



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TIPOS DE PECES DE AGUAS ESMERALDEÑAS UTILIZADAS EN LA  
GASTRONOMÍA TÍPICA DE ESMERALDAS

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas

Profesor Guía

Diego Hernán González Morales

Autor

Joaquín Alberto Malan Malan

Año  
2017

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

.Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, 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.

---

Diego Hernán González Morales  
Licenciado en gastronomía  
CI: 1715757223

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

---

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez  
Administrador Gastronómico  
CI: 1712685542

## **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.

---

Joaquín Alberto Malan Malan  
CI: 1720925112

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por darme la fuerza y el valor para cumplir unas de mis metas planteadas en la vida y salir adelante día a día, a mi Madre y a mis Hermanos. De quienes he tenido el apoyo incondicional gracias a ellos he podido llegar al éxito de esta profesión, Agradezco también a mis amigos cercanos, y compañeros con quienes hemos vivido la experiencia Universitaria, una experiencia única en los talleres de cocina, en las prácticas y salidas culinarias en donde se aprendió mucho para nuestra profesión y se llenó de muchos conocimientos que nos servirá en el camino de nuestra vida profesional. Gracias de todo corazón a aquellas personas que me han apoyado a cruzar este camino duro de llegar a mi objetivo.

## **DEDICATORIA**

Este proyecto lo dedico para todas las personas que me han estado apoyando en todo momento a cumplir mi meta. Mi Madre, mis Hermanos y mis amigos cercanos también a aquellas personas apasionadas por la gastronomía. Ya que este trabajo puede servir de un apoyo en la vida cotidiana y fortalecer de conocimiento en dirección de los peces aplicados en la gastronomía, de la misma forma motivar a investigar más en el tema, recabar información hasta donde se pueda llegar, ya que es un tema interesante que a cualquier apasionado en la gastronomía.

## RESUMEN

Mediante la investigación que se está realizando para el avance de este proyecto. Se acudió a algunas fuentes como libros, sitios web en donde nos dice, que en Ecuador se tiene más de 2500 especies de peces sin embargo pocos de los pescados son los que aparecen en los menús de la gastronomía nacional, esto es lo que más me motiva investigar y realizar el proyecto ya que nosotros como personas preparadas podemos incrementar y aportar los conocimientos aprendidos en clases. De esta forma incrementar la innovación en estos productos.

En la actualidad el Ecuador viene promocionando la gastronomía a nivel nacional e internacional con el fin de ser reconocidos por todos los países, esto viene haciendo mediante investigaciones, promoción en ferias gastronómicas y otros de tras de esto están varios profesionales capacitados para esto, estudiantes de las Universidades, personas que están involucrados en la gastronomía y otros colaboradores,

Tomando en cuenta esto, este proyecto está basado principalmente en la investigación de los tipos de peces que tenemos en la provincia de Esmeraldas con el fin de promover y motivar la producción y el consumo de pescados en los Ecuatorianos.

En el Ecuador se están agrupando varios emprendedores que se dedican a la venta de los platos típicos a base de pescados, con el objetivo de hacer conocer al público consumidor, mediante ferias gastronómicas, ventas de platos típicos con pescados así demostrar los productos con sabores únicos que tenemos, se fomenta así platos a base de pescados realizando un valor agregado muy importante.

El objetivo de este proyecto es incrementar y promover el consumo de pescados a nivel nacional ya que tenemos un porcentaje alto de especies de

peces en nuestras aguas marinas, sabiendo estos datos podemos posicionar el producto con calidad y subir así la utilidad lo cual será de mayor beneficio para los que se dedican al expendio de los productos como el pescado.



## **ABSTRACT**

Through the research that is being done to advance this project. We went to some source like books, websites where he tells us, that In Ecuador we have more than 2500 species of fish however few of the fish are those that appear in the menus of the national gastronomy, this is what most Motivates me to investigate and carry out the project and that we as prepared people can increase and contribute the knowledge learned in classes. In this way increase the innovation in these products.

Currently, Ecuador has promoted gastronomy at national and international level in order to be recognized by all countries, this is done through research, promotion at gastronomic fairs and others behind this are several professionals trained for this, students of The Universities, people who are involved in gastronomy and other collaborators.

Taking this into account, this project is based mainly on the investigation of the types of fish that we have in the province of Esmeraldas in order to promote and motivate the production and consumption of fish in Ecuadorians.

In Ecuador are being grouped several entrepreneurs that are dedicated to the sale of the typical dishes based on fish, with the aim of making the consumer public known, through gastronomic fairs, sales of typical dishes with fishes and demonstrating products with unique flavors Which we have, is thus encouraged dishes based on fish making a very important added value.

