



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLO DE UNA GUÍA DE APLICACIONES DEL CHAME EN LA
GASTRONOMÍA

AUTOR

CHRISTIAN PAUL ALMEIDA SUAREZ

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**DESARROLLO DE UNA GUÍA DE APLICACIONES DEL CHAME EN LA
GASTRONOMÍA**

Profesor Guía

Nicolás Rodríguez

Autor

Christian Paúl Almeida Suárez

Año

2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Desarrollo de una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía, a través de reuniones periódicas con el estudiante Christian Paúl Almeida Suárez, en el periodo 2020, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'N' and 'R' with a vertical line extending upwards from the top of the 'N'.

Nicolás Alejandro Rodríguez Herrera

C.I. 090946095-8

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Desarrollo de una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía, del Christian Paúl Almeida Suárez, en el periodo 2020, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".



Gabriel David Mena Salgado

C.I. 1716376940

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

A handwritten signature in blue ink that reads "Christian Almeida". The signature is written on a light-colored, slightly textured background that looks like a piece of paper or a sticker.

Christian Paúl Almeida Suárez

C.I. 1724060551

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, a mi novia y a mis familiares por haberme apoyado a seguir adelante con esta carrera. A los gestores por haberme proveído del producto para realizar los platos, y en especial a mi hijo, que me ha inspirado a seguir adelante y nunca rendirme para darle una educación digna.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi hijo, que ha estado presente en este camino presenciando la forma más ardua que he pasado para llegar hasta donde estoy en estos momentos, y le sirva de inspiración para seguir adelante.

RESUMEN

Este es un trabajo de investigación, el cual busca generar una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía, centrándose en algunas recetas basándose en entrevistas, observación e investigación.

El objetivo de este proyecto es desarrollar una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía, informar de su valor nutricional e innovar recetas para ayudar a su desarrollo, dado que no es un pescado muy comercial y así ayudar a su comercialización.

Se ha recopilado información en busca de las mejores recetas vanguardistas para aplicarlas con el chame y observar si son una buena fuente de información nutricional, si se lo puede comercializar en la sierra ecuatoriana y junto a que preparaciones se puede acompañar.

ABSTRACT

The following research work, seeks to generate a guide of different applications and uses for the fresh water fish known as "chame" in Ecuador. The applications have been chosen in traditional recipes, interviews, observation and research.

The objective of this research, besides developing a guide of different applications of "chame" in gastronomy, is to inform about its nutritional value and to help and develop the production, since it is not a very commercial fish, and thus help its commercialization.

This information was collected in search of the best avant-garde recipes to apply with chame and to see if they are a good source of nutritional information, if it can be marketed in the Ecuadorian highlands, and with which preparations it can be garnished.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMA	1
JUSTIFICACIÓN	3
OBJETIVOS.....	6
OBJETIVO GENERAL	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
CAPÍTULO 1	
IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN Y CARACTERÍSTICAS DEL PEZ CHAME	
1.1 ORIGEN	7
1.2 DESCRIPCIÓN FÍSICA	7
1.3 HÁBITAT NATURAL	8
1.4 HÁBITAT ARTIFICIAL EN ESTANQUE	9
1.5 ALIMENTACIÓN EN PISCINAS	10
1.6 CRIANZA	10
1.7 CONSUMO	12
1.8 EL CHAME EN ECUADOR	13
1.8.1 HÁBITAT.....	13
1.8.2 ALIMENTACIÓN	14
1.8.3 CONSUMO.....	15
1.9 PROPIEDADES	16
1.9.1 VALOR NUTRICIONAL:	16
1.9.2 BENEFICIO	17
CAPÍTULO 2	
ENTREVISTAS	19
2.1 PROFESIONALES ENTREVISTADOS	19
2.2 GESTORES ENTREVISTADOS	21
2.3 ENTREVISTA PARA GESTORES	22
2.4 ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS DE LOS GESTORES	26
2.5 ENCUESTA PARA PROFESIONALES	30
CAPÍTULO 3	
RECETAS ESTÁNDAR, OPERATIVAS Y RÚBRICAS	31
3.1 TIRADITO DE CHAME	31
3.2 CHUPE DE CHAME	35
3.3 SUSHI DE CHAME	38
3.4 MAITO DE CHAME	42
3.5 ANÁLISIS DE LA VALIDACIÓN DE RECETAS	45
3.6 GUÍA DE APLICACIONES	47

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	50
REFERENCIAS	52
ANEXOS	56

Introducción

Tema

Desarrollo de una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía.

Problema

En la gastronomía ecuatoriana el pez chame se puede considerar como una excelente alternativa en nuestros platos típicos por su sabor y la poca cantidad de espinas. A pesar de la variedad de ingredientes que la gastronomía de Ecuador abarca, el chame ha sido relegado y son muy pocos los platos que lo consideran como elemento principal. En este sentido, podríamos identificar algunos factores que inciden en este problema; como el costo, su peculiar sabor a lodo y que no es un pescado conocido en la sierra ecuatoriana.

En consideración al costo, el precio de un chame puede ser de USD 1,50 por unidad o incluso más, dependiendo de su tamaño y peso. Según El Diario Ecuador, el costo de 50 a 60 chames fluctúa entre los 100 y 110 dólares, todo depende del tamaño de los ejemplares (El Diario Ecuador, 2018). En referencia a un plato listo para servirse, su precio oscila entre \$5 y \$7 dólares según su tamaño.

El segundo problema que afecta el consumo del chame es originado por su particular sabor a lodo que puede ser desagradable para algunos paladares, ya que es un pez que se cría y vive donde el lodo se acumula.

Según La Revista de Manabí, este tipo de especie recibe el nombre de “pez dormilón” ya que se posa en el fondo y permanece en actitud de reposo moviéndose solo para salir a tomar aire o alimentarse. Puede quedarse escondido en el fango cuando el agua se ha secado y esperar ahí hasta que regrese (Revista de Manabí, 2018).

El tercer problema es que la población que lo prepara carece de conocimientos técnicos sobre métodos de cocción del chame. Generalmente, la preparación de este pez es empírica, es decir, sus cocineros no disponen de preparación técnica. En Ecuador su elaboración se limita a pocos platos, sin embargo, su carne puede ser preparada de diversas formas. Según *La Cultura Manabita*: “el chame se lo prepara: frito, pandado, cazuela, bollo, encocado, al ajillo, entre otros” (Cámara en Acción, 2019, Video de YouTube).

Una vez expuestas las causas del bajo consumo del chame y de su escasa preparación, se revisarán ahora las consecuencias.

La primera consecuencia del alto costo del chame, a comparación de otras especies, es que no sea la primera opción en las mesas de los ecuatorianos, no solo por la parte económica, sino también por la falta de conocimientos culinarios mencionada anteriormente y por la poca producción de esta especie. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2020), la libra de tilapia fileteada está en

USD 2,90 mientras que la del chame cuesta USD 3,50. Esto se debe a que la producción estimada de tilapia en un mes es de 3 toneladas métricas. Otro ejemplo de un pescado cuya producción y consumo es mayor que la del chame es la trucha, con una producción de 25,46 toneladas.

La segunda consecuencia de su fuerte sabor es que la gente evita consumirlo si no es preparado correctamente. Este problema puede ser solucionado con la adquisición de conocimientos técnicos para su adecuada preparación y el desarrollo de una guía de aplicaciones que sirva como referencia para otras formas de preparación.

La tercera consecuencia de las pocas formas de preparación del chame y de su bajo consumo es que este tipo de pescado es poco conocido en el territorio nacional y su consumo se concentra en las provincias de la costa. Esto incide directamente en las aplicaciones que actualmente existen, ya que no se incorporan sabores, texturas o ingredientes de la Sierra o de la Amazonía. Según La Revista de Manabí, “es parte diaria de la dieta de las poblaciones de [...] tres provincias (Manabí, Esmeraldas, Guayas) que mas [sic] lo producen” (Revista de Manabí, 2018).

Justificación

La importancia de este proyecto es crear una guía de aplicaciones del chame y, a través de ella, hacer que se conozca en todo el territorio ecuatoriano por su sabor, textura y fácil preparación, cualidades que hacen que este producto sea catalogado como uno de los mejores para la exportación, como es el caso

del camarón ecuatoriano, reconocido en la Unión Europea como uno de los mejores de todo el mundo. Si el chame se conoce a nivel nacional, se podrán desarrollar y mejorar sus aplicaciones, lo que aumentará su consumo y por ende su producción, lo que en el mediano o largo plazo conducirá a un alcance internacional de esta especie.

En relación con el desarrollo del país, el proyecto de investigación presentado se alinea con el “Eje 2: Economía al Servicio de la Sociedad” del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 (Senplades, 2017, p. 71), ya que este eje se vincula con el desarrollo económico, la economía popular y solidaria y la soberanía alimentaria; aspectos que se vinculan directamente con la producción, comercialización y consumo del chame.

El Objetivo 4: “Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización” se relaciona con el proyecto presentado, porque el chame tiene el potencial de ser exportado a mercados internacionales como el asiático, y cuenta con la capacidad de competir con la trucha y la tilapia. En el mismo plan se menciona que “la diversificación, diferenciación y amplitud de la oferta exportable; la apertura de nuevos mercados y su diversificación (tomando en cuenta mercados no tradicionales y alternativos); el aprovechamiento de mercados regionales o la atracción de nuevas inversiones relacionadas con temas como gastronomía o turismo comunitario, son propuestas presentes en los distintos espacios de diálogo” (Senplades, 2017, p. 76). Por otro lado, con el nuevo recetario se podrían conocer nuevas formas de preparación del chame, así como fomentar el turismo ecológico, pues más gente

vendría a conocer cómo se lo cría en comunidad y cómo sería la pesca artesanal en áreas silvestres.

La investigación propuesta se vincula también con el Objetivo 5 que dice: “Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria” (Senplades, 2017, p. 80), porque la producción de chame y su consumo reducirán potencialmente la crianza de especies introducidas como la trucha arcoíris y la tilapia, fortaleciendo la soberanía alimentaria mientras promueve una nueva línea de consumo nacional y exportación que por las características de la especie en sí se convierte en sostenible. La clave está en hacer que las personas lo conozcan y se animen a prepararlo a través de recetas que incorporan nuevas técnicas de cocción y de fácil preparación.

Finalmente, la investigación propuesta se alinea con el sexto objetivo del Plan Nacional de Desarrollo que busca “desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural”; en este se menciona que “...los ciudadanos han sido enfáticos en señalar la necesidad de priorizar la compra pública a los productores nacionales y de los productos de la zona, como mecanismo de fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria, lo que reactiva y fortalece, así, a los sectores productivos rurales del país, teniendo una mirada particular en los procesos de comercialización” (Senplades, 2017, p. 84), precisamente, el fomentar la innovación en la preparación del chame, hará que más gente lo conozca y lo consuma. Si el consumo se incrementa, la posibilidad de que más personas se involucren en su producción aumentará, y por tanto habrá una nueva fuente de

ingreso económico para las comunidades rurales, en especial de la provincia de Manabí.

Objetivos

Objetivo general

Desarrollar una guía de aplicaciones del pez chame

Objetivos específicos

- Identificar el origen y características del pez chame
- Determinar los hábitos y métodos de consumo del chame en Ecuador
- Desarrollar una guía de aplicaciones gastronómicas del pez chame

Capítulo 1

Identificación del origen y características del pez chame

1.1 Origen

El chame o *Dormitator latifrons* es un pez de agua dulce de la familia de los *Eleotridae*; se trata de una especie originaria de América que se encuentra en los ríos y lagunas costeras de las zonas tropicales desde la costa este de Estados Unidos, atravesando México, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Ecuador, hasta llegar a las costas del norte de Perú. Se presenta en aguas salobres y corrientes turbias cerca del mar (Omar Vicuña, 2009).

