLAR

a) ANTECEDENTES (DIAGNÓSTICO PRELIMINAR)

Existe un carácter estacional en la explotación de la Centolla, porque su pesquería es solamente artesanal y limitada al sur del país en la XII Región y presenta una veda indefinida con talla mínima de captura de 12 cms en la XII Región desde hace 40 años. Llega al record de captura en 1974, cuando supera las 300 toneladas. a partir de 1987 comienza un descenso paulatino de las capturas hasta la actualidad. El hábitat donde se reproduce este crustáceo es de clima frío. Este fruto sirve para exportación y consumo nacional, y es muy apetecido en varias partes del mundo.

El Ecuador pese a que está ubicado en Sudamérica, tiene variedad de Cangrejos el Cangrejo rojo del manglar (*ucides Occidentalis*) como su nombre lo indica su hábitat son los manglares del Ecuador y se reproducen en clima tropical, en las provincias alrededor de las costas ecuatorianas. En el Ecuador, desde el año 1969 se realiza una cosecha de Cangrejo ligada a la industria, y en los últimos años, desde la década de los 80`s este Cangrejo de manglar tiene un consumo solo interno y la exportación a otras partes del mundo es muy limitada porque se lo comercializa enlatado. Debido a que los recolectores son excesivamente estrictos en cumplir sus etapas de veda, por lo cual se ha conservado adecuadamente la población de Cangrejo siendo abastecido con normalidad el mercado nacional. Se lo utiliza bastante en platos típicos de la costa ecuatoriana, pero se los consume en todo el territorio ecuatoriano. De la misma forma, la Centolla se la utiliza para el consumo interno en Chile, pero su exportación es muy extensiva por el alto costo que tiene el kilo de carne.

b) PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN (DEFINICIÓN)

Los frutos de mar son productos muy apetecidos en todas partes del mundo pero ahora los vamos a comparar en dos países: Chile y Ecuador.

En estos países tenemos gran variedad de mariscos, pero solo vamos a tomar dos ejemplos: La Centolla (*Lithodes santolla*) que su hábitat es en el sur de Chile, y el Cangrejo de manglar (*Ucides occidentalis*) cuyo ecosistema son los manglares del Ecuador. Estos, pese a que tienen diferentes hábitats, poseen preparaciones similares por sus características técnicas análogas.

La Centolla habita en distintas zonas del Mar Austral caracterizado por su clima frío. Es un crustáceo típico de las regiones X y XII, muy apreciado por su carne. La Centolla Chilena es un producto de altísima calidad y su carne reviste un sabor aterciopelado, suave y aromático, todo esto es reconocido a nivel mundial catalogándolo como un alimento, a más de elitista, versátil para diferentes preparaciones tanto de cocina fría como caliente. Por lo tanto exploraremos las diferentes preparaciones ligadas clásicas e internacionales al uso de la carne de la Centolla.

Ecuador se encuentra ubicado en la parte Occidental de Sudamérica, entre Colombia y Perú. El clima ecuatoriano es, en general, caluroso y subtropical. A causa de la geografía del país, atravesado por los Andes, se han generado diferentes regiones climáticas., abundan las fuertes lluvias propias del Trópico. 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. El Cangrejo se alimenta de algas y otras materias orgánicas que captura con sus patas pequeñas. Por tanto sus hábitos alimentarios son variados volviéndolos importantes en la cadena alimentaria, en parte porque muchos se alimentan de plantas y animales pequeños. Otros muchos filtran partículas de comida del agua, pero los crustáceos de mayor tamaño, como la quisquilla, el camarón y los Cangrejos, son a menudo omnívoros, carroñeros o depredadores. La carne

de Cangrejo de manglar es utilizada intensivamente en las preparaciones clásicas de la cocina ecuatoriana, arroces, ceviche, guisos, por lo tanto vamos a explorar las posibilidades gastronómicas del Cangrejo y compararlos con las de la Centolla, llegando así a un compendio de las ventajas que reviste el uso de estos productos.

c) OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

OBJETIVO GENERAL

- ❖ Realizar un análisis comparativo del uso gastronómico de la Centolla en Chile y del Cangrejo de manglar en Ecuador.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Identificar el uso gastronómico de la Centolla de Chile y del Cangrejo de Ecuador.
- ❖ Determinar las técnicas, métodos, sabores característicos y presentación de las preparaciones escogidas.
- ❖ Elaborar cuadros comparativos según los parámetros de las recetas en las cuales se utiliza la Centolla de Chile y el Cangrejo de Ecuador.

d) JUSTIFICACIÓN

La industria Gastronómica ofrece una amplia gama de productos alimenticios a nivel nacional e internacional. El 80% de la población ecuatoriana tiene preferencia por los productos que vienen del mar y esto se ve reflejado en un alto consumo de mariscos y crustáceos a nivel nacional, pero sobre todo en las provincias que están alrededor del mar. Por lo tanto la cosecha de Cangrejo de manglar en el Ecuador es una industria próspera con el plan de recuperación de manglares y el control de las épocas de veda del Cangrejo. En el caso de nuestro estudio, mencionaremos a la Centolla, un crustáceo de altísima demanda por sus características físicas y la versatilidad de preparaciones que ofrece, debido a su alto costo el porcentaje de acceso de la población Chilena solo está en el 47%. Pero los platos que se preparan con este fruto de mar son diversos, desde gourmet hasta aplicados o usados en la cocina regional Chilena. El producto final es muy elaborado y costoso por la materia prima que se utiliza para su preparación.

A nivel internacional, a más de la ya existente creación gastronómica de cada país, existen zonas de Latinoamérica donde se producen géneros de excelencia y su comercialización es una industria que mueve millones de dólares al año. Por lo tanto el estudio propone la adaptación de los dos productos para formar nuevas sugerencias gastronómicas y potenciar las preparaciones anteriores respetando las raíces e idiosincrasia de las recetas.

CAPÍTULO II

a) MARCO TEÓRICO

MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL

b) MARCO METODOLÓGICO

Metodología: La investigación se desarrolló bajo la metodología de investigación de campo y se realizó en el lugar donde se presenta el problema País; Chile, ciudad Santiago de Chile, País; Ecuador, las provincias de Esmeraldas, Guayas, Los Ríos y Manabí.

Método deductivo: Parte de datos generales aceptados como válidos, para llegar a una conclusión de tipo particular.

Técnicas: Mediante la recolección de datos en el lugar de estudio.

Mediante la obtención de las preparaciones más representativas de la gastronomía Chilena en el tema referente a la Centolla y a la vez, la misma investigación de las recetas de la gastronomía ecuatoriana.

Instrumentos: Entrevista a los cosechadores de Cangrejo rojo de manglar en Ecuador. Y entrevista a un chef Chileno en Santiago de Chile.

LA CENTOLLA

Enmarcado en el programa Fondema “Transferencia Técnica para el Desarrollo Productivo, Sector Pesquero Artesanal, Magallanes y Antártica Chilena”, que dirige la Dirección Zonal de Pesca en Magallanes, concluyeron las Mesas de Trabajo de Bentónicos y Crustáceos del 2010.

Este trabajo pretende concluir con el co-manejo de las pesquerías y además con un Plan de Manejo de las mismas. En la ocasión y como ha sido la tónica durante el año, la mesa estuvo integrada por el Seremi de Economía Pablo Ihnen, el Director Zonal de Pesca Ricardo Radebach, el Director de Sernapesca Patricio Díaz, funcionarios de Ifop, sectorialistas crustáceos y bentónicos de la Subsecretaría de Pesca, la consultora que lleva a cabo las Pescas de Investigación, Mares Chile y por supuesto representantes de los pescadores artesanales y de las plantas pesqueras.

Herramientas: Internet.

CAPÍTULO III

ESTUDIO COMPARATIVO PAÍS MOTIVO DE ESTUDIO

3 ECUADOR, DATOS GENERALES

UBICACIÓN: En la parte Occidental de Sudamérica, entre Colombia y Perú.

COORDENADAS: 1o21' latitud N y 4o58' latitud S; 75o11' y 81o10' longitud O.

SUPERFICIE: 283,520 km cuadrados.

POBLACIÓN: 14, 483,499 (2010)

POBLACIÓN URBANA-RURAL: urbana 61% rural 39%

DISTRIBUCIÓN POR SEXO masculino: 49.56% (7.177.683) femenino: 50,44% (7.305.816).

TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL: 1,95% (1995)

DENSIDAD: 43,8 habitantes por km²

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA: 4, 585,575

PNB PER CÁPITA: 2820 dólares USA (1999).

IDIOMA OFICIAL: castellano.

RELIGIÓN: 90% de la población se confiesa católica; el 3% protestante y el 7% restante, agnóstico o seguidor de otras religiones.

ANALFABETISMO: 8,4%

CAPITAL: QUITO, situada a 2.800 metros sobre el nivel del mar (población 2'576.287 millones).

LÍMITES: al Norte Colombia; al Sur y al Este, Perú y al Oeste, el Océano Pacífico.

DIVISIÓN ADMINISTRATIVA (24 PROVINCIAS): Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, El Oro, Esmeraldas, Galápagos, Guayas, Imbabura, Loja, Los Ríos, Manabí, Morona-Santiago, Napo, Orellana, Pastaza, Pichincha, Sucumbíos, Tungurahua, Zamora-Chinchiipe, Santo Domingo de los Tsáchilas y Santa Elena.

CIUDADES PRINCIPALES: Quito población (2.576.287), Guayaquil población (3,645.483), Cuenca (712,127), Ambato (504,583), Machala (600,659) y Portoviejo (1.369.780).

PUERTOS MARÍTIMOS INTERNACIONALES: Esmeraldas, Manta, Guayaquil y Puerto Bolívar, además de la terminal petrolera de Balao

GOBIERNO: un Estado unitario democrático, el Gobierno es republicano y presidencial. El poder se ejerce a través los poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial

PRESIDENTE: Rafael Correa

VICEPRESIDENTE: Lenin Moreno

IDIOMAS: El idioma indígena como son el Quichua y el Huaorani, hablados por un alto porcentaje de la población nativa. El idioma extranjero más difundido es el inglés

MONEDA: El Dólar americano es la moneda oficial. Antes la moneda ecuatoriana se llamaba SUCRE, y su equivalente 1USD=25.000 Sucres.

BANDERA: tres franjas horizontales, la superior amarilla, de doble ancho; la intermedia azul y la inferior roja. En el centro se encuentra el escudo del país.

HORA OFICIAL: GMT – 5 horas (normal / verano), Galápagos GMT-6.

FIESTA DE INDEPENDENCIA: 10 de Agosto

3.1 EL CANGREJO DE LOS MANGLARES ECUATORIANOS

ORDEN CIENTÍFICO:

Nombre científico : *Ucides occidentalis*

Nombre común : Cangrejo de los manglares

3.1.1 DEFINICIÓN DE 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, además de a las diversas formas que se llaman Cangrejos.

Los Cangrejos, nombre común de cualquier artrópodo perteneciente a dos grupos o infra órdenes de crustáceos: y los verdaderos Cangrejos. Estos dos grupos distintos tienen un cuerpo similar, caracterizado por la reducción del abdomen y el ensanchamiento y aumento de tamaño de la parte anterior (delantera) del cuerpo. Aunque lo más frecuente es que vivan en los fondos marinos, también existen Cangrejos de agua dulce, y algunos se aventuran tierra adentro. Los Cangrejos están emparentados con las langostas y las quisquillas, pero su desarrollo evolutivo les permite caminar o correr lateralmente y cavar, además de nadar.

3.2.1 HÁBITAT DEL CANGREJO EN EL ECOSISTEMA DEL MANGLAR

Estos vegetales altamente adaptados, sostienen gran parte de la productividad ecológica de estos lugares proporcionando la mayor cantidad química potencial, la cual sirve para la nutrición no solo de los organismos que viven en ellas, sino que también en otras zonas vecinas mediante la exportación de una parte de la energía almacenada y liberada por los manglares. Esto hace que este ecosistema tan productivo albergue una gran cantidad de organismos en tres ellos el de mayor importancia que es el Cangrejo de manglar, constituyéndose en verdaderos bosques tropicales de alta diversidad faunística. Esta alta productividad se debe a la muerte temprana y caída de las hojas ya que el manglar es un sistema abierto a herbívoros, a través de la cual se transporta materia. Los procesos que dirigen el flujo de materia pueden ser físicos o biológicos. Estos factores controlan la tasa de importación, exportación y almacenamiento de materia.

3.2.2 UBICACIÓN EN EL ECUADOR

En la costa ecuatoriana, desde la frontera Sur con el Perú hasta la del Norte con Colombia, La provincia de Esmeraldas en el sector de Muisne está el manglar del Majagual.

Jambelí, Huaquillas – El Oro: Archipiélago de Jambelí en el sur del Ecuador, son los manglares de la parroquia de Puerto Hualtaco el mismo que corresponde a Huaquillas, cantón que tiene una superficie terrestre de 72 Km².

3.2.3 CARACTERÍSTICAS DEL CANGREJO DE MANGLAR

- Desde muchos puntos de vista, los Cangrejos son animales avanzados.
- A menudo alcanzan un tamaño considerable, el récord está en manos del Cangrejo araña, con sus patas largas y delgadas que alcanza una envergadura de hasta 3,6 m, y poseen sistemas nerviosos bastante complicados.

- Los Cangrejos, que en su mayoría son animales activos con patrones complejos de conducta, tienen ojos compuestos y buena visión.
- También tienen bien desarrollados los sentidos del olfato y el gusto, lo que les permite identificar tanto los alimentos como posibles parejas para el apareamiento.
- La conducta reproductora y social comprende en ocasiones complejos rituales de apareamiento y técnicas de comunicación como el tamborileo o agitación de las pinzas.
- Los Cangrejos tienden a ser agresivos entre sí, y es frecuente que los machos combatan por las hembras.

3.2.4 CLASIFICACIÓN

Grupos de crustáceos con miembros denominados Cangrejos

Hay tres infra órdenes del suborden Pleocyemata con especies conocidas vulgarmente como Cangrejos:

3.2.4.1 ASTACOIDEOS

Cangrejos de río._ Pertenece al infra orden Astacidea, donde se encuadran también, Por ejemplo: cigalas, bogavantes y langostas.

3.2.4.2 ANOMUROS

Cangrejos ermitaño y afines (unas 1.400 especies)

Cangrejos de porcelana y

Cangrejos de los cocoteros.

También son anomuros pero no se suelen llamar Cangrejos,

Por ejemplo:

Los sastres (género Galathea) o

Los topos de mar (género Callinassa).

3.2.4.3 BRAQUIUROS. (Unas 4.500 especies)

Cangrejos de mar típicos._ todos los miembros del grupo son llamados Cangrejos o fácilmente identificados con ellos, aunque tengan otros nombres (por ejemplo, los centollos).

3.2.5 ESPECIES DE CANGREJOS

Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados Cangrejos. La mayoría viven cerca o dentro del agua, aunque algunos solo van al agua para reproducirse. Los Cangrejos no suelen ser grandes nadadores, sino que se desplazan por el fondo sobre sus patas, y en muchos casos son capaces de transitar fuera del agua e incluso de trepar por las palmeras.

Algunas especies comunes de crustáceos llamados Cangrejos son:

- ❖ Cangrejo araña - familia Majidae._ Los Cangrejos araña tienen patas largas y cuerpo estrecho; algunos se camuflan decorando sus cuerpos con plantas y animales.
- ❖ Cangrejo azul - *Callinectes sapidus*._ el Cangrejo azul, tienen las patas modificadas en forma de remo.
- ❖ Buey de mar - *Cancer pagurus*
- ❖ Cangrejo chino con mitones - *Eriocheir sinensis*
- ❖ Cangrejo común europeo - *Carcinus maenas*
- ❖ Cangrejo de las nieves - *Chionoecetes opilio*
- ❖ Cangrejo de los cocos - *Birgus latro*
- ❖ Cangrejo decorador - *Oregonia gracilis*
- ❖ Cangrejo enmascarado - *Corystes cassivelaunus*
- ❖ Cangrejo fantasma - *Ocypode*
- ❖ Cangrejo felpudo - *Dromia* y otros géneros
- ❖ Cangrejo gigante de Japón - *Macrocheira kaempferi*.
- ❖ Cangrejo piedra - *Menippe mercenaria*

- ❖ Cangrejo terrestre - Gecarcinus y otros géneros.
- ❖ Cangrejo real - Calappa granulata
- ❖ Cangrejo violinista - Uca spp._ Miden de 2,5 a 3 cm de largo. El macho tiene una pinza delantera de gran tamaño, a menudo de color llamativo, que representa hasta la mitad de su peso corporal; la otra pinza es mucho más pequeña y sirve para cavar, como las dos pinzas de la hembra, más pequeñas y menos llamativas. Los Cangrejos violinistas suelen ser gregarios, y se reúnen en bancos de cieno durante la marea baja. Cada individuo excava un túnel de unos 30 cm en la arena o el barro, y en él permanece durante la pleamar. Su peso no sobrepasa los 500 gramos.