The objective of this project is to increase and promote the consumption of fish at the national level since we have a high percentage of fish species in our marine waters, knowing this data we can position the product with quality and thus increase the utility which will be greater Benefit for those who dedicate themselves to the sale of products such as fish

# ÍNDICE

TIPOS DE PECES DE AGUAS ESMERALDEÑAS UTILIZADAS EN LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE ESMERALDAS.....	1
Formulación del problema.....	1
Justificación .....	2
Justificación gastronómica.....	3
Objetivo general.....	3
Objetivo específico .....	4
INTRODUCCIÓN .....	6
1. CAPITULO I. ANÁLISIS DEL ENTORNO .....	8
1.1. Situación económica y demográfica.....	8
2. CAPITULO II. PROPUESTA GASTRONÓMICA .....	9
2.1 El pez .....	9
2.2 Composición externa de un pez.....	10
2.3 composición interna de un pez.....	10
2.3.1. Clasificación de los peces .....	10
2.3.2. Los peces cartilaginosos.....	11
2.3.3. Los peces osteíctios o óseos .....	11
2.3.4. Los peces ciclóstomos .....	12
2.4. Técnicas para seleccionar un pescado.....	12
2.5. Técnicas de limpiado de un pescado.....	12
2.4.1. El descamado .....	12
2.4.2. Técnicas del deshuesado.....	13
2.6. Especies más importantes que se encuentran en las aguas marinas de Esmeraldas, y usos en su Gastronomía .....	16
2.6.1. El Pargo .....	16

2.6.2. La Corvina.....	17
2.6.3. Cherna .....	18
2.6.4. Lengado .....	18
2.6.5. Robalo .....	18
2.6.6. Dorado.....	19
2.6.7. Picudo .....	19
2.6.8. Cabezudo .....	20
2.6.9. Atún. También es conocido como bonito .....	20
2.6.10 Albacora.....	21
2.6.11. Camotillo .....	21
2.6.12. Bacalao. ....	22
2.7. Beneficios del consumo de pescados .....	22
2.7.1. Contenido calórico que posee el pescado .....	23
2.7.2. Su contenido ácido según las especies .....	23
2.7.3. Vitaminas y minerales que posee el pescado .....	23
2.8. El pescado como un buen producto en la cocina. ....	24
2.8.1. Métodos de cocción .....	24
2.8.2. Escalfar o cocer al vapor.....	24
2.8.3. Guisar .....	24
2.8.4. Pescado al horno .....	24
2.8.5. Pescado en sartén .....	25
2.8.6. Pescado asado a la parrilla y ahumado .....	25
2.9. Métodos de conservación del pescado según la temperatura.....	26
2.10 Valor nutritivo de los pescados y sus conservas a base de 100 g. ....	27
2.11 proceso de experimentación.....	27
2.9.1 Eviscerado del pescado .....	27
2.9.2. Deshidratación de la piel.....	28
2.9.3. Deshidratación de las huevas .....	28

3. CAPITULO III. RECETAS ESTÁNDAR	
DEL PRODUCTO .....	29
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	47
Conclusiones. ....	47
Recomendaciones.....	48
REFERENCIAS .....	49
ANEXOS .....	51

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Métodos de conservación del pescado según la temperatura. ....	26
Tabla 2 Valor nutritivo de los pescados y sus conservas a base de 100 gramos.....	27
Tabla 3. Sal De Piel De Pescado Aromatizada. ....	29
Tabla 4. Popietas De Dorado Al Horno. ....	30
<i>Tabla 5. Mousse De Pescado.....</i>	<i>32</i>
Tabla 6. Escabeche De Picudo. ....	34
Tabla 7. Fumet De Pescado Con Huesos Al Horno ....	36
Tabla 8. Croquetas De Hueveras De Bonito. ....	37
Tabla 9. Timbales De Pescado Con Coco.....	39
Tabla 10. Quenelles De Pescado.....	41
Tabla 11. Encebollado De Albacora. ....	43
Tabla 12. Flan de Picudo.....	45

## **TIPOS DE PECES DE AGUAS ESMERALDEÑAS UTILIZADAS EN LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE ESMERALDAS**

### **Formulación del problema**

Existen una gran variedad de especies de peces en las aguas de la provincia de Esmeraldas, de estas especies algunos peces son muy conocidos y utilizados en la gastronomía, sin embargo hay muchas especies que todavía no aparecen o se están quedando a un lado de la gastronomía Ecuatoriana. Esto se debe a un alto desconocimiento de la población acerca de los peces.

Mucha gente aún desconoce los nombres de ciertos peces y las diferencias de estas especies, la causa de esto puede ser la abundancia de las especies y la falta de información acerca de peces, También debido a la falta de promoción y motivación al consumo de pescados, Por lo mismo que la poca gente que consume pescado prefiere a un pescado conocido.

Debido a estas faltas de conocimiento de la población acerca de pescados. Hay muchos vendedores de pescados que entregan otra especie de lo que pide el cliente, como por ejemplo se ha podido observar que si un cliente le pide un filete de corvina le hacen pasar con tiburón. O en el caso del pescado albacora le hacen pasar con el pescado atún o bonito.

Por mucho de estos factores similares del consumidor en el Ecuador hay un bajo consumo de pescados. Ya que estos pocos consumidores también desconocen las técnicas para una buena selección del pescado de calidad y en óptimas condiciones para el consumo, en muchos de los casos, de aquellos que compran pescado, en el momento de cocinar se encuentran con un pescado dañado. O que ya no está en su óptima condición.