1.2 Descripción Física

Uno de los principales rasgos anatómicos del chame es el juego de vértebras repetidas en serie y los músculos segmentados que le permiten desplazarse moviéndose de forma lateral; su cuerpo presenta una cadena de aletas constituidas por membranas con una armadura de espinas mediante la cual consigue la propulsión, la orientación y el movimiento. Presenta dos aletas dorsales, la primera constituida por espinas cortas y dúctiles, la segunda formada por radios blandos provenientes de una sola espina. Las aletas ventrales son

separadas entre sí para facilitar la natación, mientras las pectorales tienen como función principal permitir al pez la locomoción. Presenta una vejiga natatoria vascularizada que puede funcionar como un pulmón primitivo (pulmonado facultativo), lo cual le permite sobrevivir mucho tiempo fuera del agua. (Guillermo Rodríguez Domínguez, Jesús Sánchez Palacios, Gloria Ana María Arroyo, 2015).

Su carne, además, es bastante blanca, de muy buen sabor y textura. Pesa entre 1,5 y 2 kg. Su piel es brillante y muy pegada a la carne, con escamas firmes, ojos saltones y brillantes, agallas suaves de color rojo vivo, limpio y resbaladizo al tacto. Los machos de esta especie pueden alcanzar una longitud de 41 cm, mientras que las hembras crecen hasta los 39 cm. Otra característica importante, según los estudios realizados, es la presencia de agentes antibacterianos en el mucus del pez, que podrían ser utilizados en un futuro con una aplicación en salud animal y humana (Del Rosario et al, 2012).

1.3 Hábitat natural

El chame es un pez que vive en aguas dulces y salobres, especialmente en los estuarios donde las hembras llegan para desovar, atraídas por la salinidad de las aguas. Una vez cumplido este proceso, los chames avanzan río arriba y se establecen en el humedal para, en el caso de los alevines, completar su crecimiento, y en el caso de los adultos, esperar a que llegue la temporada de migración para el inicio de un nuevo ciclo de reproducción y desove (EcoCostas,

2006). En cuanto a la temperatura de su hábitat, de acuerdo con los estudios realizados por la investigadora María Saavedra (2006), los ríos donde vive el chame deben tener un rango para su óptimo desarrollo que va desde los 20°C hasta los 30°C. Al caer la temperatura a 15°C los peces dejan de comer y cuando desciende a menos de 12°C no tienen mucho tiempo de vida. En los meses de frío, la temperatura del agua baja hasta los 5°C, lo que provoca que el alimento disminuya y los chames dejen de crecer. Finalmente, cuando la temperatura del agua decae a los 5°C, el pez se estresa y muchas veces muere. En cambio, si la temperatura es mayor a los 30 grados centígrados, tienden a consumir más oxígeno.

1.4 Hábitat artificial en estanques

Existen varias especies que pueden criarse en diferentes ambientes en cautiverio, como estanques de barro, de cemento y jaulas. El chame es una especie con características especiales para ser cultivada principalmente en piscinas excavadas (Game et al, 2002).

Las piscinas de chame generalmente son excavadas y tienen una profundidad de 3 a 4 metros, pueden ser de agua dulce o salada, deben tener mallas para que las aves no coman a los peces. Su tiempo de crianza en piscinas tiene que ser de marzo a abril, porque durante el invierno los ríos se desbordan y los peces pueden escapar en esa crecida.

1.5 Alimentación en piscinas

La alimentación del *Dormitator latifrons* se basa fundamentalmente en fitoplancton, zooplancton, detritus, gusanos, materia vegetal y materia animal; existen estudios en los que se observa dentro de los hábitos de alimentación de esta especie el consumo de materia orgánica como heces fecales de ganado vacuno (bovinaza); se puede obtener un desarrollo adecuado del pez si se preparan mezclas con alimento balanceado, una alternativa rentable para el productor (Cedeño, 2013).

Por lo general no se provee alimento, aunque algunos cultivadores suelen incorporar pasto picado y/o estiércol sobre el agua, además se colocan plantas acuáticas de cuyas raíces y restos aparentemente el chame se alimenta (Yáñez, 1976). Este tipo de alimentación no constituye un riesgo para la salud, ya que el estiércol al provenir de ganado bovino solo está constituido de plantas y el chame puede procesarlo sin inconvenientes. Estas prácticas, además, representan un ahorro en la alimentación del chame, por lo que su costo de producción es más económico.

1.6 Crianza

En cuanto a la crianza del chame, los meses de febrero a junio son considerados como su época de reproducción, y de ellos, los meses de abril y marzo son los de mayor actividad reproductiva.

Sobre la crianza de este tipo de pez, la bibliografía es escasa, entre las investigaciones más recientes destaca la realizada en 2009 por Vicuña, quien indica que:

(...) se estima que los ovarios de una hembra del chame sexualmente madura y en fase de crecimiento poseen un promedio de seis millones de huevos. Es necesario mencionar que existe una relación entre el tamaño del pez y el número de huevos.

Sobre su forma de reproducción, el chame presenta un dimorfismo sexual bastante marcado. En las hembras se observa cerca de la abertura anal una papila genital en forma cuadrangular provista de pequeños filamentos. Durante la época de reproducción, el vientre es amarillento y bastante abultado. En estado de madurez, al presionar el vientre expulsa óvulos por la papila genital.

En los machos, en cambio, la papila genital es de forma triangular sin filamentos. Durante la época de reproducción el vientre es de coloración rojiza y abultado, en la cabeza se observa una prominencia de consistencia suave. En estado de madurez, al presionar el vientre sale esperma por la papila genital. El ciclo reproductivo del chame dura alrededor de doce meses, y comprende cuatro fases de desarrollo: 1) una fase juvenil; 2) una fase de crecimiento de la gónada (testículo) hasta alcanzar su madurez; 3) una fase de liberación de gametos; y 4) una fase de reabsorción en la que los gametos que no fueron expulsados son reabsorbidos. (Vicuña, 2009)

1.7 Consumo

Los principales países donde se consume el chame son:

México: el chame en este país es conocido como *puyequé* o *chopopo*, y al igual que en Ecuador la totalidad de producción nacional se destina al consumo interno de estados costeros como: Sonora, Jalisco, Guerrero, Oaxaca, Querétaro, Guanajuato, esto según información obtenida de la Coordinación del Centro de Información de Comercio Exterior del Estado de Guanajuato (Haz, 2002).

Según el Doctor Fernando Vega Villasante, el chame es abundante y tiene la capacidad de adaptarse al ambiente donde se encuentra. Su crianza posee un mayor rendimiento comparado con la tilapia, lo cual lo coloca como una alternativa para la alimentación, ya que tiene un buen sabor y es nutritivo. Puede crecer en tamaño y peso, es decir un 20% más que la tilapia en el mismo tiempo (Quadratín México, 2017).

Gustavo Rodríguez Montes de Oca, investigador de Facimar, señala que en el sur del país se comercializan entre 450 y 500 toneladas de filetes de chame cada año, con un valor en el mercado de 60 pesos al kilo: "En Ecuador tienen la problemática de que, debido al cambio de suelo, se generó la destrucción de manglares y esteros que ahora son áreas de cultivo de camarón y esas zonas es donde este pez vive sus primeras etapas" (Rodríguez, 2009).

Panamá: este país es conocido por ser la puerta de entrada y salida de productos del Atlántico al Pacífico y viceversa; por eso hay una gran circulación de productos, incluso los de la pesca. El chame o *poroco*, como es conocido en ese país, no tiene ninguna importancia comercial. Esto se debe a que en Panamá no alcanza tallas mayores a los 30 centímetros, lo que impide cualquier relación comercial (Haz Alvarado, 2002).

Ecuador: en nuestro país las actividades acuícolas y pesqueras han generado un desarrollo significativo dentro de la economía nacional en la última década, a causa de la decisión de algunos inversionistas de incentivar este sector productivo. Un claro ejemplo es la producción de tilapia exportable, que actualmente sitúa al país como el primer exportador de filetes frescos y segundo exportador de filetes congelados de esta especie (Haz, 2002).

1.8 El chame en Ecuador

1.8.1 Hábitat

En Ecuador el chame se encuentra en las llamadas *chameras*, que son estanques de agua dulce y salobre. Pueden ser de tres tipos, de acuerdo con la investigación realizada por Mariela Haz Alvarado (2002):

Natural: corresponden, en general, a las tierras bajas que se inundan durante el invierno por el río o por las lluvias. El agua queda retenida mucho tiempo y a veces hasta fines de verano.

Mixtas: se forman aprovechando la topografía del terreno y se complementan con una mínima construcción y/o dragado, con el fin de establecer superficies regulares. Adicionalmente se utilizan bombonas para mantener el nivel del agua.

Artificial: son establecidas en terrenos fértiles y demandan el levantamiento de muros o excavaciones del terreno. Además, son adecuadas con canales y compuertas de entrada y salida del agua para el llenado y vaciado de la piscina. (Haz Alvarado, 2002)

La profundidad promedio de las chameras varía entre 3.4 y 0.95 metros. Las chameras a orillas del río o cerca del estuario no necesitan ser sembradas, ya que los peces entran directamente de los ríos que se desbordan. Para evitar que los peces escapen nuevamente al río, se colocan cercas de bambú que los mantienen en la cámara hasta la cosecha (Haz Alvarado, 2002).

1.8.2 Alimentación

Una de las características importantes de esta especie es que su alimento proviene básicamente de la naturaleza. No es necesario administrar algún tipo de alimento especial, por eso los *chameros* en la etapa de siembra tienden a expandir alimento fresco, como pasto picado y plantas acuáticas. En cambio, los

productores/exportadores proveen a las especies balanceado y fertilizantes orgánicos para un mejor desarrollo del chame (Haz Alvarado, 2002).

El chame, debido a este tipo de alimentación, constituida principalmente por fitoplancton raíces de plantas acuáticas, y por la constitución anatómica de su tracto digestivo, es considerado como un pez de tipo filtrador y herbívoro (Haz Alvarado, 2002).

1.8.3 Consumo

El consumo de chame en Ecuador se centra en tres provincias costeras, Manabí, Esmeraldas y Guayas; en todas ellas es vendido vivo en los mercados. El principal centro de distribución de este pez es Chone, donde mejor se produce y más se consume, siendo parte importante de la dieta diaria. El consumo en esta zona es tal que cada año se realiza una feria temática que tiene lugar en el humedal La Segua, ubicado entre las ciudades de Chone y Tosagua (Revista de Manabí, 2018).

Los peces que son comercializados deben ser de más de 20 cm, y se aceptan tanto a los que son capturados en ríos o manglares como a los que provienen de lugares de cultivo (chameras). De acuerdo con lo descrito por Vicuña (2009):

Después de la captura, se colocan los peces en el agua dentro de las catangas o en un encierro de bambú donde permanecen desaguándose durante un día. Son transportados en las catangas en seco hasta el mercado, luego, se colocan en gavetas de bambú o madera en un sitio fresco. Una parte se pone en mesas de cemento expuestas a posibles compradores que pueden estar seguros de llevar un producto fresco, ya que el pez se mantiene vivo, bajo condiciones favorables. (Vicuña, 2009)

Para la exportación es congelado con nitrógeno líquido para mantener su frescura y evitar el maltrato de su carne. Los chames son colocados en bandejas cubiertas con plástico de embalaje que irán en frigoríficos donde se mantendrá la cadena de frío.

1.9 Propiedades nutricionales

En cuanto a su aporte nutricional, el chame como la mayoría de los pescados es rico en grasas poliinsaturadas como el omega 3, que ayudan a prevenir enfermedades cardíacas y ayudan al control del colesterol en la sangre. Destaca su contenido mineral de yodo, fósforo y magnesio, así como algunas vitaminas como por ejemplo la vitamina E, B3, B6, B12 y ácido fólico; también es importante mencionar que no aportan carbohidratos (Revista de Manabí, 2018).

1.9.1 Valor Nutricional:

- Calorías: 91 kcal
- Proteínas: 15,7 gr

- Hidratos de carbono: 0 gr
- Fibra: 0 gr
- Colesterol: 80 gr
- Potasio: 250 gr

1.9.2 Beneficio

El consumo de chame es indicado durante el embarazo y para las personas con diabetes, ya que tiene un bajo contenido en mercurio (un metal tóxico que encontramos sobre todo en el atún rojo, cazón o pez espada, y nocivo para la futura mamá). Además, es un pescado rico en selenio, fósforo, potasio o magnesio, imprescindibles para que nuestro cuerpo pueda desarrollar sus funciones, así como fortalecer los músculos y huesos (Monreal, 2019).