3.2.6 ESTRUCTURA DEL CANGREJO

3.2.6.1 ANATOMÍA

Como artrópodos que son, los Cangrejos están dotados de un exoesqueleto cuyo componente principal es la quitina, el cual en su caso adquiere a menudo el carácter de un verdadero caparazón, porque suele estar mineralizado con carbonato cálcico. Como para el resto de los artrópodos, el crecimiento requiere de una muda del exoesqueleto, ocasión que muchas especies aprovechan para la reproducción. El cuerpo segmentado del Cangrejo tiene varios pares de apéndices, de los cuales cinco suelen servir para la locomoción y dos hacen las veces de antenas sensoriales.

3.2.6.2 SISTEMA ÓSEO

El cuerpo está más o menos cubierto por un caparazón quitinoso, con una cubierta cerúlea. El abdomen reducido, que ya no se emplea para la locomoción en muchas especies, se repliega bajo el cuerpo.

Tienen un esqueleto externo (exoesqueleto) y su cuerpo está formado por una serie de segmentos; cada uno de ellos suele llevar un par de apéndices que al menos primariamente son birrámeos; algunos de los apéndices del adulto siguen conservando esta característica.

En general, la cabeza está fusionada con una serie de segmentos torácicos formando una región llamada cefalotórax, que va seguida del abdomen. Parte o la totalidad del cuerpo suele estar cubierta por una coraza llamada caparazón. En la cabeza hay dos pares de órganos sensoriales (antenas) y un par de mandíbulas, detrás de las cuales hay otros dos pares de maxilas. La cabeza suele llevar un par de ojos compuestos, un ojo impar o ambas cosas.

El caparazón sirve a menudo como cubierta protectora de las branquias, que forman parte de las extremidades. Algunas extremidades pueden formar pinzas (quelas). Los apéndices abdominales pueden usarse para la locomoción, pero con frecuencia desempeñan otras funciones, como la respiración, y tienden a tener un tamaño reducido.

Los Cangrejos son invertebrados artrópodos (dotados de patas articuladas) del grupo de los crustáceos.

3.2.6.3 PESO Y MEDIDA

Aunque la mayoría son pequeños, tienen gran variedad de formas corporales y hábitos, como los pertenecientes a la clase que incluye a invertebrados de mayor tamaño, como el Cangrejo araña, con una envergadura de 3,6 m de extremo a extremo de las patas. El subfilo contiene unas 30.000 especies conocidas.

3.2.6.4 TIEMPO DE VIDA

Cada vez que el Cangrejo joven cambia el caparazón, aumenta considerablemente de tamaño, pero queda expuesto al peligro mientras éste permanece blando. Las patas y pinzas perdidas pueden regenerarse cuando se produce la muda. Los Cangrejos viven de 3 a 12 años. Los crustáceos más pequeños viven sólo unos días, pero los más grandes pueden vivir décadas. Algunos viven en parejas macho y hembra o son gregarios, pero no forman sociedades bien organizadas.

3.3 GENERALIDADES DEL MANGLAR

3.3.1 DEFINICIÓN

La palabra **MANGLE** se deriva de un **Vocablo Guaraní** que significa **ÁRBOL TORCIDO**, seguramente, haciendo alusión a la arquitectura o forma de la especie rhizophora, en las cuales sus rizomas fulcreos o sancudos le imparten una morfología particular. Sin embargo, desde el punto de vista eco sistémico el manglar es mucho más que árbol torcido pues posee una gran diversidad faunística y otros elementos de la biota de las regiones por lo tanto siempre que hablemos del manglar de manera integrada se deben incluir las especies vegetales dominantes llamadas mangles, la fauna y otros elementos florísticos interrelacionados, junto con los demás componentes naturales como los suelos y las aguas.

3.3.2 HISTORIA DEL MANGLAR Y CARACTERÍSTICAS GENERALES.

El Ecuador continental contó con una extensión original de 362.802 hectáreas de manglar declaradas como bosque protector en el año 1987. Para el año 1999, según datos comparativos, con el Estudio Multitemporal de Manglares, Camaroneras y Salinas, realizado por el Centro de Levantamientos Integrados por Sensores Remotos (CLIRSEN) se registra una cobertura total de manglares y salinas (ecosistema manglar) de 154.087.31 ha. Comparada esta extensión con la original, existe una pérdida del 57.53 % del ecosistema de manglar; datos que aún son conservadores en relación con lo que se puede evidenciar en los recorridos por los estuarios de la costa ecuatoriana y las fotografías aéreas realizadas por organizaciones locales y ambientalistas.

3.3.3 EL MANGLAR DEL ECUADOR COMO UN ECOSISTEMA Y SU ESTADO DE CONSERVACIÓN EN ECUADOR

La biota del manglar presente en la costa ecuatoriana está representada por: 5 familias, 6 géneros y 7 especies de árboles:

- RHIZOPHORACEAE *Rhizophora mangle* y *R. Harrisonii*,
- VERBENACEAE *Avicennia germinans*,
- COMBRETACEAE *Conocarpus erectus* y *Laguncularia racemosa*,
- LEGUMINOSAE *Mora oleífera* y
- THEACEAE *Pelliciera rhizophorae*;

El estado final de conservación ecológica de los manglares de Ecuador es el siguiente:

- ❖ Los de la zona norte de Esmeraldas, estuario de los ríos Santiago- Cayapas- Mataje, están en la categoría de relativamente estable, con la presencia de algunas amenazas como la construcción de piscinas camaroneras, aumento de centros poblados, agrícola, ganadera, explotación maderera, extracción de madera para carbón y construcción de infraestructura de puertos y vías;
- ❖ Los del estuario del río Chone en la provincia de Manabí, en la categoría crítico, con la presencia de amenazas de valor alto provocadas por la construcción de piscinas camaroneras, turismo, construcción de represas, explotación de mariscos.
- ❖ Los del Golfo de Guayaquil en la provincia del Guayas, en la categoría en peligro, como la construcción de piscinas camaroneras, gran uso de pesticidas, intensa explotación de mariscos. Se destacan los manglares del norte de la provincia de Esmeraldas en Ecuador como sitios de biodiversidad

sobresaliente con la presencia de árboles de mangle extremadamente altos y los del Golfo de Guayaquil en la provincia del Guayas.

3.3.4 TIPOS DE MANGLAR, CLIMA, SUELO, SUS HABITANTES Y USOS QUE DAN AL ECOSISTEMA.

- ❖ **EL CLIMA** de la zona de manglares en Ecuador es tropical y va desde muy lluvioso al norte del país, húmedo en la zona central y seca en la zona sur; la precipitación media anual fluctúa entre 1.200 y 3.500 mm/año, los meses más lluviosos son Enero a Junio y el menos lluvioso Julio a Diciembre.

- ❖ **LA TEMPERATURA** es muy estable durante todo el año, la media mensual fluctúa entre 24,5 y 27,5 °C, presentándose mayores fluctuaciones durante los meses lluviosos. Otros meteoros como vientos, heliofanía, nubosidad no presentan variaciones considerables durante el año.

- ❖ **LOS SUELOS** de las áreas de manglar son pantanosos, saturados de humedad, ligeramente ácidos y compuestos de limo, arcilla, arena y restos de materia orgánica en diversos estados de descomposición; en general, por ser ambientes de baja energía, hay preponderancia de fracciones finas (arcillas y limos). Estos suelos contienen frecuentemente cantidades sustanciales de materia orgánica y un alto contenido de agua y debido a las intrusiones salinas causadas por las mareas, también contienen sales en proporción a la frecuencia de entrada de agua salada y al lavado por la escorrentía. La salinidad superficial de los suelos fluctúa entre 2 y 30 partes por mil.

- ❖ **Los usuarios del manglar son pescadores:** En Ecuador, los usos del ecosistema y vegetación del manglar datan desde hace más de 13.000 años, los colectores de conchas, Cangrejos y ostiones; procesadores de carbón; explotadores de madera; guías de ecoturismo y turismo de aprendizaje; agricultores de ciclo corto, cultivadores de camarones.

Las poblaciones costeras utilizan los manglares como una importante fuente de producción de madera para diversos usos (leña, carbón y madera). Durante la década de los años 60 y 70 de los bosques de manglar de las provincias de Esmeraldas, Guayas y El Oro. Antes de 1.980 se utilizaba la corteza del mangle rojo para la obtener taninos destinados a las tenerías para curtir cueros. En Muisne en Esmeraldas, la asociación de carboneros, se dedicaba durante los últimos años de la década de los 80, a la extracción de madera de Rizophora. MANGLE ROJO y Avicennia. MANGLE NEGRO para elaboración de carbón. En la isla “Tatabrero” ubicada al norte de la provincia de Esmeraldas, se utilizó el método de explotación forestal en fajas alternas para la extracción de madera para construcciones y producción de energía. Si bien la pesca de mariscos en áreas de manglar data de hace 13.000 años atrás, en la actualidad se presenta en toda la costa ecuatoriana una Sobreexplotación de moluscos y crustáceos. El mayor porcentaje de piscinas fue construido en áreas salinas y en tierras agrícolas aledañas a las áreas de manglar. Se han realizado investigaciones sobre productividad del manglar, descomposición de la materia orgánica y uso de nutrientes del manglar por parte de las poblaciones de mariscos del estuario, sobre el Cangrejo rojo Ucides occidentales en los manglares de la Reserva Ecológica Churute ubicada en el Golfo de Guayaquil; investigó la fenología del Rizophora mangle; estudiaron la biomasa del manglar del tipo fisiográfico de borde, realizó un inventario de masa adulta de los manglares de la isla Tatabrero, realizó una tipificación de los bosques de manglar del Ecuador y un estudio de áreas de manglar, salinas y camaroneras.

3.4 ESTRATEGIAS NECESARIAS PARA MANEJAR SUSTENTABLEMENTE LOS MANGLARES DEL ECUADOR

Los manglares están expuestos a varios tipos de amenazas, las principales son: desastres naturales, presión poblacional, sobreexplotación por usuarios tradicionales, silvicultura, agricultura, acuicultura, producción de sal, minería, desarrollo urbano e industrial, turismo, represamiento de los flujos de las aguas

terrágenas, contaminación costera y problemas de gestión debido a los impactos de estas amenazas, los hábitats de manglar han declinado en cuanto a diversidad biológica, estructura del bosque y valor económico.

La explotación excesiva de los árboles más valiosos ha causado un cambio en la composición del bosque, hacia árboles más pequeños y crecimiento secundario, El factor principal responsable de la pérdida de biodiversidad en manglares es la pérdida de hábitat causada por la conversión o degradación progresiva del bosque, contaminación y extracción de agua. En actividades de áreas alejadas pueden conducir a la degradación de manglares por la sedimentación y cambios en el flujo y calidad del agua, y especialmente por cambios de salinidad. La introducción de especies exóticas también puede causar la pérdida de hábitat y biodiversidad debido a la competencia con especies nativas.

3.5 COMERCIALIZACIÓN DEL CANGREJO DE MANGLAR

3.5.1 ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS

Características socio-económicas de los individuos involucrados en la pesquería En el Ecuador se estima que unas 2500 familias dependen directa o indirectamente del recurso Cangrejo rojo. De estos, aproximadamente 1800 personas se dedican directamente a la extracción del Cangrejo (*U. occidentalis*) en los manglares distribuidos entre el Golfo de Guayaquil y Archipiélago de Jambelí.

En el pasado, los cangrejeros han tenido alternativas de empleo que les han permitido mitigar la falta de ingresos económicos durante los dos períodos de veda. Estas fuentes de trabajos ocasionales provenían del sector bananero, acuicultor y constructor principalmente sin embargo, los sectores mencionados han sufrido drásticas reducciones en sus actividades productivas, lo que repercute en la disminución de plazas de trabajo. Esto ha venido a agravar la situación de los cangrejeros, hecho que sumado a la intromisión de mano de obra peruana a las bananeras del país, incrementa el problema económico de este sector pesquero. Situaciones de conflicto:

Los conflictos provenientes del sector que explota y comercializa el recurso del Cangrejo tienen que ver principalmente con las vedas. Desde el establecimiento de la vida reproductiva, los diferentes grupos gremiales e independientes de cangrejeros, y bajo cierta cobertura de la Federación Nacional de Cooperativas de Pescadores Artesanales (FENACOPEC), han manifestado su descontento sobre la aplicación de dicha veda, manteniendo grupos de presión ante la Subsecretaría de Recursos Pesqueros, y ante la gobernación de la provincia de El Oro.

Debido al interés de los señores cangrejeros por que sean revisadas las vedas de Cangrejo y, ante las recomendaciones de manejo generadas por el INP, se han efectuado modificaciones a las regulaciones, específicamente sobre el tiempo de duración de cada veda, así como la fecha de inicio de las mismas. Otros problemas que surgen por la explotación del Cangrejo confrontan a los administradores de camaroneras con los cangrejeros, los mismos que en reiteradas ocasiones han sido objeto de prohibición de uso de suelo, y en algunas ocasiones de agresiones con arma de fuego. Durante estos incidentes, los cangrejeros han sido acusados por los camaroneros de invasores de terreno o delincuentes, hechos que son registrados principalmente en los manglares de la provincia de El Oro. Finalmente también se han reportado conflictos puntuales entre cangrejeros provenientes de Balao y la Asociación de cangrejeros de la Cooperativa 6 de Julio; este conflicto surge por el uso de terrenos para la actividad de captura de Cangrejo. Los cangrejeros de la 6 de Julio, fueron beneficiarios de 1300 Has de manglar concedidas a través de la Subsecretaría de Recursos Pesqueros y el Ministerio de Ambiente. Acorde al plan de manejo de la zona concedida, ellos realizan la explotación racional del recurso de Cangrejo, prohibiendo la actividad de captura a cualquier persona extraña a la Asociación; sin embargo, los cangrejeros que provienen de Balao, laboran ilícitamente dentro del área concesionada, ocurriendo reiterados encuentros entre los grupos mencionados, llegando inclusive a producirse la incautación de los Cangrejos capturados por los de Balao, así como la detención de las embarcaciones que no pertenecen a la Asociación.

3.5.2 PRINCIPALES MERCADOS

El Cangrejo rojo es un recurso de prohibida exportación y su mercado se restringe al Ecuador, siendo muy apetecido a nivel nacional. El más importante mercado de abasto y consumo de Cangrejo rojo es Guayaquil, ciudad que se abastece del producto proveniente de las localidades de Puerto Roma, Mondragón, Puná y El Guasmo, el principal centro de acopio es el mercado Caraguay, desde donde se reparte el Cangrejo para ser distribuido entre los comerciantes minoristas y los restaurantes de la ciudad. Otras ciudades con buena demanda del recurso Cangrejo son Quito, Cuenca, Machala, La Troncal y Durán. A Quito y Cuenca, llegan Cangrejos que son extraídos de Naranjal, Balao y Puerto Jelí, mientras que los Cangrejos que son desembarcados en Puerto Bolívar, son comercializados directamente en la ciudad de Machala. La troncal y Durán son abastecidos de Cangrejos capturados dentro de la Reserva Ecológica Manglares Churute y en menor grado del producto de la captura proveniente del cantón Naranjal. Al resto de ciudades del país tales como Tulcán, Latacunga, Riobamba, Babahoyo y Ambato, entre otras, llegan Cangrejos que son comercializados una o dos veces por semana, desde 6 de Julio, Naranjal o Balao y Puerto Jelí.