La gente desconoce los beneficios que aporta la carne de pescado, desconocen también las técnicas de cocción. Por lo que en el momento de preparar un platillo con pescado no aplican una técnica adecuada. en los

menús están muy limitados, por ejemplo solo venden como los platos que menciono, el encebollado de albacora, la corvina apanado, el pargo frito, el ceviche de picudo, en donde se identifica claramente que teniendo una gran variedad de especies de peces y no se aparecen en estos dichos menús.

### **Justificación**

El propósito de esta investigación es dar a conocer la importancia del consumo del pescado y la riqueza de las especies existentes en las aguas Esmeraldeñas del Ecuador, sabiendo que el sector pesquero en el país es una actividad que se va dando desde tiempos ancestrales debido que para la mayoría de las poblaciones es parte de su subsistencia y alimentación de su día a día.

El interés de este proyecto también es hacerlo una fuentes de mayor información hacia los consumidores de pescados, implantando confianza y motivación al incremento de su dieta diaria, explicando todas las características, métodos y técnicas de cocción, se dará diferenciar los peces de uno al otro y así puedan elegir un pescado adecuado y en óptimas condiciones para el momento de consumirlos.

En Esta investigación se dará a conocer las diferentes especies como las más importantes que están presentes en las aguas Esmeraldeñas, sus usos adecuados y además se tomara en cuenta sus características y componentes que tienen cada uno de dichos peces, además con estas especies se demostrara en la preparación de algunos platillos, incrementando a la innovación y promoción del producto a presentar.

Las principales especies estudiadas serán el Atún, Sardina, Dorado, Pámpano, Carita, Sierra, Merluza, Picudo, Caballas, Jurel, Corvina, Pargo, Cherna, albacora, bonito, lenguado, robalo, cabezudo, camotillo, bacalao. Ya que estas especies son los más nombrados que se encuentran en la provincia de esmeraldas.

## **Justificación gastronómica**

Con el presente proyecto se pretende incrementar platillos innovadores con mayor nivel de consumo y apetitosos, como por ejemplo en el restaurante (Sr. encebollado y Sra. bandera) es uno de los restaurantes nacionales que venden platillos a base de pescados, pero como en muchos de los restaurantes nacionales sus menús están muy limitados. Esto se realizara utilizando estas especies mencionadas y que se encuentran en nuestras aguas Ecuatorianas,

Se incrementara un nuevo menú, además se promoverá y motivara al mayor consumo de pescados creando, nuevas experiencias y expectativas en estos platos dirigidos al consumidor del restaurante mencionado, así se dará al cliente un menú con variedad y opciones a escoger además de sus platillos locales ya conocidos por los comensales.

Se realizara platos presentados como, escalopes, pasteles, papillotes, mousses, timbales, pescados rellenos, estilo Cordón blue, escabeches de pescado, jaleas. Y presentaciones con hueveras de bonito. Por lo que en el menú del restaurante mencionado aparece solo como el encebollado de albacora, la corvina apanado, el pargo frito, el ceviche de picudo, arroz con pescado,

## **Objetivo general**

Investigar las especies de peces, sus aplicaciones en la gastronomía Ecuatoriana, métodos clásicos e innovadores de cocción, tipos de preparación en la cocina clásica, y aplicación en la cocina contemporánea, sus usos con las diferentes especies, Características de cada especie, y técnicas de preparación.

Ya que mediante este proceso de investigación permitirá avanzar con el proyecto, y saber qué tipos de pescados están siendo los más utilizados en la



Gastronomía Ecuatoriana, ayudara a fortalecer el conocimiento en el tema de los peces.

Mi meta es Realizar una serie de experimentaciones con diferentes especies de peces con el objetivo de incrementar platillos aplicables y rentables en el menú de un restaurante nacional, utilizando las especies de peces que se encuentran en las aguas de Ecuatorianas de Esmeraldas.

Se Desarrollara un menú con platillos innovadores a base de pescado, utilizando las especies como el cabezudo *Caulolatilus affinis*, Lenguado, cherna, Jurel, pargo, corvina, robalo, dorado, picudo, atún, albacora, cierra *scomberonorus* Sierra, también se utilizara algunas de las especies del tiburón y de las rayas.

Se realizara una fuente de información mediante este proyecto con el objetivo de dar a conocer las especies de peces que tenemos en la provincia de Esmeraldas, el valor nutritivo que aporta el consumo del pescado, las características adecuadas para obtener un buen producto, y la innovación aplicada en los platillos.

### **Objetivo específico**

Revisar información para la construcción del tema y demostrar mediante referencias verídicas de las fuentes obtenidas, además demostrar con información técnica y teórica de la construcción del proyecto.

Indagar los diferentes conceptos de las especies de peces que existen en las aguas Ecuatorianas en fuentes bibliográficas obteniendo con ello información verídica, Diagnosticar a través de una investigación y la utilización del pescado en la Gastronomía Ecuatoriana, el uso y el consumo del mismo. Recopilar información mediante todos los medios posibles que estén disponibles.