Contiene ácido docosahexanoico que forma parte de los ácidos grasos como el omega 3. Favorece el desarrollo del sistema nervioso central y ralentiza el deterioro cognitivo, también tiene propiedades neuroprotectoras muy recomendables (Betancourt, 2019).

A diferencia de otros tipos de pescados, el chame contribuye a mejorar el proceso digestivo, dado que es un pescado blanco bajo en grasas, no es pesado para el sistema digestivo, lo que impide la inflamación o el estreñimiento (Betancourt, 2019).

El chame es una excelente opción para controlar el peso sin descuidar la alimentación: las proteínas trabajan en el proceso de formación de masa muscular, lo que permite mejorar la actividad del metabolismo. Mejora el

rendimiento físico y mental, favoreciendo la resistencia durante las actividades deportivas. Es un alimento que prolonga la sensación de saciedad, disminuyendo la ansiedad que conlleva a tener continuos “picoteos” (Betancourt, 2019).

Capítulo 2

Entrevistas

Los gestores y profesionales de la gastronomía son una fuente de información importante que aportan datos de primera mano sobre crianza, alimentación y comercialización del chame, así como el tipo de preparaciones y técnicas culinarias que pueden ser aplicadas a este pescado.

2.1 Profesionales entrevistados

Para recabar información relevante e importante que aporte al desarrollo de aplicaciones con el chame y pueda contribuir al incremento de su consumo y producción, se entrevistaron a diferentes expertos y profesionales de la rama culinaria que puedan aportar con diversas ideas y recomendaciones.

Tabla: Profesionales Entrevistados

Nombre	Títulos	Lugar donde trabaja
Chef Andrés Gallegos	<ul style="list-style-type: none"> - Administrador gastronómico - Maestrante en gestión de la calidad gastronómica en la universidad del Atlántico, España - Auditor ISO 22000 - Serve safe - 10 años como docente universitario en las 	Docente y coordinador de la Universidad de las Américas

	<p>siguientes materias: gerencia de personal, costos de alimentos y bebidas, panadería, charcutería, carnicería, actualmente es Coordinador de la Escuela de Gastronomía Udlá, exgerente de KFC Ecuador y American Deli, Administrador y jefe de control de calidad en Gourmet Food Service, y Administrador de pastelerías y panaderías La Unión.</p>	
Chef Byron Revelo	<ul style="list-style-type: none"> - Máster en <i>Hospitality Management</i>. - Miembro del grupo de investigación de la facultad de gastronomía de la Universidad de las Américas 	Docente de la facultad de gastronomía de la Universidad de las Américas
Chef Andrés Granda	<ul style="list-style-type: none"> - Máster en perfección de cocina en el Basque Culinary Center en España. - Licenciado en gastronomía de la 	Trabajó en Aponiente (España) y ha trabajado en la Escuela de los Chefs (Guayaquil)

	Universidad de las Américas	
Chef María Fernanda Salas Puente	<ul style="list-style-type: none"> - Master en administración de empresas de la Universidad de la Rioja España. - Licenciada en gastronomía con mención en gestión empresarial, diplomada como profesional en Artes culinarias. - Postítulos de Alta cocina y Alta pastelería obtenidos en Buenos Aires, Argentina. - Es docente de la ESPOL y de la Escuela de los Chefs, Guayaquil 	Trabaja en la Escuela de los Chefs (Guayaquil) y también dio clases en la ESPOL (Guayaquil).
Licenciada en Nutrición Teresa Renata Villafuerte	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de ODS de desarrollo sostenible con proyecto en nutrición saludable 	

2.2 Gestores entrevistados

Como gestores se entrevistaron a 4 personas que trabajan en campos relacionados con la pesca y la producción del chame, ya que tienen amplios conocimientos de cómo criarlo de la manera más adecuada para su comercialización.

Tabla: Gestores Entrevistados

Nombre	Títulos	Donde Trabaja
Edgar Zambrano	Ingeniero agrónomo	Dueño de un negocio de venta de mariscos
Kenny Odilón Zambrano	Bachiller	Administrador de criaderos de chame en el cantón Chone en la provincia de Manabí
Fausto Hernán Jara Martínez	- Ingeniero en minas y petróleos. - Maestría en gerencia de proyectos del medio ambiente	Dueño de tres cámaras. Se dedica a la venta de chame
Armando Rafael Zambrano	Bachiller	Expropietario de piscinas de Chame

2.3 Análisis de las respuestas de los gestores

1) ¿En su dieta diaria con qué frecuencia consume pescado?

De acuerdo con las respuestas obtenidas de los gestores, en su dieta diaria consumen pescado de una a dos veces por semana o de cuatro a 5 veces por mes. Por lo tanto, el pescado chame puede ser una alternativa en los menús diarios de las personas.

2) ¿Qué clase de pescados consume?

Los gestores dicen que los pescados más consumidos en la sierra ecuatoriana son la tilapia, la corvina, el mero y la sierra. Sin embargo, el chame es su primera opción de consumo cuando se encuentran en la costa. Por lo tanto, así como el chame es una de las primeras opciones de pescado para consumir en la costa

ecuatoriana, también se busca que sea una opción en los menús de las personas que viven en la sierra.

3) ¿En qué formas consume pescado?

Los gestores consumen el chame en preparaciones tradicionales como frito, estofado, apanado, encebollado o ceviches. Por lo tanto, las preparaciones para el consumo del chame no han sido innovadas.

4) ¿Ha escuchado hablar del pescado llamado chame? ¿Por qué medio se enteró de este pescado?

Los gestores afirman que conocen el chame y su crianza porque la mayoría de ellos son oriundos de la provincia de Manabí, y otros porque han visitado el cantón Chone. Por lo tanto, el chame es conocido solamente en los cantones de Manabí donde su gente está más familiarizada con este pescado, lo que no ocurre en las provincias de la sierra ecuatoriana porque no es muy comercializado.

5) ¿Ha consumido alguna preparación gastronómica con el chame? Y si lo ha hecho, ¿de qué forma?

De acuerdo a las respuestas obtenidas por los gestores, todos han consumido el pescado chame en distintas preparaciones, como al vapor, apanado, sudado, mientras la manera más común es frito. Por lo tanto, este pescado es conocido en su medio local, la provincia de Manabí, pero aún debe ser más comercializado en otras provincias del Ecuador.

- 6) **¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición (es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida) para el pescado chame?**

En base a las respuestas obtenidas, todos concuerdan que las guarniciones ideales para acompañar este pescado son el verde, la yuca y una ensalada. Por lo tanto, en esta “Guía de aplicaciones sobre el chame en la gastronomía” se han utilizado los productos mencionados en preparaciones gastronómicas vanguardistas, donde la gente puede apreciar todos los sabores y conocer el chame.

- 7) **¿Considera usted que el chame puede ser un producto alternativo en los menús diarios de las personas? Sí / No ¿Por qué?**

Todos los gestores consideran que este producto puede constituir una opción en los menús diarios de las personas, ya que el chame es un pescado nutritivo, de muy buen aspecto al momento de prepararlo y de un sabor exquisito. Comentaron, además, que en muchos restaurantes de la costa ecuatoriana es uno de los pescados más ordenados. Por lo tanto, el pescado chame constituye una buena opción en el menú diario, por su carne, sabor y precio asequible. Es importante impulsar su crianza y comercialización en la sierra ecuatoriana.

- 8) **¿Qué preparación sería de su preferencia al momento de consumir el chame? Mencione más de una.**

Los gestores dicen que prefieren consumir el pescado chame de maneras tradicionales: frito, estofado y en hoja de verde. Debido a su limitada comercialización, no se han creado nuevos platos. Por lo tanto, se debe incentivar la comercialización de este pescado para que llegue a más provincias

del Ecuador y sea utilizado y tomado como una alternativa al momento de cocinar, dando paso a nuevas creaciones culinarias y reemplazando otros pescados en platos ya existentes.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Según los gestores, el chame es un pescado principalmente de agua dulce, y se cría en ríos de poca corriente o en cautiverio en grandes piscinas llamadas “pampas”. Por lo tanto, al ser un pescado que se reproduce en cautiverio, se puede incrementar su oferta; es fácil de encontrar y de pescar. También se puede controlar su alimentación al estar en criaderos para que su carne sea de mejor calidad y el pescado pueda crecer de mejor manera.

10) **¿De estas recetas con pescado chame cuál le gustaría consumir?**

- a) **Tiradito de chame**
- b) **Chupe de chame**
- c) **Sushi de chame**
- d) **Maito de chame**

Todos se decantaron por el maito y el tiradito de chame, ya que la primera preparación la conocen, y de hecho es una de sus favoritas. En cuanto al tiradito, quisieran probar como queda este plato con chame. Sobre las otras propuestas, les da curiosidad probarlas para degustar el chame en reemplazo de otras variedades de pez. Por lo tanto, estas recetas fueron elegidas por la demanda que tienen en el mercado y su complejidad; por otra parte, se pueden innovar dándoles un toque especial con el pescado chame.

2.4 Análisis de las entrevistas a profesionales

1) **¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?**

De acuerdo con las respuestas obtenida por los profesionales, los ácidos grasos y omega 3 nos ayudan a tener una dieta balanceada y prevenir enfermedades, ya que tienen propiedades antiinflamatorias, ayudan en las funciones del sistema nervioso, a prevenir ataques cardiacos y a fortalecer la visión. El pescado es la fuente principal de ácidos grasos y omega 3, que tienen grandes aportes nutricionales, por eso utilizando el pescado chame se obtienen todos estos beneficios y aportes adicionales.

2) **¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?**

Todos los profesionales concuerdan en que se debe consumir pescado de dos a tres veces por semana, esto puede variar por diversos aspectos como la ubicación geográfica, la edad y la clase de pescado que se consuma. El pescado es una fuente de nutrientes, grasas buenas y energía, lo que favorece un mejor desarrollo. Por lo tanto, el pescado no puede faltar en ninguna dieta equilibrada. El chame constituye una excelente opción para los menús diarios, la guía de aplicaciones desarrolla recetas alternativas para su preparación.

3) **¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?**

Según las respuestas obtenidas, los profesionales concuerdan en que, si el olor es fuerte y su carne tiene una consistencia agrietada, no posee las adecuadas

características organolépticas, por lo que es preferible desechar el pescado. Por lo tanto, un pescado no puede tener un olor fuerte y una textura blanda, porque esto conlleva que el pescado no es fresco, e incluso podría generar graves problemas de salud por la presencia de bacterias y virus.

4) ¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?

En base a las respuestas obtenidas por los profesionales, cuando la textura de un pescado es muy blanda se recomienda cocinarlo al vapor o desnaturalizarlo con un medio ácido como el limón, al horno o a la parrilla cuidando el tiempo en cada una de ellas. Se recomienda no utilizar una técnica agresiva con altas temperaturas, para que los nutrientes y vitaminas no se degraden. Si se desea freírlo se recomienda hacerlo en una plancha o sartén por no más de dos minutos por lado a una temperatura de 68 grados. Por lo tanto, en esta guía de aplicaciones del chame se han tomado en cuenta las recomendaciones de los profesionales para aprovechar el valor nutricional del mismo y lograr un buen sabor y una buena presentación del producto.

5) ¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?

De acuerdo a las respuestas obtenidas por los profesionales, el chame aporta con omega 3, ácidos grasos poliinsaturados, fósforo y potasio. Adicionalmente no tiene carbohidratos y es rico en minerales como el magnesio, lo que lo convierte en un pescado con altos niveles nutricionales. Por lo tanto, el pescado chame es muy completo en todos los ámbitos nutricionales, aporta favorablemente a la salud y es una buena alternativa para el consumo diario.

6) **¿Cuál técnica de cocción piensan que es la mejor para aplicar a un plato con chame?**

Los profesionales recomiendan que este pescado sea cocinado al vapor, envuelto o frito ya que los aromas quedan en su carne y no pierde sus facultades nutritivas.