3.5.3 TIPO DE PRODUCTOS CONSUMO INTERNO

La tradición de consumo de Cangrejo rojo data de muchos años atrás y constituye uno de los platos típicos del Ecuador. La “cangrejada”, es el nombre local que se da a la preparación y consumo de Cangrejos enteros, los mismos que son adquiridos en los diferentes mercados del país.

Los Cangrejos son comercializados vivos y agrupados en número de 12, 16 o 20 crustáceos en la unidad de comercialización denominada “atado”, y a su vez, la agrupación de cuatro “atados” forma una “plancha de Cangrejos” que se venden a precios más convenientes respecto al valor de un solo atado.

Una serie de utensilios de cocina y de mesa elaborados en forma artesanal, son utilizados en la preparación y en la degustación de Cangrejos. Artículos, tales

como tablas y mazos de madera, ollas de gran capacidad y otros instrumentos de cocina constituyen un mercado importante, asociado a la tradición de consumo de Cangrejos, el mismo que genera mano de obra y trabajo a un sector de la población del Ecuador.

3.5.4 TIPO DE PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

En el Ecuador esta pesquería está prohibida su exportación cuyo reglamento está establecido en Registro Oficial No. 243 por ser un recurso que como efecto del gran consumo, están siendo objeto de una sobre explotación a través de la extracción de sus medios naturales, ya que se los captura en épocas de reproducción, muda, y cuando no han alcanzado su estado de madurez sexual.

3.5.5 VALOR AGREGADO

Existe un mercado asociado a la venta de pulpa de Cangrejo rojo, producida en forma artesanal por las amas de casas de las localidades 6 de Julio, Puerto Roma y Puerto Bolívar, las mismas que aprovechan los Cangrejos que no pudieron ser comercializados durante el día, para la preparación y venta de Cangrejo extraído. El producto del despulpado es puesto en tarrinas que contienen aproximadamente una libra de carne de Cangrejo, las mismas que son expandidas hacia los restaurantes de Guayaquil, Naranjal, Machala y Quito.

Las grandes cadenas de supermercados tales como Supermaxi y Mi Comisariato expenden pulpa de Cangrejo embalada en diferentes presentaciones, aunque la procedencia y el proceso previo de despulpado no ha sido posible determinarlos.

Como subproductos derivados de Cangrejo con marca INEM y comercializados en el mercado interno tenemos: Cangrejo enlatado, y Cangrejos embalados al vacío que son para consumo interno.

Se tiene conocimiento que La empacadora “Marerose” es la compañía que produce pulpa de Cangrejo enlatada, y la comercializa en las cadenas de comisariatos del país bajo la etiqueta de “Cangrejo rojo de manglar”. En cuanto a

los procesos industriales que se llevan a cabo para la fabricación de enlatado no tenemos información al respecto.

3.5.6 COMPAÑÍAS COMERCIALIZADORAS

A nivel nacional, las cadenas de comisariatos Supermaxi y Mi Comisariato comercializan pulpa de Cangrejo en diferentes presentaciones, ya sea en fundas de medio y un kilogramo, así como pulpa de Cangrejo en tarrinas de una libra. En estos centros de abastos, también se expende pulpa de Cangrejo enlatada.

La empresa mateña “Marerose S.A” ha logrado acaparar las ventas de quienes gustan de esta carne. Con once años en las perchas de los autoservicios registra un alza del 2% cada año en su volumen de producción. Cada semana se expenden unas 250 cajas de latas de Cangrejo comercializada bajo la etiqueta de “Cangrejo manglar” que por el precio, está dirigido a un target (grupo objetivo de consumidores) de clase media alta y alta. Esta empresa dedica a enlatar pulpa de Cangrejo en dos presentaciones de 175 g cada uno:

- Banda azul que es carne desmenuzada a un costo de 2,00 dólares,
- Banda amarilla que se comercializa a 5,32 dólares,

Y su contenido es carne de “manos gordas” únicamente.

3.5.6.1 PRESENTACIONES DE CANGREJO EN LATA

En una de las cadenas de supermercados del país en el año 2004, se llegó a comercializar 4,8 t de pulpa de Cangrejo congelado y 11,7 t de pulpa de Cangrejo enlatado. La empresa “Alprojansa” pone también a disposición su nuevo producto “Carne de Cangrejo Pasteurizada” en tarrinas de 1 libra, envasada y etiquetada bajo estrictas normas de seguridad e higiene. El proceso de pasteurización garantiza un producto libre de bacterias y sabor totalmente natural. Cada tarrina incluye manos gordas y 454 g. de pulpa de Cangrejo (peso neto).”

Fuente: <http://www.inp.gob.ec/irba/Cangrejo/iespecial/Informe%20de%20>

3.6 CHILE, DATOS GENERALES

NOMBRE OFICIAL: República de Chile

CAPITAL: Santiago de Chile

FUNDACIÓN: La capital de Chile fue fundada el 12 de febrero de 1541, por el conquistador español Pedro de Valdivia, al pie del pequeño cerro llamado Huelén, hoy Santa Lucía. Fue bautizada como “Santiago del Nuevo Extremo” o “Santiago de la Nueva Extremadura”, “Santiago” por el Apóstol Santiago de España, y “Nueva Extremadura” por la región donde nació.

DIVISIÓN ADMINISTRATIVA: 12 regiones numeradas y Santiago

COORDENADAS GEOGRÁFICAS: 30° 00´ Sur, 71° 00´ Oeste, **Ubicación geográfica:** Chile se encuentra en el extremo occidental de Sudamérica. Limita al Norte con Perú; al este con Bolivia y Argentina; al oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur. Tiene un territorio largo y angosto, que se extiende 4.200 kms. Entre la Cordillera de Los Andes y el Océano Pacífico, y 8.000 kms. -de norte a sur- considerando la Antártica.

SUPERFICIE TOTAL: 748.800 Km², **Superficie:** La superficie continental es de 756.252 km² y de 1.250.000 km² en el territorio Chileno antártico, que en total suman 2.006.626 km². Además, forman parte del territorio nacional las islas San Félix, San Ambrosio, Salas y Gómez, Isla de Pascua, Archipiélago Juan Fernández y las Islas Diego Ramírez.

POBLACIÓN: 15.116.435 de habitantes de acuerdo al censo del año 2002.

División política y administrativa: El Estado de Chile está dividido en 15 regiones, 54 provincias y 346 comunas.

RELIGIÓN: Católica 70%, Evangélicos 15,1%, Otra religión 4,4%, Ateo 8,3%

IDIOMA: español

MONEDA: El peso Chileno es la unidad monetaria. Las monedas son de 1, 5, 10, 50, 100 y 500 pesos y los billetes de 500, 1.000, 2.000, 5.000, 10.000 y 20.000. Un dólar equivale a \$580. Es recomendable cambiar su dinero sólo en bancos o casas de cambios, NO EN LA CALLE. También en los cajeros automáticos, malls y algunas estaciones de servicio.

CLIMA. La capital del país posee un clima mediterráneo templado cálido con una temperatura media anual de 14,5°C. La estación seca es prolongada y las precipitaciones invernales se extienden desde mayo a septiembre, aproximadamente, con temperaturas promedio de 21,5°C en enero y 8,4°C en julio. La pluviosidad promedio es de 256,3 mm. Chile posee gran variedad de climas y tipos de geografía. En el extremo norte se encuentra el Desierto de Atacama, el más árido del mundo, que se extiende desde las alturas de Los Andes hasta el mar. Esta zona se caracteriza por sus riquezas mineras y actividad pesquera e industrial que ha dado origen a sus principales ciudades y puertos. Los mayores atractivos turísticos son las ciudades y playas de templadas aguas, los valles y pueblos autóctonos de Los Andes y sus antiguos pueblos salitreros, entre otros.

TRANSPORTE

Para el transporte desde y hasta el Aeropuerto Internacional Arturo Merino Benítez existen diversas empresas que prestan este servicio y cuentan con buses, minibuses y taxis.

Taxis: Tienen taxímetro y cobran a partir de una tarifa base que aumenta según la cantidad de metros recorridos. Circulan las 24 hrs.

- ❖ Buses Urbanos: Existe una amplia red interconectada de transporte público en cuyos recorridos se puede acceder a todos los sectores de la ciudad de Santiago.

Servicios Nocturnos: 1:00 hrs. hasta las 5:30 hrs.

Buses Interurbanos: Hay 4 terminales de buses con salidas al norte y sur del país e internacionales.

- ❖ Terminal Santiago: Salidas al sur e internacionales.
- ❖ Terminal San Borja: Salidas al norte y zona central.
- ❖ Terminal Los Héroes: Salidas al norte, sur e internacional.
- ❖ Terminal Alameda: Salidas a Viña del Mar, Valparaíso, sur y norte.

Emergencias

- ❖ Ambulancia Fono 131
- ❖ Asistencia Pública Fono 56-2-463 38 00
- ❖ Bomberos Fono 132
- ❖ Carabineros Fono 133

3.7 LA CENTOLLA

ORDEN CIENTÍFICO

- ❖ El centollo pertenece al orden Decápoda. Familia Majidae.
- ❖ Su nombre científico es Maja squinado.

3.7.1 LOS INDIVIDUOS DE DOS ESPECIES:

Simpátricas de litódidos,

- La Lithodes santolla y
- El centollón Paralomis

Paralomis granulosa aparecen frecuentemente juntos en las trampas y por ello su pesquería se denomina mixta. Las dos especies difieren en su potencial reproductivo y por tanto en la tasa de reposición de individuos a la población.

- La santolla tiene 180 mm de largo de caparazón, Lc y hasta 6 kg de peso,
- Tiene un tiempo generacional de 6 años, se reproduce en forma anual y las hembras producen entre 5.000 y 32.000 huevos por puesta.

En cambio,

- Paralomis granulosa es de menor tamaño máximo 115 mm Lc y 1,5 kg de peso),
- Con tiempo de generación de 12 años, se reproduce en forma bienal, y las hembras producen entre 800 y 10.000 huevos por puesta.

3.7.2 DESCRIPCIÓN

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. 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. Sus patas son largas y delgadas. Se alimenta de estrellas de mar, algas, moluscos, erizos y otros invertebrados del fondo marino, pudiendo llegar a pesar más de 4 Kg.

3.8 HÁBITAT CENTOLLA (LITHODES SANTOLLA)

Los crustáceos habitan en distintas zonas, algunos cercanos al litoral en áreas afectadas por las mareas; otros viven a grandes profundidades. Algunos crustáceos típicos Chilenos son los camarones, jaibas, Centollas, langostas y langostinos. Centolla (*Lithodes santolla*) Es un crustáceo típico de los mares australes, entre las regiones X y XII, muy apreciado por su carne. Vive entre los 80 y 100 metros de profundidad. Puede alcanzar hasta medio metro de tamaño, incluyendo sus patas. El lugar de mayor extracción de Centollas se encuentra en la Región de Magallanes, allí se faena de modo que ésta puede ser exportada en forma entera y congelada y también se hacen enlatados con las distintas presas de ella. En las aguas templado-frías de ambos hemisferios, las Centollas o Cangrejos litódidos constituyen recursos naturales de alto valor comercial. En el Pacífico Norte, varias especies son explotadas desde principios de siglo: Vive en fondos arenosos con abundante vegetación de hasta 50 m. de profundidad, en el Mediterráneo y latitudes medias del Atlántico oriental. Realizando migraciones estacionales. En la época reproductora se reúnen en grandes grupos, llegando a tener dos puestas al año con un promedio de unos 150.000 huevos en cada puesta.

- La Centolla de Alaska o "red King crab" (*Paralithodes camtschaticus*),
- La Centolla azul (*P. platypus*), y
- La dorada (*Lithodes aequispina*).

La explotación comercial de estas especies fue realizada por Estados Unidos, la antigua Unión Soviética y la actual Rusia. Durante la década 1983-1992, estos países han sido responsables del 90% del total de los desembarques mundiales de Centollas, que variaron entre 40 y 62 mil toneladas por año (FAO, 1994).

3.8.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA CENTOLLA

Al sur del paralelo 40°S, en las costas Pacífica y Atlántica de América del Sur, La Centolla *Lithodes santolla* y el centollón o falsa Centolla, *Paralomis granulosa*, son explotados comercialmente por Argentina y Chile.

- En las costas de Tierra del Fuego, especialmente en el Estrecho de Magallanes y Canal Beagle, ambas especies son frecuentemente capturadas.
- La pesca de la Centolla comenzó durante la década de 1930 por medio de redes de enmalle, pero en la Argentina, recién en 1975 se reguló.
- El centollón era entonces un subproducto descartable de la pesca de la Centolla, aunque a veces llegó a ser vendido en Buenos Aires como ésta.
- La pesca del centollón comenzó hacia fines de la década de 1970 como respuesta al descenso en las capturas de Centolla.
- En los últimos 20 años, las pesquerías Chilenas y argentinas han desembarcado alrededor del 8% de litódidos (FAO, 1994).
- La Centolla es de mayor tamaño y alcanza unos 180 mm de largo de caparazón (Lc) de talla máxima, y a partir de los 110 mm Lc pesa más de 1 kg (Boschi et al., 1984).
- El tamaño máximo del centollón es de 115 mm Lc y un macho de 100 mm Lc pesa aproximadamente 700 g (Lovrich, 1991).
- La Centolla ha sido siempre considerada de mejor calidad que el centollón y su precio en el mercado al menos ha duplicado al del centollón.
- Esto hizo que la Centolla haya sido siempre la preferida en la explotación comercial.

No obstante, actualmente la actividad pesquera se basa en el centollón, principalmente por tener una buena demanda en el mercado. Además, su abundancia actual permite extracciones que compensan su precio relativamente más bajo.

3.8.2 CARACTERÍSTICAS DE LAS CENTOLLAS

Desde el punto de vista sistemático, cuando se habla de Centolla hay que precisar en rigor, porque hay tres especies en torno a nombres, más o menos similares.

- Una es *Lithodes* antártica y corresponde a la especie de explotación comercial.
- Sin embargo, también se explota el centollón, *Paralomis granulosa*,
- Otro tipo de Centolla menos abundante, *Lithodes murrayi* Hender.

Esta última fue recogida por la expedición inglesa "Challenger" a fines de diciembre de 1873, a 570 metros de profundidad frente a la isla Prince Edward, y un siglo más tarde fue descrita para las aguas del Pacífico Sur Oriental, en los canales fueguinos Chilenos, por dos investigadores del Instituto de la Patagonia con sede en Punta Arenas. La nueva especie se diferencia de la Centolla común y del centollón, en que las espinas del carapacho son menos numerosas, posee una estructura diferente en su rostro y las patas son más largas y delgadas. Los pescadores señalan que esta última especie tiene buenas cualidades organolépticas al paladar, aunque la consideran de inferior calidad que *Lithodes* antártica, debido a su sabor ligeramente dulce, aparte de presentar rendimientos inferiores a las otras dos congéneres. Las Centollas, los Cangrejos gigantes y las langostas han recibido especial atención de parte de los neurofisiólogos en los últimos años. La Centolla, por ejemplo, ha sido buscada para la investigación de las cardiopatías humanas. El corazón de la Centolla presenta una regulación nerviosa parecida a la del Hombre: en efecto, el centro nervioso controla la

ritmicidad cardíaca, así como el volumen sistólico. De esta forma, habría que mirar con otros ojos, y no sólo con buen apetito, a estos valiosos recursos de nuestro mar.

3.9 EXPLOTACIÓN DE LA CENTOLLA

Cerca de Ushuaia, donde históricamente se ha desarrollado la pesca de litódidos, la población de *L. santolla* fue sobre explotada, principalmente debido a haberse extraído los animales más grandes encontrados en el momento, independientemente del sexo. Los rendimientos por trampa, de la talla media de los individuos capturados, de la frecuencia de hembras ovígeras, y de la proporción sexual constante durante 14 años de estudio evidencian la extracción de la población de todos los animales comercialmente aptos. Estas observaciones promovieron que en 1994 se cierre la pesquería de la Centolla en esta área, a la espera de su recuperación a niveles comercial y biológicamente aptos.