Obtener información para la construcción de este proyecto como por ejemplo, mediante páginas web, Libros, Encuestas, visitas de lugares de expendio de pescados, como puertos, locales de ventas y restaurantes de esta manera poder desarrollar el proyecto de investigación con el tema y el objetivo planteado. Se Identificara qué situación se encuentran asociadas con la limitación del consumo.

## INTRODUCCIÓN

Desde tiempos atrás la industria del sector pesquero de la provincia de Esmeraldas viene siendo unas de las fuentes más importantes del ingreso económico para el País, en la actividad pesquera están otros sectores dedicados como la provincia del Oro, Manabí, Guaya. Adjunto todos estos lo hacen a la industria pesquera un producto exportable. (comercio, 2015)

La industria pesquera, como el atún en conserva. Demuestra una calidad y volumen sumamente importante por lo que se ubica entre los más grandes exportadores a nivel mundial. Sabiendo estos datos y pensando en aportar con un beneficio a la población, En este proyecto se redactará todo acerca de los peses como métodos de cocción, método de preparación. (Editores, 2009)

Se nombrará los pescados más utilizados en la Gastronomía del Ecuador, los tipos de procesado de los pescados después de su captura, sabiendo que después de su captura los pescados son utilizados en diferentes maneras, como en el consumo local del hombre, procesados en harina, procesado en productos de conserva y exportados como el Atún y la Sardina. (Viada, 2013)

Se demostrará los tipos de pescados más importantes que son traídos desde la Provincia de Esmeraldas para la venta en los distintos restaurantes, también se resaltará los platos típicos a base de pescados que se encuentran presente en la Gastronomía Nacional. (Viada, 2013)

Así se podrá llegar a demostrar los beneficios al consumir el pescado e incrementar más al reconocimiento a la calidad del producto, además de incrementar la innovación del producto para un mayor aprovechamiento. Ya que el beneficio está en la variedad de platos que se pueda presentar con este producto.

El presente proyecto es viable ya que con este producto se puede realizar muchas preparaciones además se puede innovar platillos con diferentes métodos de cocción y presentación. Por lo cual es aplicable este producto en la Gastronomía.

## **1. CAPITULO I. ANÁLISIS DEL ENTORNO**

En la actualidad en el Ecuador existe un consumo de pescados muy limitados, por el desconocimiento que tenemos a una lista amplia de especies de peces, existentes en el Ecuador es el motivo que solo ciertos pescados son consumidos por el ser humano entre ellos claramente se identifican que los pescados más consumidos son.

La corvina, el albacora, el picudo, pargo, el lenguado, dorado, el atún, las sardinas, bacalao. (Market, 2013)

### **1.1. Situación económica y demográfica**

Los pescados es una fuente de gran importancia a nivel de la economía del Ecuador, hablando de la gastronómica, se encuentra presentes en algunos menús, siendo muy apetecido por el consumidor, de la misma forma generando más empleo y rentabilidad En restaurantes y otros lugares que se expende pescado. (Treullé, 2003)

Desde la provincia de Esmeraldas La comercialización de los pescados en el país existe de diferente manera. Como en platos típicos para el consumo humano. En el proceso de harinas, y en el proceso de aceites y conservas de esta manera los pescados tienen una amplia gama de importancia comercial. (Treullé, 2003)

## 2. CAPITULO II. PROPUESTA GASTRONÓMICA

Realizar una investigación en la provincia de Esmeraldas, comenzando por el puerto Esmeraldas ya que se requiere saber cuál es el proceso de pesca y que pescados son capturados en el puerto Esmeraldas de esta manera se identificara para que son utilizados e investigar todo lo necesario, con el objetivo de llevar el desarrollo de este proyecto y llenar de conocimiento.

Después de la investigación la propuesta es sacar platos a base de pescado presentes en las aguas de la provincia de esmeraldas, Tomando en cuenta que sean platos con toques de innovación, en la presentación, preparación combinación pero siempre en cuando manteniendo los sabores originales.

### Desarrollo del tema

#### 2.1 El pez



**Figura 1.** El Pez

El pez es un animal que está en la clasificación de vertebrados, por su composición de poseer de un esqueleto interno, son animales acuáticos, por lo que su forma de respirar es mediante sus branquias, ya que les permite vivir debajo del agua, generalmente la forma de reproducir es mediante huevos. (paradais sphynx, 2017)

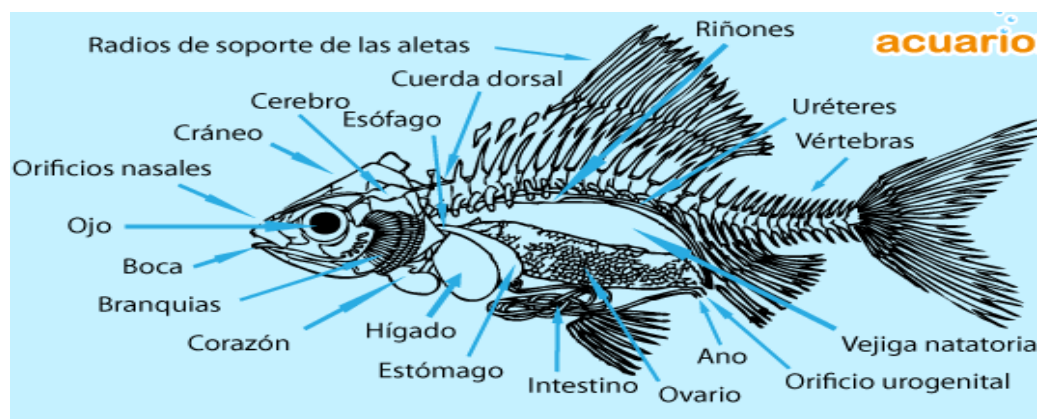
## 2.2 Composición externa de un pez.