7) **¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?**

Todas las respuestas coinciden en que este pescado es muy versátil y se puede utilizar entero o fileteado, de ambas formas no pierde su aporte nutricional y su sabor no cambia. Por lo tanto, el chame puede ser utilizado en platos de la sierra que emplean pescado, ya que su preparación no presenta dificultad.

8) **¿En qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?**

Según las respuestas obtenidas, los profesionales harían una deconstrucción de platos ya existentes, simplemente cambiarían el pescado utilizado por el chame y la técnica de cocción en dichas preparaciones. Implementarían una cocción al vacío, crocante con la piel y un estilo confitado. Por lo tanto, en esta “Guía de aplicaciones sobre el chame en la gastronomía” se realiza una deconstrucción de platos, implementando el chame con técnicas de cocción distintas a las tradicionales e utilizándolo en nuevos platos.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

La mayoría de los profesionales sabe que el chame es un pescado de agua dulce que crece en el brazo de mar y se introduce en los ríos para desarrollarse. También afirman que se puede criar en cautiverio. Por lo tanto, al ser criado en cautiverio, la alimentación del chame es controlada y el sabor de su carne es de

mejor calidad. Eso no ocurre con las especies que se crían en su hábitat natural, ya que no hay control sobre su alimentación.

10) ¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cuál le gustaría consumir?

De acuerdo con las respuestas obtenidas por los profesionales, prefieren el maito de chame, siendo una técnica que permite que el pescado adquiriera todos los sabores y olores de la preparación. También se inclinan por el sushi de chame, siendo una preparación novedosa para este tipo de pescado. Por lo tanto, los platos elegidos para la “Guía de aplicaciones sobre el chame en la gastronomía” cumplen con las expectativas de los gestores y profesionales al momento de elegir los platos mencionados. Ellos también aportaron en la innovación de técnicas y preparación de los mismos y con sus comentarios.

11) ¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?

Los profesionales afirman que es un pescado reconocible a simple vista por sus características. Por lo tanto, si el pescado chame se comercializará más, sería fácil de reconocer y ganaría más terreno en los mercados.

12) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?

Los profesionales acompañarían al chame con una guarnición que complemente el plato como el verde o la yuca. Le darían fresca con un encurtido de tomate, cebolla o un braseado de vegetales con verduras dulces. Por lo tanto, en la “Guía de aplicaciones sobre el chame en la gastronomía” se han utilizado estas guarniciones para los distintos platos separándolas por el grado de complejidad.

13) ¿Cómo quitaría el olor y sabor a lodo de este pescado?

De acuerdo a las respuestas obtenidas de los profesionales, en base a su experiencia, recomiendan quitar el olor y sabor a lodo del chame lavándolo con un cítrico en agua con perejil por algunos minutos. Por lo tanto, las recetas expuestas prevén el lavado del pescado con un cítrico y sucesivo enjuague con abundante agua.

2.5 Validación de Recetas

Se entrevistaron a chefs profesionales con experiencia en el uso y desarrollo de recetas con productos nacionales e internacionales que aportaron con diversas ideas y recomendaciones.

Tabla: Validación de Recetas con los Profesionales

Nombre:	Lugar donde Trabaja
Chef Andrés Gallegos	Coordinador y Docente de la Universidad de las Américas
Chef Alfredo Salazar	Docente de la Universidad de las Américas
Chef Byron Revelo	Docente de la Universidad de las Américas

En concordancia con las respuestas obtenidas de los expertos, la versatilidad del chame es muy buena, ya que su carne ofrece grandes aportes nutritivos y evita enfermedades. Además, su sabor es único, por lo que los expertos no tienen problemas para prepararlas en recetas internacionales o nacionales; de esta manera se puede reemplazar con otros pescados, haciendo que las preparaciones tengan otra forma de consumirlas. Por lo tanto, el pescado chame es muy completo en todos los ámbitos nutricionales, aporta favorablemente a la salud y es una buena alternativa para el consumo diario.

Capítulo 3

Recetas estándar, operativas y rúbricas

Las recetas de tiradito de chame, sushi de chame, maito de chame y chupé de chame que se presentan en esta guía de aplicaciones proponen otras formas de consumir este pescado. Estas son el resultado de la investigación realizada y las entrevistas hechas a quienes lo consumen día a día, así como a profesionales gastronómicos.

Además, se propone una guía con más aplicaciones gastronómicas que tienen al chame como ingrediente principal, demostrando así la versatilidad de este pez para ser cocido de múltiples formas.

3.1 Tiradito de chame

TIRADITO DE CHAME		
	PAX:	#1
	TIPO:	ENTRADA
	TÉCNICA:	CURADO
	TEMPERATURA:	FRIA
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:

<p>LECHE DE TIGRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 75 gr limón sutil • 15 gr filetes de chame • 15 gr apio • 33 gr cebolla perla • 5 gr jengibre • 2 gr ajo • 1 gr ají rojo • 6 gr cilantro • 30 gr pasta de ají amarillo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En la licuadora agregamos el zumo de limón, los filetes de chame, el apio, la cebolla, ajo, ají rojo y lo batimos hasta que todo esté incorporado. 2. Una vez que todo esté licuado, agregar el cilantro y seguir licuando. 3. Cuando la mezcla está lista, pasarlo por un colador y reservar. 4. Mientras tanto para hacer la pasta de ají amarillo, cortarlos por la mitad (horizontalmente) y comenzar a descartar semillas y venas. 5. Cocer los ajíes en una olla con agua caliente, (pero sin hervir) de 5 a 10 minutos, cambiando el agua tres veces. 6. Poner los ajíes en la licuadora, agregar un poco de agua y procesar hasta que estén bien cremosos. 7. Añadir la pasta de ají amarillo y guardar en la refrigeradora hasta el momento del montado del plato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Tabla de picar • Colador • Bowl • Cuchara de palo • Cuchillo •
<p>CHAME FILETEADO PARA EL EMPLATADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 70 gr filetes de chame 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filetear el pescado y reservarlo en el frío hasta el momento del emplatado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla de picar • Cuchillo • Bowl
<p>AIRE DE PIMIENTO ROJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 75 gr pimiento rojo • 1 gr lecitina • 75 gr agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar el pimiento rojo y el agua en una licuadora, licuar hasta que todo esté unificado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Bowl • Colador • Mixer

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Una vez licuado todo, pasar por un colador. 3. Incorporar la lecitina, batir con un mixer poniendo el bowl en 45 grados para incorporar aire y reservar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla de picar • Cuchillo • Cuchara de palo
<p>ESFERIFICACIÓN DE CILANTRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr cilantro • 50 gr agua • 2 gr agar agar • 175 gr aceite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar el cilantro y el agua en una licuadora, batir hasta que todo esté incorporado. 2. Mientras se licúa la mezcla anterior, en un vaso largo agregar el aceite y llevarlo a congelador por 30 minutos. 3. Una vez que esté todo unificado, incorporar el agar agar y seguir batiendo. 4. Pasar por un colador la mezcla y llevar a hervor. 5. Cuando haya llegado a 82°C, retirar del fuego y dejar reposar. 6. Con una jeringuilla absorber el líquido y en el bowl de aceite frío formar gotas pequeñas. 7. Una vez que las esferificaciones estén listas, colar el aceite y separarlos en un bowl. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Vaso largo • Cuchillo • Tabla de picar • Colador • Olla • Jeringuilla • Bowl

FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
TIRADITO DE CHAME											
NOMBRE DE LA RECETA											
GÉNERO											
RES O MATERIA											
PROFESOR											
FECHA DE ELABORACION											
HORA DE CLASE											
TALLER											
PORCIONES		1									
CANTIDAD DESEADA		1									
FACTOR DE CONVERSION		1									
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
LECHE DE TIGRE											
0.075	0.08	kg	LIMON SUTIL	0.03	0.36	0.64	0.05	1.56	0.12	\$	0.89 \$ 0.10
0.015	0.02	kg	CHAME	0.01	0.45	0.55	0.01	1.82	0.03	\$	6.00 \$ 0.16
0.015	0.02	kg	APIO	0.01	0.37	0.63	0.01	1.59	0.02	\$	3.75 \$ 0.09
0.033	0.03	kg	CEBOLLA PERLA	0.00	0.15	0.85	0.03	1.18	0.04	\$	1.17 \$ 0.05
0.005	0.01	kg	JENGIBRE	0.00	0.05	0.95	0.00	1.05	0.01	\$	2.69 \$ 0.01
0.002	0.00	kg	AJO	0.00	0.23	0.77	0.00	1.30	0.00	\$	1.20 \$ 0.00
0.001	0.00	kg	AJI ROJO	0.00	0.00	1.00	0.00	1.00	0.00	\$	3.40 \$ 0.00
0.03	0.03	kg	PASTA DE AJI AMARILLO	0.00	0.00	1.00	0.03	1.00	0.03	\$	9.67 \$ 0.29
0.006	0.01	kg	CILANTRO	0.00	0.00	1.00	0.01	1.00	0.01	\$	3.00 \$ 0.02
CHAME FILETEADO PARA EL EMPLATADO											
0.07	0.07	kg	FILETE DE CHAME	0.03	0.45	0.55	0.04	1.82	0.13	\$	6.00 \$ 0.76
AIRE DE PIMIENTO ROJO											
0.075	0.08	kg	PIMIENTO ROJO	0.02	0.26	0.74	0.06	1.35	0.10	\$	2.07 \$ 0.21
0.001	0.00	kg	LECITINA	0.00	0.00	1.00	0.00	1.00	0.00	\$	23.00 \$ 0.02
0.075	0.08	kg	AGUA	0.02	0.20	0.80	0.06	1.25	0.09	\$	\$ -
ESFERIFICACION DE CILANTRO											
0.100	0.10	kg	CILANTRO	0.00	0.00	1.00	0.10	1.00	0.10	\$	3.00 \$ 0.30
0.050	0.05	kg	AGUA	0.01	0.20	0.80	0.04	1.25	0.06	\$	\$ -
0.002	0.00	kg	AGAR AGAR	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	\$	20.00 \$ -
0.175	0.18	kg	ACEITE DE GIRASOL	0.01	0.05	0.95	0.17	1.05	0.18	\$	2.75 \$ 0.51
										TOTAL	2.53
										VARIOS 5%	0.13
										COSTO TOTAL	2.66
										COSTO X PORCION	2.66

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: _____ FECHA DE EVALUACIÓN: _____

PLATO: **TIRADITO DE CHAME**

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	
Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	
El producto final demuestra	El producto final	El producto final	El producto final	El producto final no	

un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	
TOTAL:					

3.2 Chupe de chame

CHUPE DE CHAME		
	PAX:	#1
	TIPO:	FUERTE
	TÉCNICA:	SOPA
	TEMPERATURA:	CALIENTE
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
SANGO <ul style="list-style-type: none"> • 20 gr achiote • 30 gr cebolla perla • 25 gr pimiento verde • 10 gr cilantro • 40 gr pasta maní • 83 gr leche • 167 gr agua 	1. En una olla se hace un sofrito, se le agrega primero achiote y de ahí la cebolla, el pimiento en brunoise. Condimentar con sal y comino.	<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cuchara de palo • Licuadora • Tabla de picar • Cuchillo

<ul style="list-style-type: none"> • 80 gr plátano verde • 10 gr comino 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Una vez incorporado todo se agrega la mitad de la pasta de maní con el agua. 3. Mezclar todo por 5 minutos. 4. Licuar el verde junto con otra parte de maní con la leche y añadir a la mezcla anterior. 5. Dejar cocinar por 10 minutos, revolviendo constantemente. 	
<p style="text-align: center;">DEDOS DE CHAME</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 gr huevo • 30 gr panko • 100 gr filetes chame • 200 gr aceite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el filete de chame de 5 cm de largo. 2. Sazonar con sal y pimienta, sumergirlos en el huevo batido, escurrir y empanizar con panko hasta cubrir por completo a los dedos de pescado. 3. Freír a una temperatura de 180°C hasta que estén dorados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla de picar • Cuchillo • Bowls • Olla • Termómetro
<p style="text-align: center;">GELIFICACIÓN MADURO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr plátano maduro • 180 gr agua • 20 gr azúcar • 3 gr agar agar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el maduro en una olla con agua y cocinarlo por 20 minutos. 2. En una licuadora agregar el maduro cocinado, azúcar y el agar agar, licuar hasta que se unifique todo. 3. Llevar la preparación anterior a hervor. 4. Una vez activado a 82°C, separar de la llama y pasarlos a los moldes de silicona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cuchara de palo • Licuadora • Molde silicona • Cuchillo • Tabla de picar