3.9.1 GASTRONOMÍA DE LA CENTOLLA

Se recomienda cocer durante veinte minutos a ser posible en agua de mar, o en su defecto en agua con abundante sal, y unas dos hojas de laurel. Esta es la forma más habitual de descubrir el verdadero sabor de un centollo. Pero sus posibilidades no tienen límites. Es ideal en la elaboración de salpicones, como protagonista de pasteles, o en txangurro, donde gustan de prepararlo en el País Vasco, con un leve golpe final de horno. Otras preparaciones donde establece su reinado son en las empanadas que se arriesgan a hacer algunos, o en una suave bechamel para preparar un estupendo "Soufflé" o unas deliciosas croquetas.

Dos recomendaciones finales para seguir gozando del centollo gallego. El primero, respetar como consumidores la talla mínima de comercialización, 12 cm. desde los ojos a la parte trasera de su caparazón, y la segunda, abstenerse de

consumirla en época de veda. Durante los meses de verano le recordamos que el centollo gallego está en veda, pero podrá encontrar centollo francés.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS COMPARATIVO:

4 USO GASTRONÓMICO DE LA CENTOLLA DE CHILE Y DEL CANGREJO DE ECUADOR.

INTRODUCCIÓN

El marisco es sin duda uno de los alimentos más exquisitos que podemos poner en nuestra mesa. Aunque hoy en día es un producto muy habitual en la cocina, su utilización todavía queda reservada para ocasiones especiales. De hecho, el marisco es uno de los platos más típicos. El mar nos ofrece gran cantidad y variedad de frutos: Cangrejos, gambas, langostas. Deliciosos alimentos con gran cantidad de nutrientes y de sabor inmejorable. Además, Chile y Ecuador son unos de los países con mayor variedad de marisco y con una calidad insuperable. Dentro de esta clasificación nos encontramos con aquellos artrópodos que están cubiertos de caparazón. Cangrejos, Centollas y gambas son algunos de los más populares crustáceos. Sin duda, la Centolla es uno de los mariscos más apreciados. Podemos diferenciarlo a los centollos de otra procedencia por el color pardo oscuro y por sus patas, más largas que los ejemplares procedentes de otros países. Respecto al Cangrejo, existen diversas especies y calidades. El Cangrejo es fundamental para guisos de pescado y en la tradicional paella. Generalmente los Cangrejos que se encuentran en los mercados son de aguas del país. No podemos olvidarnos tampoco de los Cangrejos de agua dulce, procedentes de los ríos y con un sabor muy característico. Son comercializables si miden más de 8 cm. y se suelen vender vivos.

4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CANGREJO DE MANGLAR

4.2 SABORES CARACTERÍSTICOS

Del latín sapor, el sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto. Dicha impresión está determinada en gran parte por el olfato, más allá de la respuesta del paladar y la lengua a los componentes químicos. Por eso cuando una persona está congestionada siente que los alimentos no tienen sabor.

En el caso del Cangrejo no existe ningún otro alimento que presente un sabor a mar tan intenso y generalmente la carne es de sabor dulzón. La razón de este fenómeno es muy simple: la mayoría de ellos contienen agua de mar filtrada por su organismo. La carne del Cangrejo es más salada mientras menor es la calidad.

En el Cangrejo encontramos tres partes comestibles muy definidas:

- ❖ En primer lugar: la carne del cuerpo con sabor suave dulce y delicado.
- ❖ En segundo lugar: La carne de las patas con un sabor menos intenso pero con aroma suave de mar, una carne además en capas y fibrosa; y, finalmente, el coral y las partes cremosas. Esta última parte es el factor clave para diferenciar la calidad de los Cangrejos frescos pues se requiere mantener el sabor original. Además la textura cremosa ayuda en diferentes preparaciones tipo muselina.

4.2.1 TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE PREPARACIÓN.

MANERAS BÁSICAS DE PREPARAR CRUSTÁCEOS

1. Hervido o al vapor, y servido tibio, tanto al natural como utilizado en la alta cocina (ensaladas, sopas, ragout, etc.).

2. Hervido y servido frío. Las aplicaciones serán las mismas que en la modalidad anterior; por mi parte considero que por el hecho de estar frío pierde sabor e intensidad.

3. A la plancha, a la brasa o salteado; se puede hacer con o sin cáscara, y se podrá comer al natural o, en la alta cocina, en platos calientes o templados.

4. En guisos, arroces, suquets, calderetas, etc. En la cocina tradicional suele hacerse de este modo y pese a que a veces se peca de un exceso de cocción, cuando su gusto se mezcla con el de otros productos los impregna de su fuerte sabor a mar.

A partir de estas preparaciones básicas existen otras recetas personales, ideadas por cocineros creativos (en crudo, carpaccios, ahumados, etc.) que suelen hacer las delicias de todo amante de los crustáceos.

4.2.1.1 EL PROBLEMA DE LOS CRUSTACEOS DEMASIADO COCIDOS:

El mayor problema a la hora de consumir la mayoría de moluscos es la excesiva cocción a la que se les somete: las vieiras pasan diez minutos en el horno cuando se cocinan a la gallega, las almejas permanecen cinco minutos dentro de su salsa cuando se hacen a la marinera, las ostras al champagne se gratinan tres minutos. Todos estos hábitos son muy difíciles de cambiar. En definitiva, los moluscos se suelen comer crudos o muy cocidos, sin un punto intermedio que mantenga todo su sabor. La excesiva cocción no hace más que eliminar el agua del interior de los moluscos (un fenómeno similar al de eliminar todo el agua que contuviera una esponja empapada), con lo que se obtiene un producto gomoso de escaso sabor. Mención aparte merecen las latas de conservas, cuyos resultados, si la calidad del producto es buena y el proceso se ha hecho con garantías, pueden ser estupendos. La excesiva cocción a que son sometidos normalmente, provoca que desaparezca la mayor parte de su sabor y encanto; y por su puesto las salsas y condimentos utilizados, en muchísimas preparaciones incluyendo las más clásicas

y tradicionales también influyen a veces negativamente porque disfrazan los sabores tan delicados y característicos que tienen estos géneros.

4.2.1.2 TIEMPOS DE COCCIÓN

Para disfrutar de todo el sabor del marisco fresco, es fundamental llevarlo a la mesa cocinado adecuadamente. Y una de las claves es, sin duda, una buena cocción. Sin embargo, como es obvio, no es lo mismo cocer un buey de mar que un camarón. Aunque existen algunas reglas básicas que se aplican a todos los mariscos (por ejemplo, que lo ideal sería utilizar agua marina o, en su defecto, salarla), existen otras variables que debemos conocer como la cantidad de sal necesaria por cada litro de agua o el tiempo de cocción, ya que varían dependiendo del tipo de género que vayamos a cocinar.

- Es recomendable cocer los mariscos en agua con laurel y abundante sal, en la proporción indicada en el cuadro que se muestra debajo, teniendo en cuenta que una cuchara sopera de sal equivale a 15 gramos.

Tipo de marisco	gr.de sal/lit de agua	Minutos de cocción
Buey mediano	60	18
Buey grande	60	20
Camarón	70	1 2
Centolla mediana	60	15
Centolla grande	60	18
Cigala mediana	60	1,5
Cigala grande	60	3
Gamba	50	1
Langosta mediana	60	20
Langosta grande	60	30
Langostino mediano	60	1,5
Langostino grande	60	2
Bogavante mediano	60	20
Bogavante grande	60	30
Nécora pequeña	60	5
Nécora grande	60	7
Percebe	70	1/2

- Es importante tener siempre presente que los mariscos vivos se introducirán en agua fría y se irán cocinando a medida que se vaya calentando el agua. El tiempo de cocción se contará desde el momento en que empiece a hervir.
- Los mariscos muertos se introducirán cuando esté el agua hirviendo y se comenzará a contar el tiempo de cocción desde el momento en que empiece a hervir de nuevo.
- Las excepciones son los camarones y los percebes, que se echarán siempre cuando el agua esté hirviendo y se sacarán una vez que hierva de nuevo.

4.2.2 MÉTODOS DE CONSUMO

Los consumos de crustáceos pueden ser fríos, calientes, etc.

4.2.2.1 COMO COMPRAR CRUSTÁCEOS.

A la hora de adquirir todos los productos del mar, es importante fijarse en que sean frescos, ya que es el punto de partida para evitar intoxicaciones por el mal estado de las piezas. Para ello, habremos de seguir unos consejos fáciles dependiendo del tipo de piezas:

- Crustáceos de cuerpo redondo: abarcan los centollos, nécoras, bueyes de mar, etc. Las piezas buenas tienen el caparazón brillante y la carne elástica, pero firme. Deben evitarse aquellas que presenten hundida la unión entre la cabeza y las patas.

- Crustáceos de cuerpo alargado: entre ellos están las gambas, cigalas o langostas. Buscaremos las que tengan la carne elástica, al igual que en los anteriores, y de color rosado. Si la unión entre la cabeza y el cuerpo tiene color parduzco o las cabezas se desprenden fácilmente, el producto no es fresco.

En general, los alimentos frescos responden a los estímulos: los crustáceos muestran cierto movimiento en las patas, que va reduciéndose a medida que pasa el tiempo, hasta que mueren, y los moluscos se protegen manteniéndose encerrados en sus conchas o, si las tienen abiertas, reaccionarán al tocarlos. Si esta característica no está presente, el marisco no será del todo fresco. Además, en las cajas del establecimiento, debe figurar el nombre de cada producto con su forma de producción y lugar de procedencia.

4.2.2.2 EL FRÍO, FUNDAMENTAL

Tanto los pescados como los mariscos tienen una vida muy corta tras su captura. Para conservarlos, es imprescindible mantenerlos a bajas temperaturas, rodeados de hielo. En cualquier pescadería encontraremos estos productos congelados; en ellos tampoco debemos olvidar la calidad. Signo de que en algún momento no se han mantenido las debidas precauciones en la conservación en frío es la presencia de escarcha o presentar la carne blanda cuando ejercemos presión.

Por la necesidad de refrigeración, los productos del mar serán lo último que compremos. Si vamos a tardar en llegar a casa, es aconsejable introducirlos en bolsas isotérmicas. En el frigorífico los guardaremos en la zona más fría y los consumiremos como mucho en dos o tres días. Los moluscos como las almejas o los berberechos, los mantendremos en un plato; nunca los cerraremos en frascos, ya que, al estar vivos morirían por la falta de oxígeno.

Una de las formas más seguras de consumir marisco son las conservas: el plato no resulta tan exquisito como si fuera recién comprado, pero evitaremos preocuparnos por las intoxicaciones. Aunque los productos sean frescos, encontramos problemas al consumirlos crudos, algo nada excepcional en las almejas o las ostras.

En estos casos, el problema viene del medio del que proviene: el agua o las algas que han ingerido pueden estar contaminadas por bacterias, que causan gastroenteritis, un virus, que tal vez provoque hepatitis A, o metales y toxinas. En la cocción, al producirse una entrada de agua, se limpian los contaminantes que existan.

4.2.2.3 COMPRA Y CONSERVACIÓN

La condición indispensable para el consumo de moluscos es su frescura. Son frescos cuando la concha se mantiene fuertemente cerrada. En el caso de que esté abierta se debe cerrar de inmediato al darle un golpecito. Además ha de oler a mar.

Conservación.

Los moluscos se han de conservar el menor tiempo posible en el frigorífico y a poder ser se han de consumir el mismo día de su compra, ya que con excepción de las vieiras, los moluscos se descomponen con gran rapidez.

Limpieza

Se han de limpiar muy bien y si llevan adherencias hay que eliminarlas. En algunos casos es necesario filtrar el agua que sueltan al cocerlos para eliminar la arena.

Preparación

La cocción de los moluscos ha de ser breve y cuidadosa. Pueden formar parte de múltiples recetas: sopas, salsas, rellenos, gratinados... pero en cualquier caso, la preparación sencilla es muy conveniente porque por sí solos, proporcionan sabores exquisitos.

4.3 CARACTERÍSTICAS DEL CANGREJO DEL MANGLAR

4.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES.

El Cangrejo de manglar es un alimento muy importante en la nutrición, ya que es rico en proteínas, vitaminas y minerales. Y lo mejor de todo es que apenas tiene aporte calórico y contiene muy poca grasa, así que es ideal para dietas. Este tipo de alimento es excelente proveedor de minerales tales como hierro, fósforo, zinc, potasio y yodo, además de tener importantes cantidades de vitaminas A y B.

El único problema del marisco es el colesterol. Sin embargo, en contra de lo que se suele creer, el nivel de colesterol de la mayoría de los moluscos, es decir, los mariscos de concha, es bastante bajo. Los crustáceos aportan mayores cantidades de colesterol aunque, al ser sus grasas poli insaturadas, se pueden consumir moderadamente. Para dietas bajas en colesterol, este tipo de marisco se recomienda como máximo un par de veces a la semana.

4.4 RECETAS MÁS REPRESENTATIVAS ELABORADAS CON CANGREJO.

4.4.1 GUAYAS

4.4.1.2 CEVICHE DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CEVICHE DE CANGREJO		RECETA #		3
GUAYAS		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
500	gramos	Pulpa de Cangrejo	3,68	9,2
100	gramos	Patas de Cangrejo	1	1,00
50	gramos	Cebolla paiteña	0,20	0,40
80	gramos	Tomate Riñón	0,2	0,6
30	gramos	Limón Sutil	0,05	0,30
20	gramos	Naranja agria	0,1	0,10
20	gramos	Salsa de Tomate	0,35	0,35
10	gramos	Mostaza	0,25	0,25
10	gramos	Culantro	0,1	0,10
10	gramos	Aceite Vegetal	0,15	0,15
100	gramos	Canguil	0,25	0,50
50	gramos	Chifles	0,35	0,35
15	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		13,404
		IVA 12%		1,61
		PRECIO TOTAL		15,01
		PRECIO POR PORCIÓN		3,75
PREPARACIÓN				
Colocar en una fuente la pulpa de Cangrejo y reservarla, Picar la cebolla paiteña, y				
curtirla con limón, sal y reservarla, Escalfar los tomates, dejar que se enfríen quitarles				
La piel, la semilla y cortarlos en cubos. En un recipiente poner los tomates, la cebolla,				
agregar el jugo de limón, y el jugo de naranja, Agregar la mostaza, la salsa de tomate,				
Un chorrito de aceite, sal y pimienta al gusto.				
Servir el Cangrejo con la preparación anterior, mezclar bien , llevar a refrigeración, para				
Servir frio, se decora con las patas de Cangrejo, canguil, chifles, y un poco de limón.				

4.4.1.2 CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO		RECETA #		1
GUAYAS		PORCION ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
320	gramos	Pulpa de Cangrejo	3,68	5,88
400	gramos	Carapachos de Cangrejo	0,8	3,20
80	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,40
80	gramos	Pimiento verde	0,2	0,4
60	gramos	Tomate	0,15	0,40
40	gramos	Cebolla Blanca	0,1	0,25
30	gramos	Culantro	0,1	0,15
80	gramos	Lechuga Criolla	0,25	0,50
20	gramos	Perejil rama	0,1	0,20
20	gramos	Jugo de Limón	0,05	0,20
30	gramos	Chifles	0,35	0,35
10	gramos	Limón Sutil	0,05	0,10
20	gramos	Aceite Achiote	0,15	0,15
10	gramos	Aceite de Oliva	0,15	0,15
15	gramos	Sal y Pimienta	0,15	0,15
ECUADOR		SUBTOTAL		12,48
		IVA 12%		1,50
		PRECIO TOTAL		13,98
		PRECIO POR PORCIÓN		3,49
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la pulpa de Cangrejo, O cocinarlo. Sazonar con sal y pimienta, jugo de				
limón, aceite de oliva, Picar la cebolla paiteña, lavar y macerar con un poco de jugo de				
limón y sal, agregar el tomate picado, y el pimiento, mezclar como si fuera una ensalada				
Rellenar con carapachos con el Cangrejo, Colocar en un plato sobre una capa de				
lechugas, Añadir el encebollado, decorar con las patas de Cangrejo, rodajas de limón				
Y perejil.				