**Figura 1.** Anatomía externa del pez

Tomado de: Anatomía del pez- algunos derechos reservado por. Taring.  
<http://www.taringa.net/comunidades/acuario/6130100/Anatomia-del-pez.html>

## 2.3 composición interna de un pez.



**Figura 2.** Anatomía Interna Del Pez

Fuente. Anatomía del pez- algunos derechos reservado por. Taring.

<http://www.taringa.net/comunidades/acuario/6130100/Anatomia-del-pez.html>

### 2.2.1. Clasificación de los peces

Hablando en términos generales. Los peces se encuentran clasificado según los tipos de peces, debido a algunas de sus características y formas, entre ellos se resalta tres grandes grupos como los que nombrare en los siguientes párrafos. (Zimbabwe, 2011)

Los peces condriictios o cartilagosos.

Los peces osteíctios o óseos.

Los peces ciclóstomos o los que carecen de extremidades.

### 2.2.2. Los peces cartilaginosos

También conocidos como condriictios son una clase de peces caracterizados por tener su esqueleto formado por cartílago, en este grupo están los animales marinos muy conocidos como, los tiburones los peces cierra y las rayas.

Imágenes de peces condriictios o cartilaginosos. (Recio, peces.paradais-sphynx.com, 2016)



**Figura 3.** Peces Condriictios O Cartilaginosos.

Adaptado de: <https://peces.paradais-sphynx.com/actualidad/peces-cartilaginosos.htm>

### 2.2.3. Los peces osteíctios o óseos

Aquellos peces identificados en esta clasificación son los que poseen un esqueleto interno formado por huesos. Por lo que se diferencian de los demás peces. (Recio, peces.paradais-sphynx.com, 2016)



**Figura 4.** Peces Óseos

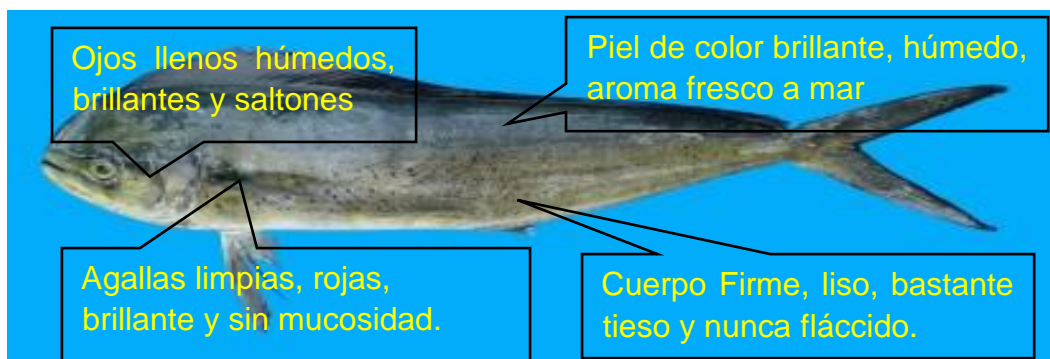


### 2.2.4. Los peces ciclóstomos

Son vertebrados que carecen de mandíbulas y de extremidades pares. La columna vertebral está representada por pequeñas piezas cartilaginosas dispuestas a ambos lados de la medula espinal. Tienen la piel desnuda, sin escamas, y la boca es redonda. (ECUARED, 2017)

### 2.4. Técnicas para seleccionar un pescado de calidad

En la hora de seleccionar un pescado se debe tomar muy en cuenta las características antes mencionadas ya que de esta forma, puede elegir un buen producto y en sus óptimas condiciones.



**Figura 5.** Características Del Pescado Fresco.

Adaptado De <http://blan04.blogspot.com/2010/06/caracteristicas-del-pescado-fresco.html>

### 2.5. Técnicas de limpiado de un pescado

#### 2.5.1. El descamado

Raspar el pescado con un cuchillo en sentido contrario al de las escamas, luego enjuagarlo con abundante agua, volverlo a pasar el cuchillo para asegurarse, que no se quede escamas, luego proceder al eviscerado y lavarlo bien nuevamente, entonces el pescado estará listo para ser usado en los diferentes métodos de cocción.