	5. Poner los moldes de silicona en el congelador hasta que se enfríe y cuajé.	
ACEITE DE RÚCULA <ul style="list-style-type: none"> • 11 gr rúcula • 30 gr aceite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Primeramente, blanquear la rúcula en agua hirviendo por 2 minutos. 2. Escurrir la rúcula. 3. Agregar la rúcula y el aceite en una licuadora. 4. Licuar todo hasta que se unifique. 5. Una vez unificado todo, trastornar en un bowl y reservar en el frío hasta el montaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Bowl

FACULTAD DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS CHUPE DE CHAME											
NOMBRE DE LA RECETA											
GÉNERO											
RES O MATERIA											
PROFESOR											
FECHA DE ELABORACION											
HORA DE CLASE											
TALLER											
PORCIONES											
CANTIDAD DESEADA											
FACTOR DE CONVERSION											
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
SANGO											
0.02	0.02	kg	ACHIOTE	0.00	0.00	1.00	0.02	1.00	0.02	\$ 3.52	\$ 0.07
0.03	0.03	kg	CEBOLLA PERLA	0.00	0.15	0.85	0.03	1.18	0.04	\$ 1.17	\$ 0.04
0.025	0.03	kg	PIMIENTO VERDE	0.01	0.26	0.74	0.02	1.35	0.03	\$ 1.17	\$ 0.04
0.01	0.01	kg	CILANTRO	0.00	0.00	1.00	0.01	1.00	0.01	\$ 3.00	\$ 0.03
0.04	0.04	kg	PASTA MANI	0.00	0.05	0.95	0.04	1.05	0.04	\$ 20.20	\$ 0.85
0.083	0.08	kg	LECHE	0.00	0.05	0.95	0.08	1.05	0.09	\$ 1.25	\$ 0.11
0.167	0.17	kg	AGUA	0.03	0.20	0.80	0.13	1.25	0.21	\$ -	\$ -
0.08	0.08	kg	PLATANO VERDE	0.00	0.05	0.95	0.08	1.05	0.08	\$ 0.80	\$ 0.07
0.01	0.01	kg	COMINO	0.00	0.00	1.00	0.01	1.00	0.01	\$ 7.28	\$ 0.07
DEDOS DE PESCADO											
0.06	0.06	kg	HUEVO	0.01	0.10	0.90	0.05	1.11	0.07	\$ 5.90	\$ 0.39
0.030	0.03	kg	PANKO	0.00	0.00	1.00	0.03	1.00	0.03	\$ 27.98	\$ 0.84
0.100	0.10	kg	FILETES DE CHAME	0.04	0.40	0.60	0.06	1.67	0.17	\$ 6.00	\$ 1.00
GELIFICACIÓN DE MADURO											
0.100	0.10	kg	PLATANO MADURO	0.01	0.05	0.95	0.10	1.05	0.11	\$ 0.91	\$ 0.10
0.180	0.18	kg	AGUA	0.04	0.20	0.80	0.14	1.25	0.23	\$ -	\$ -
0.020	0.02	kg	AZUCAR	0.00	0.00	1.00	0.02	1.00	0.02	\$ 0.93	\$ 0.02
0.003	0.00	kg	AGAR AGAR	0.00	0.00	1.00	0.00	1.00	0.00	\$ 20.00	\$ 0.06
ACEITE DE CHILLANGUA											
0.011	0.01	kg	RUCULA	0.00	0.00	1.00	0.01	1.00	0.01	\$ 2.17	\$ 0.02
0.03	0.03	kg	ACEITE	0.00	0.05	0.95	0.03	1.05	0.03	\$ 2.75	\$ 0.09
										TOTAL	3.80
										VIARIOS 5%	0.19
										COSTO TOTAL	3.99
										COSTO X PORCION	3.99

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: _____ FECHA DE EVALUACIÓN: _____

PLATO: **CHUPE DE CHAME**

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	
Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	
TOTAL:					

3.3 Sushi de chame

SUSHI DE CHAME		
	PAX:	#1
	TIPO:	FUERTE
	TÉCNICA:	ROLL ASIATICO
	TEMPERATURA:	FRIO
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
<p>ARROZ SUSHI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 130 gr arroz sushi • 195 gr agua • 100 gr vinagre arroz • 1 gr azúcar • 1 gr sal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar el arroz 3 o 4 veces hasta que el agua esté transparente. 2. Pasar a una olla el arroz y el agua, llevar a hervor. 3. Una vez que llegue a hervor, dejar cocinando por 5 minutos a fuego alto. 4. Pasado los 5 minutos, bajar el fuego y dejar cocinar por 15 minutos más. 5. Pasado este tiempo, retirar del fuego y dejar reposando por 10 minutos. 6. Pasar a una bandeja y estirar el arroz para que llegue a temperatura ambiente más rápido. 7. Agregar el vinagre de arroz sobre el arroz y dejar que absorba todo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bowl • Olla • Cuchara de palo • Tapa de olla • Bandeja
<p>ENROLLADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 unidades de alga nori • 40 gr aguacate • 20 gr zuquini • 70 gr filete chame 	<ol style="list-style-type: none"> 1. A la esterilla cubrimos con papel film para realizar este proceso. 2. Sobre la esterilla agregamos la hoja de alga nori, sobre el 	<ul style="list-style-type: none"> • Esterilla • Papel Film • Cuchillo

<ul style="list-style-type: none"> • 1 gr semillas de ajonjolí 	<p>alga el arroz, con un cuchillo incorporamos el queso crema, el zuquini en juliana y el chame fileteado</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Procedemos a enrollar el sushi, apretar de ambos lados para que se compacte todo. 4. Llevar a refrigeración para que mantenga la forma antes del servicio. 	
<p>SALSA DE SOJA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 53 gr salsa de soja • 7 gr jengibre encurtido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En dos ramekines agregar la salsa de soja y el jengibre encurtido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ramekin
<p>SALSA DE ANGUILA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 120 gr salsa de soja • 120 gr vinagre de arroz • 64 gr azúcar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verter la salsa de soja, el vinagre de arroz y el azúcar en una olla pequeña. 2. Regular el fuego a una temperatura baja, revolver la mezcla hasta que el azúcar se disuelva. Dejar que la mezcla burbujee lentamente y hierva a fuego bajo hasta que llegue al espesor deseado. 3. Dejar que la salsa de anguila se enfríe por completo. 4. Una vez frío, pasar la salsa a un ramekin y servirlo junto con los rollos de sushi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ramekin

FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
SUSHI DE CHAME											
NOMBRE DE LA RECETA											
GÉNERO											
RES O MATERIA											
PROFESOR											
FECHA DE ELABORACION											
HORA DE CLASE											
TALLER											
PORCIONES											
CANTIDAD DESEADA											
FACTOR DE CONVERSION											
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
ARROZ											
0,130	0,13	kg	ARROZ SUSHI	0,01	0,05	0,95	0,12	1,05	0,14	\$ 5,27	\$ 0,72
0,195	0,20	kg	AGUA	0,04	0,20	0,80	0,16	1,25	0,24	\$ -	\$ -
0,1	0,10	kg	VINAGRE DE ARROZ	0,00	0,00	1,00	0,10	1,00	0,10	\$ 4,40	\$ 0,44
0,001	0,00	kg	AZUCAR	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$ 0,93	\$ 0,00
0,001	0,00	kg	SAL	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$ 0,33	\$ 0,00
ENROLLADO											
0,004	0,00	kg	ALGA NORI	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$ 29,80	\$ 0,12
0,04	0,04	kg	AGUACATE	0,01	0,37	0,63	0,03	1,59	0,06	\$ 2,30	\$ 0,15
0,07	0,07	kg	FILETE DE CHAME	0,03	0,40	0,60	0,04	1,67	0,12	\$ 6,00	\$ 0,70
0,001	0,00	kg	SEMILLAS AJONJOLI	0,00	0,11	0,89	0,00	1,12	0,00	\$ 3,09	\$ 0,00
SALSA SOJA											
0,053	0,05	kg	SALSA DE SOJA	0,00	0,00	1,00	0,05	1,00	0,05	\$ 16,67	\$ 0,88
0,007	0,01	kg	JENGIBRE ENCURTIDO	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$ 20,57	\$ 0,14
SALSA DE ANGIULA											
0,120	0,12	kg	SALSA DE SOJA	0,00	0,00	1,00	0,12	1,00	0,12	\$ 16,67	\$ 2,00
0,120	0,12	kg	VINAGRE DE ARROZ	0,00	0,00	1,00	0,12	1,00	0,12	\$ 4,40	\$ 0,53
0,064	0,06	kg	AZUCAR	0,00	0,00	1,00	0,06	1,00	0,06	\$ 0,93	\$ 0,06
										TOTAL	\$ 5,75
										VARIOS 5%	\$ 0,29
										COSTO TOTAL	\$ 6,03
										COSTO X PORCION	\$ 6,03

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: _____ FECHA DE EVALUACIÓN: _____

PLATO: **SUSHI DE CHAME**

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	
Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	
El producto final demuestra	El producto final	El producto final	El producto final	El producto final no	

un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	
TOTAL:					

3.4 Maito de chame

MAITO DE CHAME		
	PAX:	#1
	TIPO:	FUERTE
	TÉCNICA:	HOJA DE PLATANO ENVUELTO
	TEMPERATURA:	CALIENTE
INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:	UTENSILIOS:
LICUADO <ul style="list-style-type: none"> • 5 gr comino • 2 gr orégano • 3 gr salsa de soja • 15 gr salsa de tomate • 30 gr cebolla perla • 15 gr pimienta • 7 gr ajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En una licuadora agregar el comino, orégano, salsa de soja, salsa de tomate, vino blanco, cebolla perla, pimienta y ajo. 2. Licuar hasta incorporar todo y pasarlo a un bowl. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Bowl • Tabla de picar • Cuchillo • Cuchara de palo

<ul style="list-style-type: none"> • 50 gr vino blanco 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Sumergir los chames en la mezcla anterior y dejar marinar por 20 minutos. 	
<p>HOJA DE PLÁTANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 121 gr hoja de plátano • 130 gr filetes de chame 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sacar los chames de la preparación anterior y escurrirlos. 2. Envolver los chames en dos hojas de plátano y amarrarlo con hilo de bridar. 3. Meter el envuelto en el horno por 25 minutos. 4. Una vez culminado ese tiempo, sacar del horno y dejar reposar antes de servir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoja de plátano • Hilo de bridar • Bandeja de horno
<p>CROQUETAS DE YUCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr yuca • 3 gr pimentón de la vera • 25 gr panko 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar las yucas hasta quitar toda la corteza y sacar la vena. 2. Trocear la yuca y agregarlos a una olla de presión con agua. 3. Dejar cocinar por 30 minutos. 4. Una vez pasado este tiempo, retirar del fuego y dejar enfriar la olla de presión. 5. Aplastarlos hasta hacer un puré. 6. Sazonar con sal y pimentón de la vera. 7. Estirar en un silpad para que llegue a temperatura ambiente. 8. Una vez frío, formar las bolitas y pasar por huevo y panko. 9. Freír en aceite caliente (180°C) las croquetas 	<ul style="list-style-type: none"> • Olla de presión • Tabla de picar • Cuchillo • Silpad • Mortero • Bowls

	de yuca hasta que estén dorados.	
<p>ESPUMA DE AGUACATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr aguacate • 10 gr limón sutil • 5 gr sal • 50 gr crema de leche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En una licuadora agregar el aguacate, limón sutil, sal y la crema de leche. 2. Licuar hasta unificar todo. 3. Pasar a un sifón y poner las cargas de NO2. 4. Llevar a refrigeración. 5. Batir antes del servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Licuadora • Sifón • Tabla de picar • Cargas de nitrógeno • Cuchillo • Cuchara