4.4.1.3 ENSALADA DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
ENSALADA DE CANGREJO		RECETA #		2
GUAYAS		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
300	gramos	Pulpa de Cangrejo	3,68	5,52
100	gramos	Papa chola	0,35	0,35
30	gramos	Zanahoria	0,10	0,20
40	gramos	Cebolla Perla	0,2	0,4
200	gramos	Mayonesa	0,35	0,75
50	gramos	Lechuga	0,25	0,25
35	gramos	Limón Sutil	0,05	0,35
10	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		7,92
		IVA 12%		0,95
		PRECIO TOTAL		8,87
		PRECIO POR PORCIÓN		2,22
PREPARACIÓN				
Cocinar las papas y las zanahorias al vapor, luego cortarlos en dados, Picar la cebolla				
en juliana, lavarla y curtirla con jugo de limón y sal, Agregar la pulpa de Cangrejo a la				
Preparación anterior, Agregar la mayonesa, poner sal y pimienta al gusto.				
Se sirve con una hoja de lechuga.				

4.4.1.4 CANGREJADA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CANGREJADA		RECETA #		4
GUAYAS		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
1200	gramos	Cangrejos vivos	0,8	9,6
50	gramos	Cebolla blanca	0,4	0,40
25	gramos	Cebolla Paiteña	0,2	0,20
30	gramos	Ajos	0,25	0,25
15	gramos	Ajíes enteros	0,05	0,15
35	gramos	Plátano verde	0,15	0,45
400	gramos	Cerveza en lata	1	1,00
30	gramos	Cilantro	0,25	0,25
30	gramos	Maduros	0,1	0,25
100	gramos	Canguil	0,25	0,50
10	gramos	Comino molido	0,05	0,10
15	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		13,25
		IVA 12%		1,59
		PRECIO TOTAL		14,84
		PRECIO POR PORCIÓN		3,71
PREPARACIÓN				
Hay que verificar que todos los Cangrejos estén vivos, porque a los que están muertos se los desecha, se los lava muy bien con cepillo de cerdas duras, Hay personas que				
Los ponen vivos en la olla y otros los matan antes de ponerlos a cocinar.				
En una olla grande se pone el agua con todos los aliños, el apio la cebolla blanca, el culantro, el ajo, sal y pimienta, el comino, esto se deja hasta que rompa el hervor se van				
Colocando todos los Cangrejos hasta que queden cubiertos por el agua, se deja hervir.				
Se agrega los ajíes, la cerveza, se les deja hervir 5 minutos y se los retira de la olla, los plátanos con cascara se cortan de 5 cm,				
Cuando los Cangrejos se pongan de color rojo, se los deja hervir 10 min. Mas, se los				
Retirar de la olla, se los pasa por agua caliente para que la carne se afloje.				
se sirve en una bandeja grande, acompañada de los plátanos cocinados, la salsa de				
Cebollas, plátanos fritos y canguil.				

4.4.2 MANABÍ

4.4.2.1 ARROZ CON CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
ARROZ CON CANGREJO		RECETA #		1
MANABÍ		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
1000	gramos	Arroz	0,4	1,00
500	gramos	Carne de Cangrejo	3,68	9,20
150	gramos	Aceite vegetal	0,7	0,70
30	gramos	Pimientos verdes	0,20	0,30
30	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,30
20	gramos	Cebolla Blanca	0,1	0,20
20	gramos	Plátano maduro	0,1	0,20
20	gramos	Salsa de tomate	0,2	0,25
10	gramos	Culantro	0,1	0,15
10	gramos	Ajo	0,05	0,15
10	gramos	Comino Molido	0,05	0,10
20	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		12,654
		IVA 12%		1,52
		PRECIO TOTAL		14,17
		PRECIO POR PORCIÓN		3,54
PREPARACIÓN				
Cocinar el arroz y reservar, hacer un refrito con el aceite y dorar la cebolla finamente				
picada, el pimiento verde cortado en juliana finas, el ajo picado finamente, y el comino				
Agregar la carne del Cangrejo desmenuzado, el culantro picado finamente, con un poco				
De agua para evitar que se seque, salpimentar y cocinar por unos minutos más.				
Agregar el arroz a esta preparación, servir bien caliente se lo puede acompañar con				
Maduros fritos, y un poco de salsa de tomate.				

4.4.2.2 SOPA DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
SOPA DE CANGREJO		RECETA #		2
MANABÍ		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
300	gramos	Carne de Cangrejo	3,68	5,88
100	gramos	Patatas de Cangrejo	1,00	1,00
30	gramos	Zanahoria	0,1	0,20
30	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,20
40	gramos	Verde Picado	0,10	0,25
200	gramos	Arveja tierna	0,5	0,50
10	gramos	Ajo picado	0,05	0,15
15	gramos	Aceite vegetal	0,2	0,20
20	gramos	Perejil y culantro	0,1	0,10
10	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		8,58
		IVA 12%		1,03
		PRECIO TOTAL		9,61
		PRECIO POR PORCIÓN		2,40
PREPARACIÓN				
Hacer un refrito con la cebolla picada, el ajo y deje dorar, En una olla con agua ponga,				
el refrito las zanahorias picadas y las arvejas, deje hervir un par de minutos y ponga				
Ponga los verdes picados y déjelos hervir, coloque la carne de Cangrejo desmenuzado,				
Salpimenté el caldo a su gusto deje hervir y sirva bien caliente.				
Se puede decorar el plato con las patas del Cangrejo, perejil, culantro picado muy				
Finito.				

4.4.2.3 PATA DE CANGREJO EMPANIZADO CON SALPRIETA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
PATA DE CANGREJO EMPANIZADO CON SALPRIETA		RECETA #		3
MANABÍ		PORCION ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
600	gramos	Patas gordas de Cangrejo	3,00	6,00
100	gramos	Sal prieta	1,00	1,00
15	gramos	Vinagre	0,2	0,20
15	gramos	Salsa de soja	0,20	0,20
15	gramos	Sal de ajo	0,20	0,20
40	gramos	Huevo	0,11	0,22
250	gramos	Pan molido	0,5	0,50
20	gramos	Mantequilla	0,2	0,25
500	gramos	Aceite vegetal	0,76	0,76
45	gramos	Verde	0,15	0,50
10	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		9,93
		IVA 12%		1,19
		PRECIO TOTAL		11,12
		PRECIO POR PORCIÓN		2,78
PREPARACIÓN				
Lave y reserve las patas de Cangrejo, mezcle la sal prieta, con el vinagre y la salsa de soja				
la sal de ajo, en esta preparación adobar las patas de Cangrejo, dejar marinar dos días, bien				
tapado en el refrigerador, para freírlos batir dos huevos, con dos cucharas del adobo de las				
patas de Cangrejo, pase las patas de Cangrejo por el batido, luego por la sal prieta, y por				
el pan molido, Freír las patas de Cangrejo en aceite caliente hasta que se doren.				
Servir las patas de Cangrejo calientes y se las puede acompañar con chifles, patacones y				
Un buen encurtido.				

4.4.3 ESMERALDAS

4.4.3.1 ENCOCADO DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		6
ENCOCADO DE CANGREJO		RECETA #		1
ESMERALDAS		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		1200
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
900	gramos	Cangrejos enteros	0,80	5,00
50	gramos	Leche de coco	0,50	1,00
400	gramos	Coco rallado	0,40	0,80
30	gramos	Azúcar	0,10	0,20
30	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,30
30	gramos	Tomate riñón	0,15	0,30
60	gramos	Maduro	0,10	0,60
50	gramos	Cebolla Blanca	0,10	0,35
30	gramos	Pimiento rojo	0,15	0,30
50	gramos	Aceite vegetal	0,25	0,40
15	gramos	Perejil picado	0,1	0,15
10	gramos	Comino molido	0,05	0,10
10	gramos	Sal y pimienta	0,10	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		9,6
		IVA 12%		1,15
		PRECIO TOTAL		10,75
		PRECIO POR PORCIÓN		2,69
PREPARACIÓN				
Mate los Cangrejos, lávelos con un cepillo, córtelos el rabito y déjelos reposar por 10 min.				
Corte los maduros en rodajas, y póngalos en el fondo de una olla, ponga los Cangrejos enteros encima, de los maduros, haga un refrito con aceite, las cebollas, el pimiento y el tomate picado finamente, el perejil, el azúcar, el coco rallado, la sal pimienta y el comino, póngalos sobre los Cangrejos y cúbralos con agua hirviendo, Tape la olla y cocínelos por 15 min, añada la leche de coco, apártela del fuego y déjela tapada durante 5 min.				
Puede servir los Cangrejos enteros o ya preparados, acompáñelos con rodajas de huevos Cocidos o una buena ensalada fresca.				

4.4.3.2 CAZUELA DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CAZUELA DE CANGREJO		RECETA #		2
ESMERALDAS		PORCIÓN ESTANDAR		150
		CANTIDAD PRODUCIDA		600
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
600	gramos	Cangrejo entero	0,80	4,00
30	gramos	Cebolla paiteña	0,20	0,30
30	gramos	Pimiento verde	0,15	0,30
45	gramos	Plátano verde	0,15	0,45
20	gramos	Tomate riñón	0,15	0,30
15	gramos	Maní en grano	0,25	0,25
15	gramos	Ajo en Pepa	0,05	0,20
15	gramos	Aceite achiote	0,15	0,15
5	gramos	Comino molido	0,05	0,05
10	gramos	Sal y pimienta	0,10	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		6,1
		IVA 12%		0,73
		PRECIO TOTAL		6,83
		PRECIO POR PORCIÓN		1,71
PREPARACIÓN				
Mate los Cangrejos, lávelos con un cepillo, córtelos el rabito y déjelos reposar por 10 min.				
en una sartén, colocar el tomate, el pimiento, la cebolla y el ajo finamente picado, poner				
sal y pimienta, comino, refreír hasta dorar, rallar los verdes y colocar en una olla, junto con				
el refrito, mezclar dos tazas de aguas con unas gotas de achiote, esperamos 12 minutos				
hasta que el verde este sin dejar de mover, para que no se pegue, luego se colocan los				
Cangrejos cortados por la mitad, se pone el maní al gusto disuelto en agua, y se mueve				
Hasta que esté el Cangrejo. Se puede servir en vasijas de barro, se meten al horno por unos				
15 minutos y luego ahí se sirve la cazuela con un poco de perejil picado.				

4.4.3.3 CORVICHE DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CORVICHE DE CANGREJO		RECETA #		3
ESMERALDAS		PORCIÓN ESTANDAR		120
		CANTIDAD PRODUCIDA		480
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
400	gramos	Carne de Cangrejo	3,68	7,36
45	gramos	Verdes Píntones	0,10	0,40
20	gramos	Cebolla Blanca	0,10	0,10
20	gramos	Tomate riñón	0,20	0,20
15	gramos	Culantro picado	0,10	0,10
20	gramos	Manteca de color	0,2	0,20
30	gramos	Maní molido	0,25	0,25
1000	gramos	Aceite vegetal	1,10	1,10
15	gramos	Sal y pimienta	0,10	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		9,81
		IVA 12%		1,18
		PRECIO TOTAL		10,99
		PRECIO POR PORCIÓN		2,75
PREPARACIÓN				
Rallar los verdes, hacer un refrito con la manteca de color, el tomate el culantro la sal y la				
pimienta, mezcle el verde rallado con el refrito, y forme una masa suave, añada el maní				
sazone la carne de Cangrejo con sal y pimienta, dorar por unos minutos la carne del				
Cangrejo, haga las bolas con la masa y rellénelas con la carne de Cangrejo.				
Fríalas en abundante aceite hasta que doren. Servirla calientes.				

4.4.3.4 SANGO DE CANGREJO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
SANGO DE CANGREJO		RECETA #		4
ESMERALDAS		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
900	gramos	Cangrejos enteros	0,80	5,00
30	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,40
50	gramos	Tomate riñón	0,15	0,45
20	gramos	Pimiento verde	0,15	0,30
30	gramos	Plátano verde	0,15	0,30
15	gramos	Ajo	0,05	0,20
15	gramos	Perejil	0,10	0,10
10	gramos	Comino Molido	0,05	0,10
10	gramos	Sal y pimienta	0,10	0,10
ECUADOR		SUBTOTAL		6,95
		IVA 12%		0,83
		PRECIO TOTAL		7,78
		PRECIO POR PORCIÓN		1,95
PREPARACIÓN				
Mate los Cangrejos, lávelos con un cepillo, córteles el rabito y déjelos reposar por 10 min.				
Licue el tomate, la cebolla, el ajo y el pimiento con media taza de agua, Poner la preparación a fuego lento, salpimentar al gusto, Cocinar las patas de Cangrejo, licuar el plátano verde, con el caldo del Cangrejo, y mezclar con la preparación del tomate, cocinar a baja temperatura, revolver constantemente, Agregar los Cangrejos al caldo, y cocinar por Unos minutos. Servir caliente, y espolvorear perejil sobre el sango.				

4.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA CENTOLLA CHILENA

4.5.1 SABORES CARACTERÍSTICOS DE LA CENTOLLA.

En la gastronomía se utiliza más la Centolla, porque es mucho más sabrosa. 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. El sabor es parecido al de la langosta, no tiene un fuerte sabor real puede ser ligeramente dulce, salado. Una textura similar a la langosta o el camarón, pero lo más tierna.

4.5.2 TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE PREPARACIÓN

Para disfrutar de todo el sabor del marisco fresco, es fundamental llevarlo a la mesa bien cocinado. Y una de las claves es, sin duda, una buena cocción. Sin embargo, como es obvio, no es lo mismo cocer un buey de mar que un camarón. Aunque existen algunas reglas básicas que se aplican a todos los mariscos (por ejemplo, que lo ideal sería utilizar agua marina o, en su defecto, salarla), existen otras variables que debemos conocer como la cantidad de sal necesaria por cada litro de agua o el tiempo de cocción, ya que varían dependiendo del tipo de género que vayamos a cocinar.

Es recomendable cocer los mariscos en agua con laurel y abundante sal, en la proporción indicada en el cuadro que se muestra debajo, teniendo en cuenta que una cuchara sopera de sal equivale a 15 gramos. Es importante tener siempre presente que los mariscos vivos se introducirán en agua fría y se irán cociendo a medida que se vaya calentando el agua. El tiempo de cocción se contará desde el momento en que empieza a hervir.

Los mariscos muertos se introducirán cuando esté el agua hirviendo y se comenzará a contar el tiempo de cocción desde el momento en que empieza a hervir de nuevo.

Las excepciones son los camarones y los percebes, que se echarán siempre cuando el agua esté hirviendo y se sacarán una vez que hierva de nuevo.

4.5.3 CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO DE LA CENTOLLA

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.

4.5.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LA CENTOLLA

Al igual que el pescado, aporta una cantidad nada despreciable de proteínas, así como diversos minerales, entre ellos, calcio, magnesio, fósforo o hierro. Asimismo, proporciona vitaminas A o retinol, B2 o riboflavina, B6 y B12.

Rica en sodio, fósforo y potasio, Cuenta con 88 mg de colesterol por cada 100 gr. De producto. El contenido de grasas del marisco es medianamente elevado, y destacan las poli insaturadas, con ácidos grasos omega 3, que juegan un papel importante en la prevención de enfermedades cardiacas. El problema nutricional de su consumo es la cantidad de colesterol que posee, sobre todo, el centollón. No quiere decir que debamos eliminarlos de la dieta, pero sí vigilar su consumo en exceso.

4.5.4 RECETARIO DE LAS PREPARACIONES MÁS REPRESENTATIVAS ELABORADAS CON CENTOLLA.

RECETAS TRADICIONALES CHILENAS

En esta parte del análisis he decido colocar estas recetas porque pienso que son las más consumidas por los habitantes en Chile, lo mismo que las recetas que son las más pedidas por las personas que gustan del Cangrejo de manglar.

4.5.5 RECETAS CHILENAS

4.5.5.1 COPA DE CENTOLLA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
COPA DE CENTOLLA		RECETA #		1
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
250	gramos	Carne de Centolla	18,65	31,08
120	gramos	Palta o Aguacate	0,25	1,00
50	gramos	Cebolla Paiteña	0,20	0,40
15	gramos	Ajo	0,05	0,25
25	gramos	Limón	0,05	0,20
15	gramos	Salsa Tabasco	0,15	0,15
10	gramos	Sal y Pimienta	0,10	0,10
		SUBTOTAL		33,18
		IVA 12%		3,98
		PRECIO TOTAL		37,16
		PRECIO POR PORCIÓN		9,29
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la carne de Centolla y reservar, Cortar la palta en cubos y				
reservarlos, Colocar las otras paltas en la batidora con la cebolla, el ajo, el				
zumo de limón, la salsa tabasco y batir hasta obtener una crema, retirar y				
Salpimentar. Servir en una copa la Centolla con unos trozos de palta unas				
Gotas de limón, y salsear abundantemente. Llevar a refrigerar antes de servir.				