**Figura 6.** El Limpiado

### 2.5.2. Técnicas del deshuesado

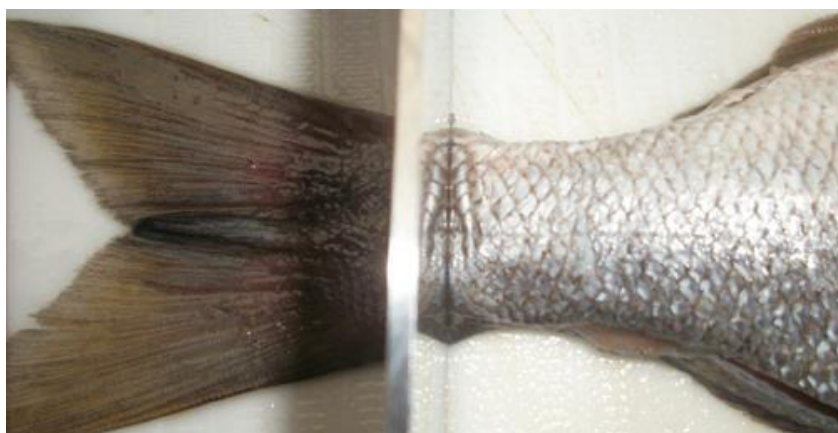


**Figura 7.** Técnicas del deshuesado

1. Dar un corte por las agallas por los dos lados de la cabeza, y retirar la cabeza.
2. Dar un corte a cada lado de las aletas dorsales y ventrales. Este corte puede variar dependiendo del pescado, ya sea redondo o plano, en el caso del lenguado toca dar otro corte por el medio ya que nos dará, dos filetes de cada lado.



**Figura 8.** Técnicas del deshuesado



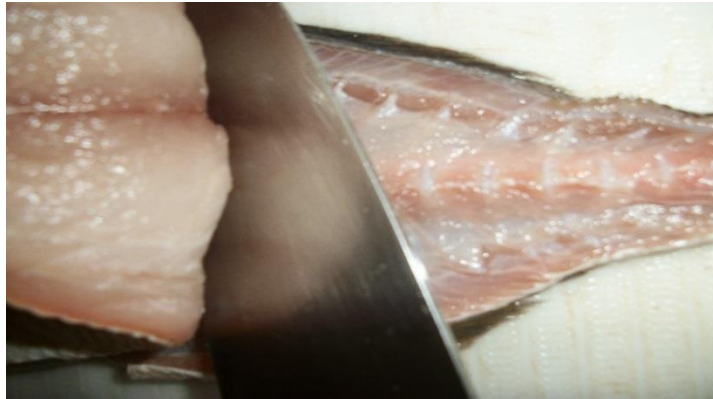
**Figura 9.** Técnicas del deshuesado

3. Dar un corte a los dos lados de la cola sin cortar el hueso.



**Figura 10.** Técnicas del deshuesado

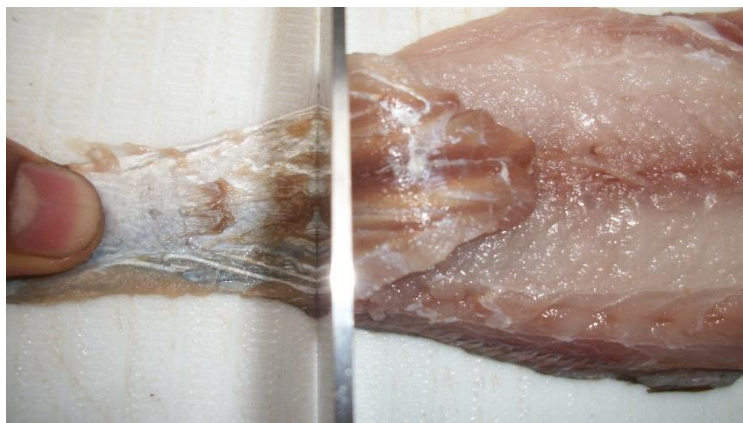
4. Deshuesar pegando siempre el cuchillo al hueso. Y extrayendo toda la carne.



**Figura 11.** Técnicas del deshuesado

Sacar los filetes con el cuchillo a nivel del espinazo por los dos lados.

Para retirar la piel, tomarlo Desde la cola y poner el cuchillo con el filo hacia la piel. Desprenderla cuidadosamente.



**Figura 12.** Técnicas del deshuesado

De esta forma hacer con los dos filetes de lado y lado. Y se obtiene el pescado deshuesado. a partir de los filetes se puede dar cualquier tipo de preparacion, para el consumo.



**Figura 13.** Técnicas del deshuesado

## 2.6. Especies más importantes que se encuentran en las aguas marinas de Esmeraldas, y usos en su Gastronomía

### 2.6.1. El Pargo



**Figura 14.** El Pargo.

**Uso.** El pargo es una especie que se encuentra casi en toda la temporada del año, está en todas las aguas costeras, se puede dar uso en la gastronomía como filetes y sin espinas, también se puede dar uso como pescado frito, al vapor, al horno, estofado, a la parrilla. Al pargo se debe conocer por los lunares que tiene en su piel



**Figura 15.** La Corvina

### 2.6.2. La Corvina

Las más conocidas son. Corvina roja y la corvina blanca.