FACULTAD DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS MAITO DE CHAME												
NOMBRE DE LA RECETA												
GÉNERO												
RES O MATERIA												
PROFESOR												
FECHA DE ELABORACION												
HORA DE CLASE												
TALLER												
PORCIONES												
CANTIDAD DESEADA												
FACTOR DE CONVERSION												
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO	
LICUADO												
0,005	0,01	kg	COMINO	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$	7,28	\$ 0,04
0,002	0,00	kg	OREGANO	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$	7,04	\$ 0,01
0,003	0,00	kg	SALSA DE SOYA	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$	16,67	\$ 0,05
0,015	0,02	kg	SALSA DE TOMATE	0,00	0,00	1,00	0,02	1,00	0,02	\$	4,01	\$ 0,06
0,05	0,05	kg	VINO BLANCO	0,00	0,00	1,00	0,05	1,00	0,05	\$	6,08	\$ 0,30
HOJA DE VERDE												
0,121	0,12	kg	HOJA DE PLATANO	0,00	0,00	1,00	0,12	1,00	0,12	\$	2,62	\$ 0,32
0,130	0,13	kg	FILETES DE CHAME	0,05	0,40	0,60	0,08	1,67	0,22	\$	6,00	\$ 1,30
0,03	0,03	kg	CEBOLLA PERLA	0,00	0,15	0,85	0,03	1,18	0,04	\$	1,17	\$ 0,04
0,015	0,02	kg	PIMIENTO	0,00	0,26	0,74	0,01	1,35	0,02	\$	1,17	\$ 0,02
0,007	0,01	kg	AJO	0,00	0,23	0,77	0,01	1,30	0,01	\$	1,20	\$ 0,01
CROQUETAS DE YUCA												
0,100	0,10	kg	YUCA	0,02	0,20	0,80	0,08	1,25	0,13	\$	0,87	\$ 0,11
0,003	0,00	kg	PIMENTON	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	\$	14,00	\$ -
0,025	0,03	kg	PANKO	0,00	0,00	1,00	0,03	1,00	0,03	\$	27,98	\$ 0,70
ESPUMA DE AGUACATE												
0,10	0,10	kg	AGUACATE	0,04	0,37	0,63	0,06	1,59	0,16	\$	2,30	\$ 0,37
0,010	0,01	kg	LIMON SUTIL	0,00	0,36	0,64	0,01	1,56	0,02	\$	0,89	\$ 0,01
0,004	0,00	kg	SAL	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$	0,33	\$ 0,00
0,050	0,05	kg	CREMA DE LECHE	0,00	0,05	0,95	0,05	1,05	0,05	\$	4,39	\$ 0,23
										TOTAL	3,58	
										VIARIOS 5%	0,18	
										COSTO TOTAL	3,76	
										COSTO X PORCION	3,76	

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: _____ **FECHA DE EVALUACIÓN:** _____

PLATO: MAITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	
Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el Chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	
TOTAL:					

3.5 Análisis de la validación de recetas

Los profesionales concuerdan en que el chame es un producto muy flexible, y por eso se lo pudo acoplar a las preparaciones propuestas. El enfoque vanguardista de las recetas aquí presentadas impulsa no solo al chame como producto principal, sino también eleva el nivel de las recetas tradicionales.

Técnicamente las recetas están bien costeadas, los términos y procesos son claros, lo que facilita que otras personas las repliquen. Los ingredientes utilizados encajan muy bien en cada una de las recetas, su merma y costos son adecuados y razonables.

A manera de recomendación, no obstante, el chame es un pescado de río o de agua dulce, es posible consumirlo crudo en las preparaciones, siempre y cuando su procedencia sea de piscina o criadero.

3.6 Guía de Aplicaciones

Aplicación	Descripción	Receta Recomendada
Curado	Desnaturalización de proteínas en medio ácido	Tiradito de chame
Fritura	Sumergir los alimentos en una materia grasa caliente a una temperatura de 180°C	Chupe de chame

Enrollado	Sushi enrollado con una hoja de alga nori	Sushi de chame
Envuelto	Serie de alimentos envueltos en hojas de maíz o plátano	Maito de chame
Escalfado	Cocción en medio líquido saborizado a una temperatura de 82°C	Pescado escalfado en salsa de naranja
Salteado	Cocinar el alimento a fuego alto, durante poco tiempo, manteniendo un movimiento constante con una cantidad reducida de grasa	Filete de chame salteado con vegetales y salsa de soja
Guiso	Cocinar alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, adicionando otros condimentos.	Guiso de chame con vino blanco
Estofado	Método de cocción en un medio líquido o húmedo	Estofado de chame con yucas fritas

A la plancha	Cocción de un alimento en una placa de metal que posee una superficie lisa o estriada	Chame a la plancha con un mousse de naranja y vegetales salteados
Asado a la parrilla	Dispositivo que esta sobre el fuego y permite asar el alimento	Asado de chame con salsa de yogurt
Papillote	Consiste en envolver los alimentos en papel aluminio o papel encerado y cocinarlos en el horno a una temperatura media	Papillote de chame con frutas cítricas
Al vapor	Cocinar los alimentos únicamente con vapor de agua sin sumergir en agua o aceite	Chame al vapor con jengibre y cebollín
Baño María	Proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuecen mediante una temperatura suave, uniforme y constante	Pastel de chame a baño María

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

Tras el trabajo de investigación se puede concluir lo siguiente:

- Se han identificado el origen y las características del chame, que es un pescado no muy conocido en la gastronomía ecuatoriana; de hecho, se consume solo en la costa, principalmente en la provincia de Manabí.
- Se han determinado los hábitos y métodos de consumo del chame en Ecuador. Este pescado tiene un gran valor nutricional, siendo fuente de omega 3 y de colesterol bueno, por tanto, es excelente en la dieta de personas con problemas cardiacos o de quienes los quieran prevenir. Sin embargo, es poco utilizado por su baja comercialización.
- Se ha desarrollado una guía de aplicaciones gastronómicas del chame, lo que evidencia que es un pescado muy versátil para lograr diversos platos y fusiones.

Recomendaciones

- Conocer la procedencia de los pescados que se utilizan para el consumo humano es una garantía de que los peces son sanos, por los cuidados mantenidos en su crianza y por la calidad del alimento que recibieron.
- Manejar la carne del chame de forma técnica permite sacar el máximo provecho a sus características organolépticas y aptitud de uso.
- Capacitar a los profesionales gastronómicos con respecto al valor nutricional del chame y sus posibles usos.
- Proponer a los restaurantes que incluyan platos preparados con chame, y de esta manera lograr que los comensales se familiaricen con este producto.
- Promocionar el consumo del chame mediante campañas publicitarias.
- El consumo del chame es indispensable para evitar enfermedades como la desnutrición y los problemas cardíacos; además permite mejorar la calidad de vida.
- El uso de nuevas recetas puede aumentar el consumo del chame en virtud de la fusión con otros alimentos.

Referencias

Cámara en Acción. (2019, 30 de septiembre). ¿CÓMO LE GUSTA EL CHAME?

El legítimo de Chone Manabí Ecuador (video). Youtube. Recuperado de:

https://www.youtube.com/watch?v=d5vdjG_kuiM

El Diario Ecuador. (2018). *El chame, sabor y tradición*. Recuperado de:

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/467255-el-chame-sabor-y-tradicion/>

Revista de Manabí. (2018). *Propiedades del chame, el pescado favorito de Chone*. Recuperado de:

<https://revistademanabi.com/2018/02/10/propiedades-del-chame-el-pescado-favorito-de-chone/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). *MAGAP capacita en manejo y crianza de tilapia*. Recuperado de: <https://www.agricultura.gob.ec/magap-capacita-en-manejo-y-crianza-de-tilapia/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). *Productores chimboracenses cultivan trucha y tilapia*. Recuperado de:

<https://www.agricultura.gob.ec/productores-chimboracenses-cultivan-trucha-y-tilapia/>

Moreno, L., Mideros, A., Carvajal, M., Espinosa, M.F., Navas, C., Barrera, A., Granda, P., Rivera, P., Granizo, T., García, E., Muñoz, C., Baroja, G., Matute, L.F., Acurio, J.L., Santos, E., Mejía, J., Pacha, E., Toscano, S., Zambrano, R., Paredes, M. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo*.

Recuperado de:
<https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/EcuadorPlanNacionalTodaUnaVida20172021.pdf>

Zambrano, R. (2017). *Estado de peces de agua dulce es aún desconocido en Ecuador*. Diario El Universo. Recuperado de:
<https://www.eluniverso.com/noticias/2017/07/30/nota/6303907/estado-peces-agua-dulce-es-aun-desconocido>

Vicuña, O. (2009). *Dormitator latifrons (Chame)*. FAO. Recuperado de:
<http://www.fao.org/3/i1773s/i1773s.pdf>

Rodríguez, G., Sánchez, J., Arroyo, G. (2015). *Stock assessment of “chame” dormitator latifrons in south of Sinaloa and North of Nayarit, Mexico*. Recuperado de:
<https://www.aunap.gov.co/wp-content/uploads/2016/10/7-INFORME-FIANL-DE-CHAME.pdf>

Rosario, M., Torre, H., Reyes, D. (2012). *Presencia de la actividad antimicrobiana en el mucus del pez chame Dormitator latifrons*. Recuperado de:
https://www.academia.edu/24897512/Presence_of_Antimicrobial_Activity_in_the_Mucus_of_Chame_Fish_Dormitator_latifrons

Aranciba, Y. (1976). *ECOLOGIA TROFODINÁMICA DE DORMITATOR LATIFRONS (RICHARDSON) EN NUEVE LAGUNAS COSTERAS DEL PACIFICO DE MÉXICO*. Recuperado de:
<http://biblioweb.tic.unam.mx/cienciasdelmar/centro/1977-1/articulo26.html>

Game, E. B., Sc, M., Noboa, R. A., Pesq, T. (2002). *Propuesta de selección de peces y moluscos para diversificación de la acuicultura marina.*

Recuperado de:

<http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/8763>

Haz, A. (2002). *Proyecto de producción y exportación del chame como nueva alternativa comercial del Ecuador.* Recuperado de:

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/521/1/955.pdf>

Monreal, A. (2019). *Trucha: propiedades, beneficios, y valor nutricional.*

Recuperado de:

<https://www.lavanguardia.com/comer/20180903/451538989559/trucha-valor-nutricional-beneficios-propiedades.html>

Betancourth, C. (2019). *7 beneficios y propiedades de la tilapia que no conocías.*

Recuperado de: <https://mejorconsalud.com/7-beneficios-propiedades-la-tilapia-no-conocias/>

EcoCostas. (2006). *El cultivo de chame (Dormitator latifrons) en el estuario del*

Río Cojimíes. Proyecto de Conservación. Recuperado de:

http://www.tedein.com.ec/ecocostas/www.ecocostas.org/success/images/documentos/1236061530_Cultivo%20CHAME%20Cojimies.pdf

Saavedra, M. (2006). *Manejo del Cultivo de la Tilapia.* Investigación Científica:

<https://www.crc.uri.edu/download/MANEJO-DEL-CULTIVO-DE-TILAPIA-CIDEA.pdf>

Quadratín Mexico. (2017). *Estudia UdeG cultivo del pez chame para combatir el hambre*. Blog Informativo: <https://mexico.quadratin.com.mx/estudia-udeg-cultivo-del-pech-chame-combatir-hambre/>

Rodriguez, G. (2009). *Buscan producir puyequé*. Blog Informativo: <https://www.noroeste.com.mx/publicaciones/view/buscan-producir-puyequé-136743>

El método analítico. (Sin fecha). Eumet.net. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm>

Concepto de método inductivo. (Sin fecha). <https://concepto.de/metodo-inductivo/>

Concepto de método deductivo. (Sin fecha). <https://concepto.de/metodo-deductivo-2/>

Método de Investigación Cualitativa. Sinnaps. (Sin fecha). <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>

ANEXOS

Anexo 1

Entrevistas

Entrevista para gestores

Nombre: Edgar Zambrano

1) **¿En su dieta diaria con qué frecuencia consume pescado?**

Una o dos veces por semana.