4.5.5.2 CHAMPIÑONES RELLENOS CON CENTOLLA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CHAMPIÑONES		RECETA #		2
RELLENOS CON CENTOLLA		PORCIÓN ESTANDAR		150
CHILE		CANTIDAD PRODUCIDA		600
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
250	gramos	Carne de Centolla	18,65	31,08
120	gramos	Champiñones grandes	0,25	1,50
60	gramos	Echalotes	0,20	0,40
50	gramos	Nata	0,15	0,15
200	gramos	Mantequilla	0,5	1,25
100	gramos	Vino Blanco	0,33	0,33
5	gramos	Azafrán	0,15	0,15
10	gramos	Sal y Pimienta	0,10	0,10
			SUBTOTAL	34,96
			IVA 12%	4,20
			PRECIO TOTAL	39,16
			PRECIO POR PORCIÓN	9,79
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la Centolla y reservar, Poner en un sartén la mantequilla, el vino blanco				
Y cocinar los champiñones sin cabos, de ambos lados y reservar. Picar los				
echalotes, saltear con mantequilla agregar la nata, salpimentar al gusto dejar				
reducir y agregar el liquido de la cocción de los champiñones, Agregue el azafrán a				
La mezcla y dejar reducir.				
Rellena los champiñones con la Centolla y salsear con la preparación anterior.				

4.5.5.3 ENSALADA DE NAVIDAD CON CENTOLLA Y PALMITO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
ENSALADA NAVIDEÑA CON CENTOLLA Y PALMITO		RECETA #		3
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		150
		CANTIDAD PRODUCIDA		600
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
250	gramos	Carne de Centolla	18,65	31,08
400	gramos	Palmito	1,4	2,80
15	gramos	Rama de Apio	0,05	0,15
40	gramos	Kétchup	0,35	0,35
100	gramos	Crema de Leche	0,76	0,76
30	gramos	Mayonesa	0,25	0,25
15	gramos	Almendras sin piel	0,25	0,25
100	gramos	Hojas de berros	0,25	0,25
30	gramos	Rábanos	0,05	0,25
160	gramos	Tartaletas de Hojaldre	0,3	1,2
10	gramos	Sal y pimienta	0,10	0,10
CHILE		SUBTOTAL		37,44
		IVA 12%		4,49
		PRECIO TOTAL		41,93
		PRECIO POR PORCIÓN		10,48
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la carne de Centolla y reservar, Sacar los palmitos y dejarlos escurrir,				
Cortarlos en slides, picar las ramas de apio muy finamente. Mezclar la mayonesa, la				
Kétchup y la crema de leche, previamente batida para que espese. Juntar el apio,				
la salsa con la carne de Centolla, Rellenar las tartaletas con la ensalada, cubrir con				
Slides de palmito, decorar con las hojas de berros, los rábanos y la almendra.				
Llevar a refrigerar antes de servir.				

4.5.5.4 CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO		RECETA #		1
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		150
		CANTIDAD PRODUCIDA		600
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
300	gramos	Centolla Patagónica	18,65	37,3
20	gramos	Pepinillos	0,2	0,20
20	gramos	Cebolla Perla	0,20	0,20
20	gramos	Huevo cocido	0,11	0,11
50	gramos	Palta	0,25	0,50
10	gramos	Crema	0,1	0,10
10	gramos	limón	0,05	0,10
15	gramos	Naranja	0,1	0,10
50	gramos	Hojas variadas de Lechuga	0,5	0,50
10	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,1
			SUBTOTAL	39,21
			IVA 12%	4,71
			PRECIO TOTAL	43,92
			PRECIO POR PORCIÓN	10,98
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la Centolla y reservar sus patas, Cortar el pepinillo, la cebolla perla, y el				
huevo duro, en cuadros pequeños y mezclar con el puré de palta, agregar unas gotas				
De limón, para que la palta no se oxide, y salpimentar al gusto. Para la decoración,				
tener ralladura de limón y naranja, y las hojas de lechuga en un molde redondo de 6 a				
8 cm, Incorporar primero palta tártaro, Centolla desmenuzada, repetir el procedimiento				
las veces que sean necesarias hasta terminar con la preparación, decorar con las				
Patas de Centolla. Montar un plato frio con lechuga y ralladura por las orillas.				

4.5.5.5 RISOTTO DE CENTOLLA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
RISOTTO DE CENTOLLA		RECETA #		1
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		150
		CANTIDAD PRODUCIDA		600
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
300	gramos	Carne de Centolla	18,65	37,3
700	gramos	Caldo de Pescado	1	1,00
175	gramos	Arroz Arbóreo	0,75	0,75
50	gramos	Vino Blanco	0,25	0,75
25	gramos	Mantequilla	0,25	0,25
25	gramos	Queso Parmesano	0,25	0,25
10	gramos	Merquen	0,35	0,35
15	gramos	Sal y Pimienta	0,1	0,10
30	gramos	Aceite	0,5	0,50
30	gramos	Palta	0,25	0,25
CHILE		SUBTOTAL		41,5
		IVA 12%		4,98
		PRECIO TOTAL		46,48
		PRECIO POR PORCIÓN		11,62
PREPARACIÓN				
Para la preparación del risotto, se saltea una taza de arroz con aceite, se le agrega un poco de sal, y cuando el grano ya este blanco en su interior(aprox 3 min de soffrito), se agrega la Media taza de vino blanco. Ahora se sube el fuego de la cocina la máximo y, desde que se agrega vino, se revuelve 19 min sin para con cuchara de palo, cuando se vaya reduciendo el liquido del vino se va agregando con un cucharon poco a poco el caldo de el pescado hirviendo y se revuelve hasta que nuevamente se reduzca el liquido, para agregarle un poco De claro cada vez que ocurra.				

4.5.5.6 CURANTO

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CURANTO		RECETA #		2
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
350	gramos	Almejas	1	1,00
350	gramos	Mejillones	1,25	1,25
350	gramos	Machas	1,25	1,25
350	gramos	Cholgas	1,25	1,25
500	gramos	Patas de Centolla	2,50	2,50
100	gramos	Colas de Camarón	1,25	1,25
500	gramos	Centolla Entera	8	8,00
250	gramos	Costillar de Cerdo	1,25	1,25
300	gramos	Muslos de Pollo	1,25	1,25
100	gramos	Longaniza ahumada	1,25	1,25
100	gramos	Tocino	0,5	0,50
400	gramos	Papa	0,35	0,75
20	gramos	Pimiento verde	0,2	0,20
50	gramos	Cebollas	0,2	0,40
200	gramos	Hojas de repollo	0,15	1,25
1000	gramos	Vino Blanco	2,25	2,25
30	gramos	Sal y Pimienta	0,25	0,25
			SUBTOTAL	25,85
			IVA 12%	3,10
			PRECIO TOTAL	28,95
			PRECIO POR PORCIÓN	7,24
PREPARACIÓN				
Tener una olla grande para la preparación, Lavar bien todos los mariscos, el costillar de cerdo se lo divide en costillas y se retira el exceso de grasa, las longanizas córtelos en trozos, el tocino córtelo en Cubos. Lave muy bien las papas por que se cocinan con la piel, el pimentón córtelo en julianas al igual Que la cebolla, lave las hojas de repollo. Ponga en la olla por capas los siguientes ingredientes de la siguiente forma: Primero ponga el pimiento y la cebolla cortados en julianas, sobre esto ponga una Capa de almejas, luego cubra con hojas de repollo, sobre esto ponga una capa de cholgas, una capa Y machas mezclados con unos trozos de longaniza, cubra esta capa con hojas de repollo, ponga una				

ponga una capa con las papas, la costilla de cerdo y la longaniza, tape con hojas de repollo, ponga encima el pollo con el resto de papas y los picorocos, por encima disponga la Centolla y agregue el Vino, tape con un paño y ponga a hervir a fuego vivo, el tocino se pone intercalado en cada capa. Cuando las papas estén en su punto este plato está a punto. Es recomendable dejarlo reposar media hora antes de servirlo. La técnica para servir este plato es por capas, este plato en Chiloé lo hacen Bajo la tierra con piedras al rojo vivo y enterrado en el suelo.

4.5.5.7 EMPANADA DE CENTOLLA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
EMPANADA DE CENTOLLA		RECETA #		3
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		125
		CANTIDAD PRODUCIDA		500
		INGREDIENTES	VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD		UNITARIO	TOTAL
500	gramos	Masa para empanada	0,80	0,80
200	gramos	Carne de Centolla	18,65	24,87
40	gramos	Cebolla	0,20	0,40
5	gramos	Ajo	0,05	0,05
25	gramos	Aceite	0,25	0,25
50	gramos	Caldo de pescado	0,25	0,25
5	gramos	Ají seco	0,05	0,05
5	gramos	Comino molido	0,05	0,05
5	gramos	Orégano	0,05	0,05
10	gramos	Sal	0,05	0,05
5	gramos	Pimienta	0,05	0,05
50	gramos	Aceitunas	0,50	0,50
70	gramos	Huevo duros	0,11	0,33
CHILE		SUBTOTAL		27,7
		IVA 12%		3,32
		PRECIO TOTAL		31,02
		PRECIO POR PORCIÓN		7,76
PREPARACIÓN				
Desmenuzar la carne de Centolla y reservar, en un sartén grande fría la carne en el aceite hasta que dore, agregue la cebolla y el ajo, y cueza hasta que la cebolla se ponga ligeramente transparente, Revolviendo frecuentemente. Agregue el caldo, comino, orégano, sal, pimienta, ají seco. Deje cocer por				

tres minutos, retire y deje enfriar, para que mantenga el jugo será más fácil rellenar las empanadas con Con la ayuda de un uslero estire cada porción de la masa, dejándola de 3 mm de grosor y córtela en Forma de discos de 20cm aproximadamente. Corte los huevos en rodajas, comience a rellenar las empanadas, colocando en el centro una cuchara de pino, una rodaja de huevo duro, una aceituna, moje La mitad del borde de la masa, forme un dobléz en los bordes. Píntelos con huevo batido y pinche en 2 3 partes para evitar que se abran. Lleve a un horno precalentado a 400F por 20 min.

4.5.5.8

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
PASTEL DE CHOCLO		RECETA #		2
CON CENTOLLA		PORCIÓN ESTANDAR		150
CHILE		CANTIDAD PRODUCIDA		600
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
1500	gramos	Choclos	0,20	4,00
500	gramos	Carne de Centolla	18,65	62,17
20	gramos	Azúcar granulada	0,25	0,25
10	gramos	Aceite	1,25	1,25
1000	gramos	Leche	0,67	0,67
30	gramos	Salsa de Ají	0,25	0,25
120	gramos	Huevos cocidos	0,11	0,55
10	gramos	Albahaca	0,25	0,25
10	gramos	Sal	0,1	0,10
100	gramos	Aceitunas	0,86	0,86
80	gramos	Cebolla	0,2	0,80
150	gramos	Manteca	1,35	1,35
5	gramos	Comino	0,05	0,05
10	gramos	Paprika	0,10	0,10
5	gramos	Pimienta	0,05	0,05
CHILE		SUBTOTAL		72,7
		IVA 12%		8,72
		PRECIO TOTAL		81,42
		PRECIO POR PORCIÓN		20,36
PREPARACIÓN				
Pino preparación: Refreír la cebolla con la manteca, junto a los condimentos, luego se incorpora la carne de Centolla, cocinar a fuego lento hasta que la carne este tierna, luego dejar en el refrigerador hasta ser utilizado. Pelar los choclos, luego se desgrana los choclos, y se los muele en un procesador. En una olla se coloca la manteca y aceite una vez calientes se agrega el choclo molido cuézalo a fuego lento sin				

dejar de revolver pues se pega, cuando empiece a espesar se le agrega la leche de a poco, luego añada la sal el azúcar y la albahaca, cuando esté bien espeso y haya tomado color mas amarillo es porque Está listo. Armado: en fuentes individuales resistentes al horno (lo ideal sería fuentes de greda), se coloca como base el pino encima de este una o 2 aceitunas, pasas, huevos, en cuartos, una porción de Carne de Centolla, cubra con la pasta de choclo aprox. 2cm. Espolvoree con azúcar y lleve a horno Fuerte con azúcar, estará listo cuando el azúcar comience a caramelizar. Sirva en porciones individuales

4.5.5.9 CARAPULCRA

RECETA ESTANDAR		RECETA PARA		4
CARAPULCRA		RECETA #		4
CHILE		PORCIÓN ESTANDAR		200
		CANTIDAD PRODUCIDA		800
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
500	gramos	Papa seca		
500	gramos	Carne de Centolla		
30	gramos	Aceite		
500	gramos	Carne de cerdo (pecho)		
50	gramos	Maní tostado sin sal		
20	gramos	Ají panca licuado		
10	gramos	Ají amarillo licuado		
20	gramos	Cebolla roja		
15	gramos	Ajo molido		
15	gramos	Sal y Pimienta		
5	gramos	comino molido		
60	gramos	Caldo de pescado		
30	gramos	galletas de vainilla		
20	gramos	Especias de dulce		
60	gramos	chocolate amargo		
CHILE		SUBTOTAL		0
		IVA 12%		0,00
		PRECIO TOTAL		0,00
		PRECIO POR PORCIÓN		0,00
PREPARACIÓN				
Cocinar en una olla de barro para darle un mejor sabor. Limpiar la papa seca de papa amarilla y				
tostar la en un sartén por unos minutos sin grasa hasta que quede color ámbar dorada y luego ponerla				
a remojar en agua el día anterior o por lo menos 2 horas antes luego lavarla varias veces hasta que el				
agua salga cristalina, freír en aceite o manteca una cebolla roja picada finamente, hasta que este casi				

Dorada, añadir las cucharas de ajo molido, pimienta, comino. Agregar la carne de Centolla desmenuzada
El ají panca que se ha remojado el día anterior, se hierve varias veces, cambiándole el agua y se
Termina licuando con aceite, a este ají se le agrega una cuchara de ají mirasol molido, el clavo de olor
Y la canela, se pone en una olla con la cebolla refrita, hasta que dore y se le agrega agua hasta cubrir,
Cocinando unos 10 minutos, a esto se le agrega la papa seca y escurrida, se hierve medio tapado hasta
que ablanden las papas se agrega el oporto, por otra parte se licua el maní tostado con el caldo, hasta
Que quede medio espeso y se vierte en lo anterior se cocina de 15 a 20 minutos a fuego bajo
Revolviendo de vez en cuando, finalmente se agrega el chocolate amargo rallado y se deja reposar 172
Horas antes de servir, se lo puede acompañar de arroz blanco.

4.6 MERCADO CENTRAL SANTIAGO DE CHILE

El Mercado Central se encuentra justo al terminar el paseo que lleva al turista por el centro histórico. Es una construcción interesante donde se encuentra uno de los mercados más relevantes de la ciudad. Lugar interesante para capturar y también para comer frutos del mar; el Mercado Central de Santiago. Manzana ubicada entre las calles Puente, Ismael Valdés Vergara, 21 de Mayo y San Pablo. Arquitecto Manuel Aldunate - Fermín Vivaceta; año 1868 - 1872. El mercado posee sectores de venta de pescado, patio de comidas central y de restaurants. Mi interés se centró en el área de puestos de venta de pescado y sus trabajadores.

Con más de 100 años de existencia, el Mercado Central de Santiago de Chile es el favorito de grandes y chicos, un lugar clásico e icónico para visitar y compartir con la familia y amigos. Declarado Monumento Histórico Nacional en 1984, este gran almacén es además un importante y muy visitado centro gastronómico, especialmente los fines de semana.