**Uso.** Son Unas de las especies con la carne más delicada, Esta especie se encuentra en las costas ecuatorianas tiene una carne muy suave y rica su color es blanco con esta especie se puede hacer diferentes platos nos da más facilidad por el tamaño grande y sus espinas son grandes entre las más conocidas preparaciones de este pescado en la gastronomía se encuentra como en filetes, a la plancha, apanado, frito, también se puede hacer seviches.

Siempre cuando se va a comprar una corvina tenemos el riesgo que nos vendan tiburón por corvina en especial cuando compramos por filetes. Por eso es recomendable comprar por piezas enteras en donde podemos reconocer si nos está vendiendo la verdadera corvina



**Figura 16.** La Cherna

### 2.6.3. Cherna

**Uso.** Este pescado en la gastronomía, se recomienda darle todo tipo de preparaciones, ya sea sopa, frito, apanado.



**Figura 17.** El Lenguado

### 2.6.4. Lenguado

**Uso.** Este es uno de los peces que nadan en el agua a un costado, se encuentra en las aguas marinas. Posee de dos ojos al mismo lado su piel tiene dos colores, la piel que esta hacia abajo es blanco y a lado de arriba un color oscuro, su carne es blanca, este pescado brinda 4 filetes ya que la espina está ubicada en el medio.

#### **Método de cocción**

Este pescado generalmente es usado en seviches, también va bien frito al vapor o estofado. No es recomendable para la sopa porque la carne es muy suave.

### 2.6.5. Robalo

Este pescado es muy famoso por su carne suave y tierna, por lo cual queda muy bien en preparaciones en crudo como el ceviche, sashimi, carpacho, estas pes proviene de las aguas del mar además puede filtrarse en aguas dulces, este pescado se puede expresar también mediante otros platos, refinados por la facilidad de trabajar, y su sabor que aporta.



**Figura 18.** El Robalo.

### 2.6.6. Dorado

Este pescado se encuentra en las aguas profundas del océano, es consumida a nivel nacional como frito, apanados, filetes a la plancha y seviches es el pez que viene siendo exportable por su calidad de carne que posee el mismo, y un ingreso Económico para el país, además de su piel se fabrica otros derivados para la venta al público, como las billeteras, carteras



**Figura 19.** El Dorado

### 2.6.7. Picudo

#### Uso.

Este pescado es el más recomendado para hacerlo a la parrilla,

**El picudo**, a diferencia de otros pescados de grandes dimensiones, como el atún, se destina en un 50% al consumo local. Su carne es muy utilizada, para identificar esta especie se debe fijar en su carne blanca y un toque de rojo, y sus escamas de forma largas aparente como espinas.





**Figura 20.** El Picudo.

### 2.6.8. Cabezudo

**Uso.** Este pescado se recomienda usar para sopas, estofados, y fritos. Viene de las costas Ecuatorianas, su carne es muy suave, posee de espinas muy finas pero no en abundancia, por lo cual facilita el consumo,

#### Métodos de cocción

Que se pueden usar para este pescado es apanado, frito, seviche, o sopa



**Figura 21.** El Cabezudo

### 2.6.9. Atún. También es conocido como bonito

**Uso.** Es el que viene enlatado, para identificarlo se debe fijar siempre que tengan las rayas azules, que se puede apreciar en la foto, en caso contrario fácilmente puede ser el albacora. Esta especie existe algunas variedades, pero es la especie que en mayor cantidad de ingresos económicos aporta para el país, ya que en el Ecuador se encuentra la industria atunera se exporta como las conserva de atún, y más derivados.



**Figura 22.** El Bonito

### 2. 6.10 Albacora

#### Uso.

Se recomienda para seviches, apadados, sopa, chicharrón, pero su mayor uso es consumido en el encebollado, es unas de las especies variantes del atún, pero la diferencia es que sus aletas son de color amarillo, y como se puede fijar en la foto, sus aletas son más grandes. Su piel siempre tiene que ser de color plomo.



**Figura 23.** Albacora.

### 2.6.11. Camotillo

**Uso.** Este pescado es generalmente usado como frito, en restaurantes y hoteles ya que la alimentación de este pez es de puro camarones uno de los peces más famosos en su sabor y su carne muy suave.



**Figura 24.** Camotillo

### **2.6.12. Bacalao.**

Este pescado es muy comercializado a nivel nacional, y también es exportado a otros países, en ciertas fechas incluso es de mayor consumo nacional debido a que se prepara en un plato típico como en la fanesca en semana santa, esta especie es muy cotizada por su fuerte sabor y la contextura de su piel.



**Figura 25.** Bacalao

Tomado de: "Choléale Fes" Recuperado De

[Http://Es.Zakazribi.Com/Catalog/Show/Fish/Bacalao\\_Br\\_Epinephelus/](http://Es.Zakazribi.Com/Catalog/Show/Fish/Bacalao_Br_Epinephelus/).2007-2014

### **2.7. Beneficios del consumo de pescados**

En una dieta nutritiva y balanceada no puede faltar los pescados, pues son alimentos de fácil digestión, contiene menos grasa que cualquier otra carne y de acuerdo a como lo preparamos podemos aprovechar sus nutrientes al máximo. Las nuevas guías dietarías recomiendan que al adulto saludable del corazón, recomiendan consumir al menos 2 veces por semana el pescado. (LA HORA NACIONAL, 2015).