2) **¿Qué clase de pescados consume?**

Como me encuentro en la sierra consumo picudo, tilapia o mero. El chame no lo consumo porque no llega a Quito, pero cuando estoy en la costa sí lo hago.

3) **¿En qué formas consume pescado?**

En encebollado, frito, estofado, apanado, sudado.

4) **¿Ha escuchado hablar del pescado llamado chame? ¿Por qué medio se enteró de este pescado?**

Lo conozco de cuando era niño, ya que mis abuelos criaban chame.

5) **¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición (es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida) para el pescado chame?**

Depende de su preparación, si es frito puede ir con yuca y ensalada, y si es apanado puede ir con verde.

6) **¿Considera usted que el chame puede ser un producto alternativo en los menús diarios de las personas? Sí / No ¿Por qué?**

Sí, porque es un pescado delicioso, su piel es negra y su carne es blanca. Este pescado tiene todos los nutrientes que el ser humano necesita.

7) **¿Qué preparación sería de su preferencia al momento de consumir el chame? Mencione más de una.**

En la costa me gusta consumirlo frito, apanado o envuelto en hoja. No lo consumo en ceviche ya que no me gusta el sabor en esta preparación.

8) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Es de piscinas hechas por la mano del hombre y maquinaria. En los tiempos de mis abuelos eran lagunas naturales que ellos llamaban pampa y se criaba el chame sin alimentos balanceados o proporcionados por el hombre.

9) **¿De estas recetas con pescado chame cuál le gustaría consumir?**

- a. **Tiradito de chame**
- b. **Chupe de chame**
- c. **Sushi de chame**
- d. **Maito de chame**

Me gustaría consumir el tiradito de pescado, el chupe lo he consumido cuando vivía en la costa, el sushi no me gusta, el maito es uno de mis preferidos.

Nombre: Kenny Zambrano

1) ¿En su dieta diaria con qué frecuencia consume pescado?

Dos días a la semana o cuatro veces al mes.

2) ¿Qué clase de pescados consume?

Siempre consumo pescados de agua dulce, como por ejemplo el chame, la tilapia, la vieja. Los pescados de mar los consumo muy poco, prefiero que sean de río.

3) ¿En qué formas consume pescado?

Prefiero que siempre sea al vapor o frito.

4) ¿Ha escuchado hablar del pescado llamado chame? ¿Por qué medio se enteró de este pescado?

Desde mi infancia, en la que pasé tiempo en las chameras junto con mis papás y actualmente tengo criaderos de chames.

5) ¿Ha consumido alguna preparación gastronómica con el chame? Y si lo ha hecho, ¿de qué forma?

Soy de la provincia de Manabí, lo conozco porque vivo en el cantón Chone y allí lo preparan mucho.

6) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición (es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida) para el pescado chame?

La mejor guarnición son los patacones, verdes asados o ensalada.

7) **¿Considera usted que el chame puede ser un producto alternativo en los menús diarios de las personas? Sí / No ¿Por qué?**

Sí, pienso que sí, ya que en los grandes comederos el chame es uno de los platos preferidos, pero en la sierra no lo consumen.

8) **¿Qué preparación sería de su preferencia al momento de consumir el chame? Mencione más de una.**

Al vapor, frito, pandado con hoja de verde.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Se reproduce en las aguas salobres y en los manglares donde entierran sus huevos.

10) **¿De estas recetas con pescado chame cuál le gustaría consumir?**

- a) **Tiradito de chame**
- b) **Chupe de chame**
- c) **Sushi de chame**
- d) **Maito de chame**

Me llama más la atención el chupe de chame.

Nombre: Fausto Jara

1) **¿En su dieta diaria con qué frecuencia consume pescado?**

Una vez por semana.

2) **¿Qué clase de pescados consume?**

En la sierra consumo corvina y tilapia, en la costa consumo chame.

3) ¿En qué formas consume pescado?

Lo consumo hecho ceviche, caldo de pescado, sopa de cabezas de pescado, frito.

4) ¿Ha escuchado hablar del pescado llamado chame? ¿Por qué medio se enteró de este pescado?

Hace 50 años conocí al chame cuando fui a Chone. Actualmente tengo piscinas en las que crío ese pez.

5) ¿Ha consumido alguna preparación gastronómica con el chame? Y si lo ha hecho, ¿de qué forma?

El chame frito es la típica presentación, me gustaría probar otras formas de preparación. Siendo un pescado de carne blanca, se podría preparar de formas diversas.

6) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición (es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida) para el pescado chame?

No hay buen plato sin arroz y patacón. Le puede acompañar una ensalada o se puede incorporar algo de cocina peruana. No hay que olvidar que en Manabí la gente prefiere porciones grandes.

7) ¿Considera usted que el chame puede ser un producto alternativo en los menús diarios de las personas? Sí / No ¿Por qué?

Sí, porque es un animal que puede expandirse en el mercado por sus características y su sabor de carne, ya que tiene buenas proteínas y lo

importante es que no tiene carbohidratos. Se debería impulsar la crianza del chame.

8) **¿Qué preparación sería de su preferencia al momento de consumir el chame? Mencione más de una.**

Chame frito o estofado con ensalada y patacones.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

En su estado natural está en las sabanas, en los ríos de poca corriente. En Chone es muy fácil encontrar chame, y en Esmeraldas igual en ríos de poca profundidad. Se reproduce en ambiente natural, no puede hacerlo en cautiverio.

10) **¿De estas recetas con pescado chame cuál le gustaría consumir?**

- a) **Tiradito de chame**
- b) **Chupe de chame**
- c) **Sushi de chame**
- d) **Maito de chame**

Me gustaría probar todas las preparaciones. Conozco el maito, pero me atraen más los platos internacionales.

Nombre: Armando Zambrano

1) **¿En su dieta diaria con qué frecuencia consume pescado?**

Dos veces a la semana o cuatro o cinco veces al mes.

2) **¿Qué clase de pescados consume?**

Picudo, tilapia, corvina, sierra y chame.

3) ¿En qué formas consume pescado?

Frito, seco de pescado, pescado apanado.

4) ¿Ha escuchado hablar del pescado llamado chame? ¿Por qué medio se enteró de este pescado?

Lo conozco porque viví mi niñez en Chone. Mis papás tenían chame y gracias a ellos conozco sobre este pez.

5) ¿Ha consumido alguna preparación gastronómica con el chame? Y si lo ha hecho, ¿de qué forma?

Consumo chame frito, tapado, al vapor y en pocas ocasiones a la parrilla.

6) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición (es una preparación culinaria que acompaña a la preparación principal en una comida) para el pescado chame?

Mi propuesta es que se lo acompañe con patacones con un encurtido de cebolla, tomate, limón y cilantro, y en otras ocasiones unas yucas fritas.

7) ¿Considera usted que el chame puede ser un producto alternativo en los menús diarios de las personas? Sí / No ¿Por qué?

Claro que sí, porque el chame tiene un rico sabor, mientras la tilapia no lo tiene y puede ser una alternativa.

8) ¿Qué preparación sería de su preferencia al momento de consumir el chame? Mencione más de una.

Chame frito, seco de chame, chame pandado.

9) ¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?

Más es de piscina, de criadero, pero también habita en los brazos de ríos.

11) **¿De estas recetas con pescado chame cuál le gustaría consumir?**

- a) **Tiradito de chame**
- b) **Chupe de chame**
- c) **Sushi de chame**
- d) **Maito de chame**

Prefiero consumir el maito de chame, ya que es súper delicioso.

Entrevista para profesionales

Nombre: Chef Andrés Gallegos

1) **¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?**

Cumplen diferentes funciones, en especial generan actividad energética en nuestro organismo y están presentes principalmente en los mariscos y pescados.

2) **¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?**

En una dieta nutricional balanceada se recomienda dos veces a la semana; en el caso de niños de dos a tres veces debido a que ellos absorben de mejor manera los nutrientes. Si es una persona adulta debe consumir pescado por lo menos una vez a la semana.

3) **¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?**

Entre las características organolépticas que permiten reconocer que un pescado no es fresco, está principalmente su olor que debería ser a algas y mar; si no

tiene este olor es preferible desecharlo. No hay que lavarlo con limón porque tiene ácido cítrico y opaca esos olores. Lo recomendable es descartar y no comprar ese tipo de pescado.

4) ¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?

Cuando un pescado es muy blando no se utiliza para fritura de profundidad, sino más bien en plancha o sartén. La cocción de un pescado debe llegar a 68 grados para que esté bien cocinado. Cuando se habla de fritura en sartén o plancha, se debe tener una cocción de dos minutos por lado.

5) ¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?

No he tenido la oportunidad de manejarlo, mi especialidad no es la nutrición, si está dentro de los niveles de los otros pescados debe tener un aporte bastante elevado para la nutrición humana.

6) ¿Cuál técnica de cocción piensan que es la mejor para aplicar a un plato con chame?

En la zona de Manabí sudado de pescado, estofado, los famosos secos que no tienen nada que ver con su nombre, esas son cocciones que pueden ayudar en muy buena parte a este pescado, para no dañar la estructura normal del cuerpo.

7) ¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?

Lo he trabajado de ambas formas.

8) ¿A qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?

La descripción de la creación de una persona, tener un plato con nombre y apellido, lo podría utilizar en una deconstrucción de un sudado de pescado dándole mi propio estilo a ese plato.

9) ¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?

Es un pescado de río y también crece en piscinas.

10) ¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cual le gustaría consumir?

Chupé de chame, que es propio de nosotros.

11) ¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?

Sí, no tengo ningún inconveniente en reconocerlo.

12) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?

Va bien con arroz, yuca frita, un encurtido de cebolla, tomate y perejil o cilantro con limón. También el verde, pero recordemos que todo depende de la zona donde se trabaja el pescado, si es la zona de Manabí seguramente le darán con verde, unos patacones o verde asado o verde cocinado que es apetecido en esta zona.

13) ¿Cómo quitaría el olor y sabor a lodo de este pescado?

Dejarlo en agua para que todo lo pesado vaya al fondo, es decir que todas las partículas van a salir, luego hacer un lavado en frío con limón directamente al

cuerpo del animal y refregarlo un poco. Lo más importante es dejar desaguar por lo menos un día, para que todas las partículas de terrosidad que existan en el cuerpo del animal vayan al fondo del bowl y ayude mejor para el lavado.

Nombre: Chef Byron Revelo

1) ¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?

Porque gracias a la unión con las proteínas, los ácidos grasos llevan diferentes sustancias a varias partes del cuerpo, por ejemplo, el cerebro se desarrolla mediante las grasas buenas como el omega 3, que ayuda a barrer el colesterol malo que causa enfermedades cerebrovasculares.

2) ¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?

Consumir pescado una o dos veces por semana aporta buenas grasas.

3) ¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?

Desecharlo, si el olor está muy fuerte es un indicio de que hay bacterias y virus, que si son ingeridos por el ser humano pueden llegar a ser tóxicos y provocar incluso la muerte.

4) ¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?

Vapor o desnaturalización con un medio ácido como el limón, recomiendo no utilizar una técnica muy agresiva, con temperaturas tan altas que los nutrientes y vitaminas se degraden.

5) ¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?

Es uno de los mejores pescados que se pueden consumir, su carne es muy blanca, se puede agregar mucho sabor.

6) ¿Cuál técnica de cocción piensa que es la mejor para aplicar a un plato con chame?

El único plato que he probado es frito, de ahí no he tenido la oportunidad de probarlo nuevamente, realizarle al estilo de un tiradito, un ceviche peruano, ceviche de Jipijapa, tranquilamente se puede realizar.

7) ¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?

Lo he consumido en mariposa, solamente se sacan todos los órganos, se abre y se fríe.

8) ¿A qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?

Depende mucho del sector que se esté hablando, para la sierra se puede hablar de la trucha, pero tampoco se consume mucho la trucha. Para la parte de Guayaquil se tendría el mero, dorado y muchos otros pescados. Se debe conocer más del patrimonio cultural que tiene el Ecuador.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Es un pescado de río, sé que dura más tiempo fuera del agua que otros peces.