Hace 500 años, la recientemente fundada Santiago de Chile necesitaba un lugar donde las personas pudiesen comprar y vender diferentes variedades de comidas, como vegetales, pescados o frutas. Estos intercambios solían ocurrir en el centro de Santiago, en la Plaza de Armas, pero poco a poco se movieron a un nuevo local, que es hoy el Mercado Central.

Inaugurado en 1872, pero por entonces para ser usado como biblioteca, el Mercado Central tiene una estructura metálica que fue fundida en Escocia y construida para reemplazar la antigua plaza Abastos. Hoy en día, el interior del Mercado Central es utilizado por restaurantes conocidos por sus platos típicos y comidas tradicionales.

En 1983, un año antes de la declaración del Mercado Central como Monumento Histórico Nacional, el gobierno de Santiago de Chile lo restauró. Muchos años han transcurrido desde que los primeros vendedores se instalaron en el mercado, pero sigue siendo el lugar a visitar si se buscan productos locales naturales, sean vegetales, pescados o frutas, a precios razonables.

Aquí encontramos uno de los restaurantes más famosos que se encuentran en el Mercado Central de Santiago.

4.7 RECETARIO COMPARATIVO

Aquí realizaremos la comparación de las recetas típicas de Chile y Ecuador con sus ingredientes principales que van a ser la Centolla y el Cangrejo de manglar.

4.7.1 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA COPA DE CENTOLLA Y EL CEVICHE DE CANGREJO

COPA DE CENTOLLA	Nombre de la Receta	CEVICHE DE CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
MARINADO	Tipo de Cocción	MARINADO
El ingrediente principal	Preparación	El ingrediente principal el
la Centolla, se la mezcla		Cangrejo se lo mezcla con
con varios ingredientes		otros ingredientes para hacer
para formar una ensalada		un encurtido y formar un
con la Centolla		ceviche
Se la sirve principalmente	Diferencias	Se lo sirve principalmente
como entrada		como plato fuerte y en
		muchas de nuestras provincias
		lo prefieren como almuerzo
Es un plato que se sirve	Similitud	Es un plato que se sirve
frío		frío

4.7.2 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LOS CHAMPIÑONES RELLENOS DE CENTOLLA Y EL CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO.

CHAMPIÑONES RELLENOS CON CENTOLLA	Nombre de la Receta	CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
FRITURA Y COCCIÓN	Tipo de Cocción	COCCIÓN EN MEDIO ACIDO
Con el ingrediente principal la Centolla, se rellenan los champiñones dorados y con los demás ingredientes se rellenan	Preparación	Cocinar al ingrediente principal sazonar y reservar, picar los demás ingredientes hacer como una ensalada, rellenar los
los champiñones con la Centolla y se sirve		carapachos del Cangrejo y se sirve sobre lechuga
Se la sirve principalmente como entrada caliente	Diferencias	Se lo sirve como entrada fría y en algunos casos se lo hace Como plato fuerte.
Es un plato que se sirve Caliente	Similitud	Es un plato que se sirve Frío

4.7.3 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE ENSALADA NAVIDEÑA CON CENTOLLA Y PALMITO Y LA ENSALADA DE CANGREJO.

ENSALADA NAVIDEÑA CON CENTOLLA Y PALMITO	Nombre de la Receta	ENSALADA DE CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
FRÍA (ENSALADA)	Tipo de Cocción	COCCIÓN EN MEDIO ACIDO
Desmenuzar la carne de la Centolla y reservar, picar los demás ingredientes y los reservamos, mezclar con mayonesa y colocarlos en las tartaletas decorar con berro	Preparación	Desmenuzar la carne de Cangrejo y reservar, cocinar los otros ingredientes, dejar que se enfrié y mezclar con mayonesa mezclar todo y servir en un Plato con hojas de lechuga.
Se lo sirve como ensalada y todos los ingredientes son fríos y no tienen cocción	Diferencias	Se lo sirve como ensalada pero todos sus ingredientes tienen cocción y su presentación es Fría.
Es una ensalada y se la sirve fría	Similitud	Es una ensalada y se la sirve fría

4.7.4 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO Y AGUACATE RELLENO CON CANGREJO.

CENTOLLA AUSTRAL CON PALTA TÁRTARO	Nombre de la Receta	AGUACATE RELLENO CON CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
COCCIÓN EN MEDIO ACIDO	Tipo de Cocción	COCCIÓN EN MEDIO ACIDO
Desmenuzar la Centolla y reservar las patas, picar los demás ingredientes, hacer el puré de palta y poner limón para que no se oxide y Colocar en un recipiente.	Preparación	Desmenuzar la carne del Cangrejo y reservar, picar los otros ingredientes, mezclar con la mayonesa, cortar el aguacate y reservar, servir el aguacate y rellenar con la salsa de Cangrejo
Se hace pura la palta y se sirve como una entrada fría	Diferencias	Se rellena un aguacate y se lo sirve como entrada fría
Es una entrada se la sirve fría y se utiliza palta(aguacate)	Similitud	Es una entrada se la sirve fría y se utiliza aguacate

4.7.5 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE ARROZ CON CANGREJO Y RISOTTO DE CENTOLLA.

ARROZ CON CANGREJO	Nombre de la Receta	RISOTTO DE CENTOLLA
ECUADOR	País	CHILE
CANGREJO	Ingrediente Principal	CENTOLLA
COCCIÓN AL VAPOR	Tipo de Cocción	COCCIÓN AL VAPOR
Cocinar el arroz y reservar,	Preparación	Freír el arroz por 3 minutos y
Desmenuzar el Cangrejo y		agregar media taza de vino
reservar hacer un refrito con		dejar
los demás ingredientes,		cocinar a fuego alto revolver y
poner el arroz a esta la		cuando se seque poner caldo y
preparación y servir		así hasta que se cocine agregar
Es un plato fuerte y el arroz	Diferencias	Los demás ingredientes y
tiene una cocción normal		servir.
Se sirve caliente un plato	Similitud	Es un plato fuerte y la cocción
Fuerte.		Es en un medio líquido.
		Se sirve caliente es un plato
		fuerte

4.7.6 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE CURANTO DE CENTOLLA Y SOPA DE CANGREJO.

CURANTO DE CENTOLLA	Nombre de la Receta	SOPA DE CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
MEDIO LIQUIDO	Tipo de Cocción	MEDIO LIQUIDO
Lavar bien los mariscos y reservar, en una olla grande poner una capa de marisco y una capa de repollo una capa de las carne y repollo colocar la centolla cuando las papas Estén listas servir.	Preparación	Hacer un refrito con todos los ingredientes, en una olla colocar la zanahoria el refrito y la carne de cangrejo, deje hervir ponga los verdes, ponga hierbitas y cocine un minuto y sirva
Se lo cocina por capas es tradicional, se sirve como sopa y es muy sustancioso	Diferencias	Se lo sirve como entrada, como sopa, se sirve bien caliente, y es un plato muy tradicional en la costa se lo sirve bastante de almuerzo
Se sirve caliente sustancioso plato tradicional	Similitud	Se sirve caliente sustancioso plato tradicional

4.7.7 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE PASTEL DE CHOCLO CON CENTOLLA Y CAZUELA DE CANGREJO.

PASTEL DE CHOCLO	Nombre de la Receta	CAZUELA DE
CON CENTOLLA		CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
MEDIO LIQUIDO Y HORNO	Tipo de Cocción	MEDIO LIQUIDO Y HORNO
Pelar los choclos y hacer la masa, preparar el pino para las empanadas, poner el pino con un poco de la carne de la Centolla, colocar en un molde de barro, servir individual y dejar que repose y servir	Preparación	Lavar y matar los Cangrejos y déjelos reposar, en sartén hacer un refrito, rallar los verdes y pone en una olla, mezclar con el caldo revolver constantemente para que no se pegue, colocar los Cangrejos servir en una olla de barro
Se servir como entrada y también como postre	Diferencias	Se lo sirve como plato fuerte y en algunos casos de almuerzo
Se los sirve en vasijas de barro y se sirve caliente	Similitud	Se los sirve en vasijas de barro y se sirve caliente

4.7.8 ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EMPANADA DE CENTOLLA Y CORVICHE DE CANGREJO.

EMPANADA DE CENTOLLA	Nombre de la Receta	CORVICHE DE CANGREJO
CHILE	País	ECUADOR
CENTOLLA	Ingrediente Principal	CANGREJO
FRITURA, HORNO	Tipo de Cocción	FRITURA
Hacer la masa y deje reposar	Preparación	Rallar los verdes, hacer un
hacer un refrito con los otros		refrito, formar una masa suave
ingredientes, y desmenuzar		y añadir el maní sazone la
la carne de Centolla, forme		carne de cangrejo, dorar la
unas bolitas y estírelas		carne y hacer bolitas, rellenar
coloque		las, con el Cangrejo, fríalas
en el medio el pino cierre y		en aceite caliente. Y sírvales
Ponga huevo y llevar al	Diferencias	Esta preparación es frita y se la
horno.		sirve caliente como bocadito
Esta preparación es al horno	Similitud	Es un plato muy típico y se lo
y se sirve fría y como postre		Consume bastante en la costa.
Es un plato muy característica		
y típico de la zona		

4.5 CONCLUSIONES:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- La Centolla habita en un clima frío en los mares australes de Chile
- El Cangrejo de manglar hábitat en los mangles de las costas ecuatorianas y están en un clima tropical

EQUIPARABILIDAD ENTRE EL CANGREJO Y LA CENTOLLA

- ❖ Tanto la Centolla y el Cangrejo cumplen con los tiempos de veda, para así evitar que desaparezcan estas especies.
- ❖ Que al igual que la Centolla, el Cangrejo tienen una forma de consumo bastante amplia para cada región.
- ❖ La diversidad de productos ecuatorianos, nos permiten una amplia preparación de platos en los que se utiliza la Centolla, por lo que nosotros podemos sustituirlos por el Cangrejo.

FORMAS DE PREPARACIÓN:

- ❖ La Centolla y el Cangrejo permiten la aplicación de todos los métodos de cocción siempre y cuando el producto esté protegido del calor seco directo en el caso del horneado.
- ❖ El Cangrejo y la Centolla son muy versátiles en las elaboraciones de cocina fría tales como salpicones, ceviches, mousses y ensaladas. También se las puede utilizar en cocciones calientes como sangos, cazuelas, encocados.

4.6 RECOMENDACIONES

- ❖ Se debería cuidar el ecosistema de las Centollas, y respetar el tiempo de veda, y ser cuidadosos con los parámetros establecidos para la pesca de las Centollas y así evitar que haya una pesca indiscriminada y evitar la extinción de la especie.
- ❖ Debemos cuidar los manglares donde habitan como su nombre los indica los Cangrejo de manglar, se debe hacer respetar tiempos de veda y así ayudar a la reproducción de estos crustáceos.
- ❖ Debemos promocionar más el consumo y la utilización del Cangrejo de manglar, y hacer algunas variaciones en las recetas tradicionales y poder fusionar con el cangrejo de manglar.
- ❖ Se debería hacer unas comparaciones e intercambios del ingrediente principal, tanto con el Cangrejo y la Centolla, y así demostrar que en el país se puede preparar la misma receta y se le puede dar un sabor diferente al plato que se preparo con el otro producto.
- ❖ se debería incentivar al consumo de nuestro Cangrejo de manglar que tiene un costo más económico, pero que la calidad y el sabor son los mismos que de la Centolla, y así utilizar el producto nacional.

4.7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

➤ MARCO METODOLÓGICO

<http://www.revistapuerto.com.ar/PDFBiologia/66.pdf>

<http://www.fip.cl/FIP/Archivos/pdf/informes/IT%2095-21.pdf>

<http://www.ibcperu.org/doc/isis/6532.pdf>

<http://www.ccondem.org.ec/boletin.php?c=621>

<http://www.redmanglar.org/paginas/paises/dataecu.htm>

➤ MANGLARES DE ECUADOR

<http://www.ibcperu.org/doc/isis/6532.pdf>

<http://www.ccondem.org.ec/boletin.php?c=621>

<http://www.redmanglar.org/paginas/paises/dataecu.htm>

➤ IMÁGENES DE MANGLAR

http://www.google.com.ec/images?hl=es&q=MANGLARES+DEL+ECUADOR&um=1&ie=UTF-8&source=univ&ei=l82xTP6ULMH-8AaxuoCuCQ&sa=X&oi=image_result_group&ct=title&resnum=4&ved=0CDAQsAQwAw

➤ ECUADOR

<http://facee.wordpress.com/2007/08/17/datos-generales-de-Ecuador/>

http://www.lacamaradequito.com/index.php?option=com_content&task=view&id=7&Itemid=23

➤ PRINCIPALES DE INVESTIGACIÓN

<http://www.municipalidaddesantiago.cl/turismo/datos.php>

<http://Chilesorprendente.blogspot.com/2007/10/Centolla.html>
<http://members.multimania.co.uk/antaresx/Centolla.php>
<http://www.karukinkanatural.cl/galeria/t11.htm>
http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-71781997002500004&script=sci_arttext
http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/Centolla.htm
http://www.lataxnet.net/partners/Chile/Chile-datos_generales/default.html
<http://www.municipalidaddesantiago.cl/turismo/datos.php>
<http://www.monografias.com/trabajos12/Cangrejo/Cangrejo.shtml>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Cangrejo>
http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/especies_comerciales/invertebrados/Cangrejo_manglar/Cangrejo.htm
<http://www.monografias.com/trabajos6/maeco/maeco2.shtml>

➤ **CENTOLLAS**

<http://www.terra.com.pe/noticias/nacional/24/24602.html>
<http://www.pedramol.com/mariscos/centollo.htm>
http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-71781997002500004&script=sci_arttext
http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-71782006000200005&script=sci_arttext
http://eprints.soton.ac.uk/46328/1/Lovrich_CienciaHoy_2007.pdf
http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-71781997002500004&script=sci_abstract
http://www2.medioambiente.gov.ar/documentos/educacion/actividades/encuentro_ ctera/comodoro_13.PDF
http://www.mardeChile.cl/index.php?option=com_content&task=view&id=86&Itemid=69
<http://www.creces.cl/new/index.asp?imat=++%3E++6&tc=3&nc=5&art=772>
http://www.planetazul.org.ar/nota24_10.html

➤ **PÁGINAS SECUNDARIAS DE LA INVESTIGACIÓN**

<http://burica.wordpress.com/2008/01/17/el-Cangrejo-azul-de-isla-galeta-esta-en-peligro/>

http://www.worldlingo.com/ma/enwiki/es/Mangrove_crab

www.mangrovecrabs.com

http://www.perutoptours.com/index23za_Cangrejo_rojo.html

<http://www.flickr.com/photos/donperucho/2739367655/>

➤ **CANGREJO**

http://www.thehouseofblogs.com/articulo/sesarma_bidens_el_Cangrejo_rojo_de_manglar-68927.html

➤ **PÁGINAS DE RECETAS CON CENTOLLAS**

<http://www.emol.com/tendenciasymujer/Noticias/2010/07/15/5645/gratinado-de-cuccifioli-Cangrejo-y-Centolla--con-pure-de-limon.aspx>

<https://lolovera50.wordpress.com/2010/08/03/56/>

<http://www.yanuq.com/buscador.asp?idreceta=2382>

<http://members.multimania.co.uk/antaresx/Centolla.php>

<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/1139-copa-de-Centolla>

<http://www.pfdb2.com.ar/el-arcon-cultural/93-fuegos-y-hornallas-cocina-a-bordo/215-recetas-de-cocina.html>

<http://es.5wk.com/viewtopic.php?f=4&t=140836>

http://www.proChile.cl/newsletters/asia_2003/taiwan_prod_mar.php

➤ **ANÁLISIS COMPARATIVO**

http://www.gallegadepescados.com/index.php/centollo_info?store=default

<http://www.amarisco.com/Centolla/index.html>
http://www.gallegadepescados.com/index.php/centollo_info?store=default
<http://www.centrogeo.org.mx/unep/documentos/Chile/CHILEagua.pdf>
<http://www.mercadosmunicipales.es/uploads/pescados/Centollo.pdf>
http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/especies_comerciales/invertebrados/Cangrejo_manglar/Cangrejo.htm
<http://www.cathalac.org/manglaresvspesqueria/factores.html>
<http://www.visitChile.com/esp/patagonia-sur-torres-paine/destino.asp?id=297>
http://www.rlc.fao.org/proyecto/gcp/rla/126/jpn/ciren/chi_clima.htm
<http://www2.medioambiente.gov.ar/sian/xfuego/pesca.htm>
<http://www.centrogeo.org.mx/unep/documentos/Chile/CHILEagua.pdf>
http://es.wikipedia.org/wiki/Clima_tropical
http://es.wikipedia.org/wiki/Clima_de_Chile
<http://html.rincondelvago.com/clima-Chileno.html>
http://www.rlc.fao.org/proyecto/gcp/rla/126/jpn/ciren/chi_clima.htm
http://www.Chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=1660
http://html.rincondelvago.com/Chile_regiones.html
http://html.rincondelvago.com/biodiversidad_regiones.html