10) **¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cual le gustaría consumir?**

Tiradito y maito y técnicas de cocción.

11) **¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?**

Lo he visto un par de veces, a pesar de esto lo podría reconocer sin problema.

12) **¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?**

Productos vegetales frescos, refiriéndose para el Ecuador sería un encurtido de cebolla, tomate y cilantro, no hay nada mejor que un acompañante fresco.

Nombre: Chef Andrés Granda

1) **¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?**

Los ácidos grasos son importantes porque el ser humano no sintetiza este tipo de grasas, por ello es importante consumirlos tres veces a la semana ya que ayudan la circulación de la sangre, evitan enfermedades cerebrovasculares y facilitan la presencia de probióticos en el estómago.

2) ¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?

La recomendación es por lo menos tres veces por semana, sea un pescado blanco o un pescado azul. Cada tipo de pescado tiene sus propiedades y grasas distintas, no hay que exagerar porque todo exceso es malo.

3) ¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?

Indudablemente desecharlo, no hay como usarlo en ninguna preparación.

4) ¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?

No necesita mucha cocción, porque se va a deshacer, curtirlo antes de cualquier preparación va a desnaturalizar la proteína y se podrá manejar con mayor facilidad.

5) ¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?

Va a sintetizar las partes de la omega y el fosforo. Es un pescado muy bueno y completo en todo sentido de ámbitos nutricionales.

6) ¿Cuál técnica de cocción piensa que es la mejor para aplicar a un plato con chame?

Chame frito, pasarlo por harina y a la fritura. Escabeches con chame. Es un producto muy versátil que se lo puede manejar con distintas preparaciones por ejemplo un encocado, un ceviche.

7) **¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?**

Se lo puede utilizar de ambas formas.

8) **¿A qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?**

Para una preparación de vanguardia se puede utilizar un embutido marino, una parte de vanguardia con la parte clásica. Liofilizar el chame obteniendo como un chicharrón que se va a derretir en la boca. Es un producto muy noble que se puede adecuar a distintas preparaciones.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Es un pescado de río, pero también se lo puede criar en piscinas, muchas personas dicen que nace en el brazo de mar y se va al río. Se lo conoce como pescado de agua dulce.

10) **¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cual le gustaría consumir?**

Yo optaría por el sushi de chame para hacerlo de un modo distinto a los pescados tradicionales, y también lo prepararía en maito porque el pescado va a absorber todos los aromas que se le pongan.

11) **¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?**

Sí, sin ninguna duda.

12) ¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?

Depende de cómo se lo vaya a preparar, si es frito, con términos nacionales con unos patacones, con una menestra de algunas leguminosas, la guarnición dependerá de cómo se elabore este pescado.

13) ¿Cómo quitaría el olor y sabor a lodo de este pescado?

Después de desescamarlo, pasarlo por un ácido como un vinagre o un limón, pero no por tanto tiempo. También sumergiéndolo en agua con perejil se puede eliminar un poco este sabor.

Nombre: Chef María Fernanda Salas

1) ¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?

Los ácidos grasos están compuestos de polinsaturados u omega 3 y agilitan las funciones del sistema nervioso, el funcionamiento del corazón y la visión; por lo que aconsejo tener una dieta balanceada.

2) ¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?

Dependiendo de la ubicación geográfica, se debe consumir pescado tres veces a la semana.

3) **¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?**

Desecharlo sin pensar dos veces.

4) **¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?**

La técnica que maximice el sabor es cocinarlo al vapor, al vacío con control de temperatura con un termo circulador, cocinarlo al horno e incluso a la parrilla.

5) **¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?**

Podría aportar omega 3, ácidos grasos polinsaturados, fósforo, yodo, no tiene carbohidratos.

6) **¿Cuál técnica de cocción piensa que es la mejor para aplicar a un plato con chame?**

Frito, estofado con vegetales y envuelto. Frito se pierde la textura de la carne, al vapor es lo más recomendable ya que los aromas quedan en la carne del pescado.

7) **¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?**

Usualmente se lo come entero, pero cuando conocí unas cámaras me indicaron que el chame podía crecer hasta 60 cm; con esta medida es más fácil filetearlo, pero localmente se comercializa pequeño y se consume entero porque tiene pocas espinas y son suaves.

8) **¿A qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?**

Me gustaría intentar cocinarlo al vacío, con un caldo o con un estilo confitado.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Sé que es de piscina y que se desarrolla en el brazo de mar para luego entrar en el río, puede ser de agua dulce o salobre.

10) **¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cuál le gustaría consumir?**

Me gustaría probar el maito. Para un medio internacional podría ser el tiradito o el sushi.

11) **¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?**

Creo que podría reconocerlo por su cola y grandes agallas en forma de abanico.

12) **¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?**

Una buena opción podría ser el verde asado, la sal prieta, alguna preparación con yuca, maduro, un braseado de vegetales.

13) **¿Cómo quitaría el olor y sabor a lodo de este pescado?**

Mezclar con sal y azúcar en abundancia y hacer que se pegue bien al filete. Lo dejo reposando durante 20 minutos aproximadamente. El pescado boto bastante líquido, después se sumerge en agua con hielo y se pone en un sartén, es una especie de curado del pescado. Se reduce bastante el sabor a lodo.

Nombre: Licenciada en nutrición Teresa Renata Villafuerte

- 1) **¿Por qué los ácidos grasos y omega 3 son tan importantes para el ser humano?**

Los ácidos importantes contienen omega 3 y 6, el omega 3 se puede encontrar en alimentos de origen animal, como por ejemplo los pescados azules, y tiene propiedades antiinflamatorias.

- 2) **¿Con qué frecuencia se recomienda a las personas consumir pescado?**

Se aconseja tener una dieta equilibrada de dos o tres veces por semana.

- 3) **¿Qué recomienda usted cuando el olor y sabor de un pescado no es el normal (fresco)?**

La característica de los mariscos es que tienen un olor bastante fuerte, si adicional a esto, se nota que su carne tiene una consistencia agrietada, la sugerencia es no consumir el alimento y desecharlo.

- 4) **¿Qué tipo de preparación o técnica recomienda usted cuando un pescado es muy blando?**

Tiene la propiedad de curtirse o cocerse con un ácido como por ejemplo el limón o el vinagre. Otra de las opciones es hacerlo a la parrilla o al horno.

- 5) **¿Qué valor nutricional cree usted que aporta el chame en la dieta de una persona?**

Cuenta con un alto contenido de proteína, aproximadamente 18 gr, además tiene un aporte de grasa de 1,6 gr, es rico en omegas, tiene propiedades antiinflamatorias y es rico en minerales como el magnesio, potasio y fósforo.

6) **¿Cuál técnica de cocción piensa que es la mejor para aplicar a un plato con chame?**

Recomiendo comerlo frito, o como estofado, al horno o parrilla.

7) **¿Sabe usted si este pescado se puede utilizar entero o fileteado?**

De preferencia entero, se caracteriza por tener una carne blanda.

8) **¿A qué preparación de vanguardia reemplazaría el pescado utilizado actualmente por el chame?**

Me gustaría reemplazar el picudo por el chame para comerlo en encocado o frito.

9) **¿Sabe usted si el chame es un pescado de río, mar o piscina?**

Es un pescado de río y también es criado en piscinas.

10) **¿De estas recetas que le voy a mencionar a continuación, cuál le gustaría consumir?**

Me gusta el maito ya que se utilizan las hojas de plátano.

11) **¿Podría usted reconocer con facilidad el chame en un mercado?**

No, tiene características similares a otros pescados que tienen un color de piel oscuro, pero no sabría reconocerlo.

12) **¿Cuál cree usted que sería la mejor guarnición para un pescado chame?**

Optaría por un encurtido de cebolla, tomate, limón, cilantro. Verduras dulces como el zuquini o la zanahoria.

Anexo 2 - Rubrica de profesionales

Tiradito de chame

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Alfredo Salazar

FECHA DE EVALUACIÓN: 22 de junio de 2020

PLATO: TIRADITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	4
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones	4

que se le pueden dar.	que se le puede dar.				
TOTAL:					21

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Andrés Gallegos

FECHA DE EVALUACIÓN: 2020/06/23

PLATO: TIRADITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	5
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	5
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5

TOTAL:	25
---------------	----

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Byron Revelo

FECHA DE EVALUACIÓN: 23-6-2020

PLATO: TIRADITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	4
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	5
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					23

Chupe de chame

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Alfredo Salazar

FECHA DE EVALUACIÓN: 22 de junio de 2020

PLATO: CHUPE DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					23

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Andrés Gallegos

FECHA DE EVALUACIÓN: 2020/06/23

PLATO: CHUPE DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	5
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	5
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					25

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Byron Revelo FECHA DE EVALUACIÓN: 23-6-2020

PLATO: CHUPE DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	4
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	4
TOTAL:					21

Sushi de chame

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Alfredo Salazar

FECHA DE EVALUACIÓN: 22 de junio de 2020

PLATO: SUSHI DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	4
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	3
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	4
TOTAL:					20

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Andrés Gallegos

FECHA DE EVALUACIÓN: 2020/06/23

PLATO: SUSHI DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	5
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	5
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					25

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Byron Revelo

FECHA DE EVALUACIÓN: 23-6-2020

PLATO: SUSHI DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	4
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					22

Maito de chame

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Alfredo Salazar

FECHA DE EVALUACIÓN: 22 de junio de 2020

PLATO: MAITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	4
TOTAL:					22

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Andrés Gallegos

FECHA DE EVALUACIÓN: 2020/06/23

PLATO: MAITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	5
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	5
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	5
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					25

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

NOMBRE: Byron Revelo FECHA DE EVALUACIÓN: 23-6-2020

PLATO: MAITO DE CHAME

5	4	3	2	1	PUNTAJE
Desarrolla eficientemente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla limitadamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	Desarrolla escasamente la creatividad en el acabado y presentación del plato.	No desarrolla la creatividad en el acabado y presentación del plato.	5
Maneja eficientemente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja limitadamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	Maneja escasamente los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	No maneja los costos y procesos de todas las etapas de preparación del plato.	4
Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera buena.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera regular.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame se explican y elaboran de una manera muy reducida.	Las técnicas y aplicaciones sobre el chame no se explican y tampoco se elaboran de una manera correcta.	4
El producto final demuestra un muy buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un buen equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un moderado equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final demuestra un escaso equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	El producto final no demuestra un equilibrio y combinación de sabores y aplicaciones.	4
El producto final demuestra una excelente versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le pueden dar.	El producto final demuestra una buena versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final demuestra escasa versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	El producto final no demuestra versatilidad en el uso del chame y las preparaciones que se le puede dar.	5
TOTAL:					22

Anexo 3

Videos con Expertos y Gestores

EXPERTOS	
NOMBRES	LINK DEL VIDEO
Licenciada en nutrición Teresa Renata Villafuerte	https://youtu.be/uF0k8qJ180g
Chef Andrés Gallegos	https://youtu.be/J4FUZyFaYTk
Chef Byron Revelo	https://youtu.be/1FX2J0MR7h4
Chef Andrés Granda	https://youtu.be/zIsJfvcL2do
Chef María Fernanda	https://youtu.be/xzG81vHmtaw
GESTORES	
NOMBRES	LINK DEL VIDEO
Armando Zambrano	https://youtu.be/Qxx073TJN5Y
Edgar Zambrano	https://youtu.be/2UDM-xItThM
Ingeniero Fausto Jara	https://youtu.be/9rF2K3fEa2k
Ingeniero Fausto Jara	https://youtu.be/W7W6vYrIIQQ
Kenny Zambrano	https://youtu.be/O-ZXuz5pKkY

Anexo 4

Validación de recetas con los profesionales

NOMBRES	LINK DEL VIDEO
Chef Alfredo Salazar	https://youtu.be/u_sfTXurWeg
Chef Andrés Gallegos	https://youtu.be/YuGhVAZ4ml
Chef Byron Revelo	https://youtu.be/EJiqSi74rz4