➤ **RECETAS**

<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/1139-copa-de-Centolla>
<http://blogrecetas.com/Centolla/>
http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/recetasconCentolla2.htm
<http://www.utilisima.com/recetas/5237>
<http://www.jumboblog.cl/masdetallereceta.asp?cat=4&id=327>
<http://www.martita.cl/index.php?menu=grupo&id=42>
<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/10939-ensalada-navidena-de-Centolla-y-palmitos>

4.8 BIBLIOGRAFÍA

- AYÓN, H. Principales rasgos geomorfológicos de la costa ecuatoriana. Guayaquil, Ecuador. PMRC1987.
 - ACTMANG Landform and vegetation around the investigated area. Vegetation, topography and geological profile across the Majagual Mangrove forest. Tokyo. Japón.1.995.
 - Associação Brasileira de Criadores de Camarão. Código de conducta de Práticas de manejo para o desenvolvimento de una carcinicultura ambiental E socialment responsável. Recife, Brasil 15 pp. 2.001
 - BLANCHARD, J. ET. Al. Natural regeneration of Rhizophora mangle in northwest Ecuador. Final report to the Coastal Resources Management Program. University of Florida. Gainesville. 1.991.
 - BODERO, A. A program for managing the mangroves ecosystems of Ecuador Coast. Ministry of Energy and Mines. Quito. Ecuador. 1.988.
 - BODERO, A. Informe sobre el ecosistema de manglar en la Zona Especial de Manejo Costero Atacames-Sua-Muisne en la provincia de Esmeraldas, PMRC. Guayaquil. Ecuador. 1.994.
 - BODERO, A. Inventario forestal exploratorio de la isla "Tatabrero" ubicada al Norte de la provincia de Esmeraldas. Tesis de grado Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Esmeraldas, Ecuador. 1.982.
 - CLIRSEN, Estudio multitemporal de manglares, camaroneras y áreas Salinas en el Ecuador. Guayaquil. Ecuador. 2.001.
 - CLIRSEN, Inventario forestal de las áreas de manglar del Ecuador Continental. Quito. Ecuador. 1.984.
 - Contraloría General del Estado Informe de valoración del daño ambiental en Una hectárea de bosque de manglar. Dirección de control de obras públicas De la Contraloría General del Estado. Quito. Ecuador.1.999.
- 13
- DIGMER et. Al. Proposal for the managing of the mangrove ecosystem in Ecuador. IICA. Ecuador 1.994,
 - Dixon, G...R. Árboles comunes de la provincia de Esmeraldas. Ecuador.

1.983.

- INEFAN Plan maestro de forestación. Quito. Ecuador. 1.995...
- INEC VI censo de población y V de vivienda realizado en noviembre del 2001, Ecuador, 2002.
- GESAMP Task Force on Integrated Coastal Management (alphabetical Order: R. Boelens, Chua T.-E., I. J. de Boer, D. L. Elder, E. Gomez, J. Gray, G. Kelleher, W. Matuszeski, L. McManus, H. Naeve, M. Ngoile, S. Olsen, J. Samarakoon, R. Waite, and H. Yap... The contributions of science to coastal Zone management. 1.99
- LAJONES, A. Informe de inventario de especies de flora asociada a los Manglares. Proyecto Manglares Majagual, Esmeraldas, Ecuador. 1.990,
- LUGO, A.E. and Snedaker, S.C., The ecology of mangroves. Annual Review Of Ecology and Systematics 5: 39-64. Principles for a code of conduct for the Management and sustainable use of mangrove ecosystems. 1.974.
- MAE-PATRA, Concesiones para el uso y custodia del manglar, Componentes de gestión ambiental en el Golfo de Guayaquil. Ministerio del Ambiente del Ecuador. Guayaquil. Ecuador. 2.000.
- MACINTOSH, D.J., Phillips, M.J., Lewis, R.R. and Clough, B. Review on Coastal Wetland Habitats and Shrimp Aquaculture. Case Studies 1-6. Report prepared under the World Bank, NACA, WWF and FAO. 2.002
- ODUM, W.E., C.C. McIvor and T.J. Smith... The Ecology of the Mangroves of South Florida: A Community Profile. US FWS. FWS/OBS-81/24. 1.982
- OLSON, M. David ET. Al. A conservation assessment of mangrove ecosystems Of Latin America and the Caribbean. The WWF and United States Fish and Wildlife Fund. Washington, DC. USA. 1.996.
- PÉREZ, EFRAÍN. *Gestión Pública Ambiental*. BID-CONADE. Quito, 1996.
- PÉREZ, EFRAÍN Y RAMIRO MONTALVO H. *Manual de Aplicación de Normas Sobre los Principales Problemas del Desarrollo Sustentable del Ecuador*. BID-CONADE. Quito, 1996
- POZO, M. et. Al. Estudio de la biomasa de una parcela del bosque de Manglares M1 ubicado en la Reserva Ecológica de Manglares Churute,

Informe al PMRC. Ecuador.1991.

- ROBADUE D. Jr. y Bodero, A. Manejo costero integrado en Ecuador. Estrategia para el manejo del ecosistema de manglar en el Ecuador, Documento nor. 7. PMRC, Guayaquil. Ecuador.1995.
- SNEDAKER, S. C. and Snedekar, J. G.The mangrove ecosystem: research Methods. Unesco/SCOR. Mangrove Ecology. UNESCO Paris, 1984
- SOUTHGATE, DOUGLAS Y WHITAKER, MORRIS, Ed. *Desarrollo y Medio Ambiente: Crisis de Políticas en el Ecuador*. Fundación IDEA, Quito, 1994
- TAZÁN, G. Estudio biológico del Cangrejo rojo (Ucides occidentales) Reserva Manglares Churute, CEDEGE - Fundación Natura - MAE. Ecuador. 1999.
- TWILLEY, R. et. Al. The importance of mangroves is sustaining fisheries and Controlling water quality in coastal ecosystems. Final report submitted to the Office of the science advisor, US Agency for International Development. Washington, D.C. 1992.

14

- ZAMBRANO R. Estudio fenológico del mangle rojo (*Rhizophora harrisonii*) en La Reserva de Manglares Churute, Universidad Laica “Vicente Rocafuerte”. Guayaquil. Ecuador.1991

ANEXOS

Instrumentos: Entrevista a los cosechadores de Cangrejo. Y entrevista a los pescadores de Centolla.

Enmarcado en el programa Fondema “Transferencia Técnica para el Desarrollo Productivo, Sector Pesquero Artesanal, Magallanes y Antártica Chilena”, que dirige la Dirección Zonal de Pesca en Magallanes, concluyeron las Mesas de Trabajo de Bentónicos y Crustáceos del 2010.

Este trabajo pretende concluir con el co-manejo de las pesquerías y además con un Plan de Manejo de las mismas. En la ocasión y como ha sido la tónica durante el año, la mesa estuvo integrada por el Seremi de Economía Pablo Ihnen, el Director Zonal de Pesca Ricardo Radebach, el Director de Sernapesca Patricio Díaz, funcionarios de Ifop, sectorialistas crustáceos y bentónicos de la Subsecretaría de Pesca, la consultora que lleva a cabo las Pescas de Investigación, Mares Chile y por supuesto representantes de los pescadores artesanales y de las plantas pesqueras.

¿CUÁLES SON LOS TEMAS MÁS IMPORTANTES QUE SE HAN TOPADO EN ESTA REUNIÓN?

En la Mesa de Bentónicos se tocaron temas como el calendario extractivo de estos recursos para el 2011, el cual se mantendrá tal como en este 2010. La empresa a cargo de las Pescas de Investigación, en la propuesta de bentónicos sumó a sus labores la de realizar evaluaciones directas en dos recursos, en este caso será en el huego y el caracol Trophón. Realizar una evaluación de este tipo significa trabajar con buzos en la medición de ejemplares, comparación entre machos y hembras, etc., esto bajo una metodología estadística.

¿QUÉ DIRECTIVAS SE ESTÁN TOMANDO AL RESPECTO?

El alza de desembarque de la Centolla en este año, esto junto al incremento de los precios del recurso, producto de la veda biológica de la Centolla en Alaska. Las vedas, tanto del centollón como de la Centolla se mantendrían tal como este año. Uno de los temas de interés en estas mesas de trabajo, es la preocupación de los pescadores por la falta de estudios biológicos de la Centolla en nuestra región.

Aunque existe la disposición de parte del gobierno, de adjudicarse recursos para realizar los estudios solicitados por los pescadores, también se incitó a que con recursos privados también se financien estudios, considerando que se trata de una pesquería de unos 17 millones de dólares en nuestra región.

PRESENTACIÓN DE CENTOLLAS.

http://eprints.soton.ac.uk/46328/1/Lovrich_CienciaHoy_2007.pdf

RECOLECCION DEL CANGREJO DE MANGLAR



Foto 1 DOGGUIE Revista Virtual Recolección de Cangrejos



Foto 2 DOGGUIE Revista Virtual Recolección de Cangrejos

RECOLECCION DEL CANGREJO DE MANGLAR



Foto 3 NoticiasdelNorte.com Periódico Virtual Veda de Cangrejo de Manglar



Foto 4 NoticiasdelNorte.com Periódico Virtual Veda de Cangrejo de Manglar

RECOLECCION DE LA CENTOLLA EN EL MAR



Foto 5 Planeta Azul Recolectión de Centolla



Foto 6 Fothing.com Centolla



Foto 7 Planeta Azul Recolectión de Centolla

EL GALEÓN

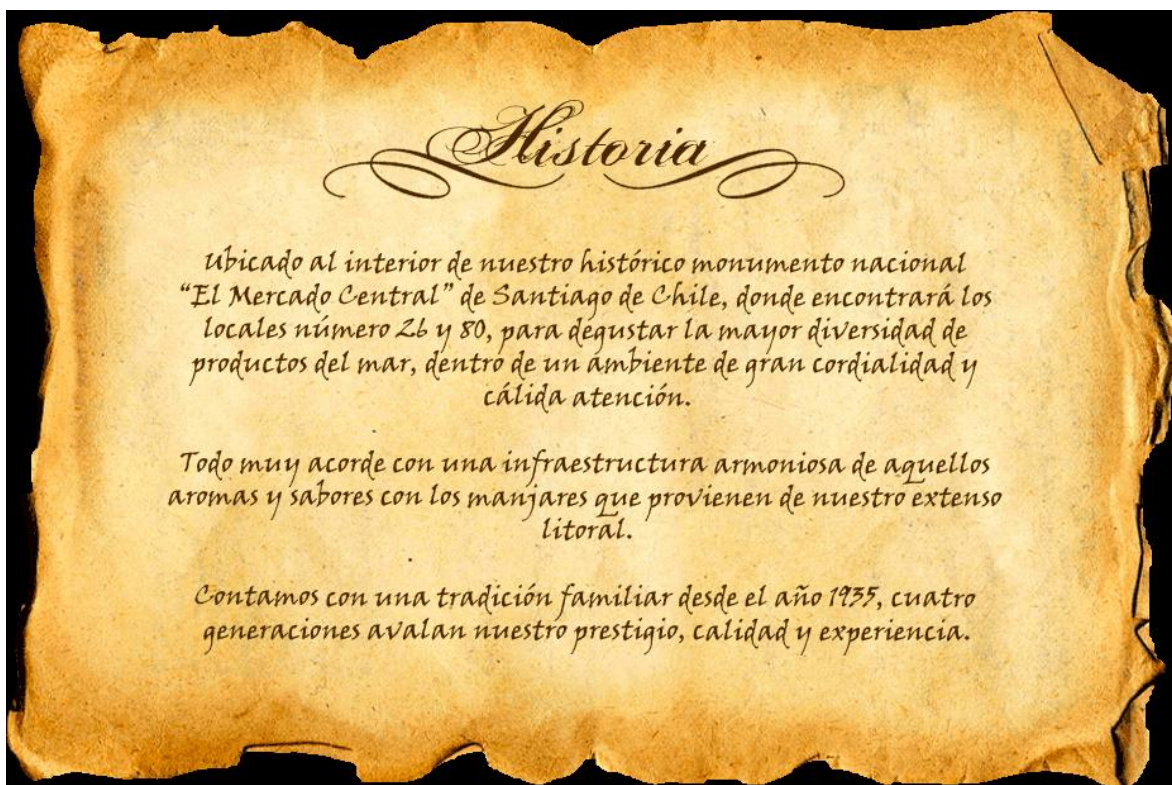


Foto 8 El Galeón Restaurant Chileno en el Mercado de Santiago

FOTOS DE LA RECETAS



Foto 2 Ponlo en tu Mesa receta de Copa de Centolla



Foto 1 Flickr Receta del CEVICHE DE CANGREJO

FOTOS DE LA RECETAS



Foto 3 de mi mesa receta risotto de centolla

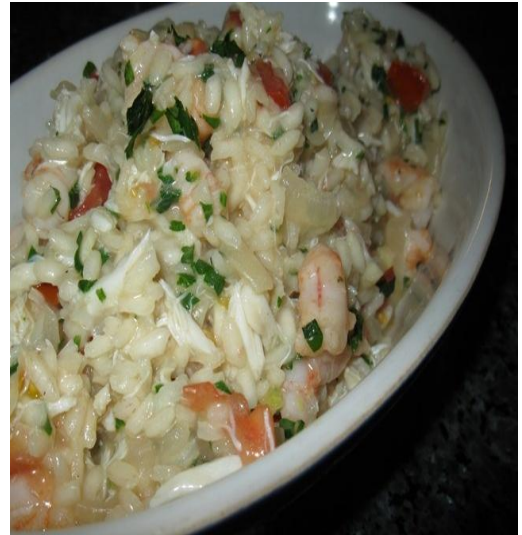


Foto 4 Recetin.com Arroz con Cangrejo



Foto 5 Angelmo.com Receta Champiñones Rellenos con Centolla



Foto 6 el universo.com Carapacho de Cangrejo Relleno

FOTOS DE LA RECETAS



Foto 7 Menú a la Carta Ensalada de Cangrejo

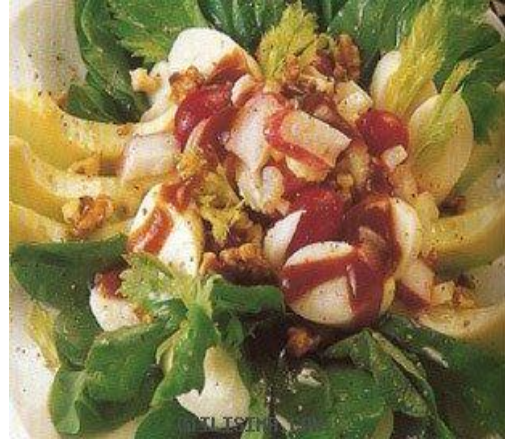


Foto 8 Recetas Naturales Ensalada Navideña de Centolla y Palmito



Foto 9 Corazondealcachofa.cl Centolla Austral con Palta Tártaro



Foto 10 Recetasdelujo.com Aguacate Relleno con cangrejo

FOTOS DE LA RECETAS



Foto 11 Tusrecetas.org Sopa de Cangrejo



Foto 12 kiwook6kim.com Curanto de Centolla



Foto 13 subdivix.com Pastel de Choclo con Centolla



Foto 14 Solnacentenews.com Cazuela de Cangrejo

FOTOS DE LA RECETAS



Foto 10 bolsig.com Empanada de Centolla



Foto 9 El universo.com Corviche de Cangrejo