Es primordial incluir este tipo de alimento en la dieta familiar porque posee una serie de beneficios sumamente relevante. es apto para todas las edades, fácil de digerir, nutritivo, rico en proteínas completas, contiene grasas insaturadas, es fuente de minerales como fósforo, potasio, sodio, calcio, hierro, yodo y magnesio- y de vitaminas pertenecientes a los grupos B -B1, B2, B3, B6 y B12- , A y D -estos últimos se encuentran en los pescados más grasos. (ceibal, 2017)

### **2.7.1. Contenido calórico que posee el pescado**

Asimismo, el contenido calórico oscila entre 70 y 80 kcal. Por cada 100 gramos en los pescados magros y de 120 a 200 kcal. Por cada 100 gramos en los grasos o azules. Por lo tanto, se presenta como una excelente opción para las personas que están tratando bajar de peso. (corazon, 2011)

### **2.7.2. Su contenido ácido según las especies**

Son ricos en ácidos grasos Omega 3 y tienen acción antiinflamatoria. Por otro lado, los pescados son ricos en ácidos grasos poli-insaturados y estos se encargan de bajar el nivel del colesterol LDL -colesterol malo- y aumentar el nivel del colesterol HDL -colesterol bueno. (corazon, 2011)

### **2.7.3. Vitaminas y minerales que posee el pescado**

Algunos contienen entre un 80 y 150 unidades de vitamina A ésta ayuda al crecimiento y desarrollo, protege la vista y la piel, mientras que la sardina posee 500 mg. de fósforo por cada 100 gr. este mineral favorece al sistema nervioso y es fundamental para la formación de huesos y dientes. (corazon, 2011)

## **2.8. El pescado como un buen producto en la cocina.**

Para una buena cocina de pescado, la frescura y la buena calidad de los productos son tan necesarias como el arte del saber prepararlos. Hay que saber prepararlos el pescado fresco, puesto que no en todos los establecimientos se adquiere limpio y fileteado o correctamente troceado. Para ello es necesaria una determinada práctica, partiendo de las tareas de destripar el pescado, cortarlo y filetearlo, Siguiendo métodos muy distintos tanto si se trata de un pescado redondo como de un plano. (Teubner, 1985)

### **2.8.1. Métodos de cocción**

#### **2.6.2. Escalfar o cocer al vapor**

Para escalfar se utiliza principalmente pescados enteros, protegidos por su piel, ya que, cocerlos en un caldo corto de pescado, o en simple agua salada, las sustancias aromáticas, vitaminas y minerales pasan al fondo de cocción, con lo que el sabor y el valor alimenticio resultan escasamente afectados. Cocer al vapor es el mejor método cuando se trata de preparar tiernos filetes de pescados. (Bonilla, 2015)

#### **2.8.3. Guisar**

Aquí se cuecen en su propio jugo, añadiendo solo pequeñas sustancias de grasa y líquido. El proceso suele durar un tiempo mínimo ya que el calor produce su efecto de dos maneras al mismo tiempo. Por la parte inferior el pescado se cuece en su mismo jugo que se forma y por encima se cuece mediante el vapor generado al tapar el recipiente.

#### **2.8.4. Pescado al horno**

Para asar, tanto si van cubiertos por una envoltura protectora como si incluyen un fino relleno, son especialmente indicados los pescados enteros. Una

cobertura externa, ya sea a base de crujiente, miga de pan con almendra picada, de hojaldre bien cocida o costra de sal, consigue que el pescado se mantenga jugoso y que su aroma se haga más intenso. (hola.com, 2009)

#### **2.8.5. Pescado en sartén**

Es otro de los métodos de cocción en el que chocan dos auténticas contradicciones. Un producto sutil y muy débil con el aceite en alta temperatura aquí se recomienda hacerlo con abundante aceite. (Bonilla, 2015)

#### **2.8.7. Pescado asado a la parrilla y ahumado**

Con estos dos métodos de cocción, el pescado se prepara de forma especialmente sabrosa. El asado a la parrilla tiene prioridad, ya que se trata del método de cocción más antiguo. El hombre empezó a asar carne, colocando directamente sobre la cumbre, tan pronto como supo utilizar el fuego. Y para ello se sirvió de instrumento sencillo como la lanza.

Pinchaba en ella los trozos de carne más delicados y pequeños, así como los pescados, haciendo que se transformara en alimentos suaves, sabrosos y digestibles. Por lo que se refiere al método de cocción por radiación térmica, este no ha cambiado hasta hoy. Únicamente los utensilios se han desarrollado siguiendo la evolución técnica. Además el pescado está presente en algunos platos regionales. (Bonilla, 2015)

#### **El escabeche en pescados**

Es un método de conservación tradicionalmente español. Y no es solo para pescados, También podemos escabechar piezas de caza tanto menores como mayores. Consiste en introducir estas piezas en un preparado cocinado a base de vinagre, aceite, sal y especias. (Pintxo, 2009)

La verdad que existen muchas recetas de escabeche, pero la proporción de los elementos principales viene a ser dos partes de aceite, una de vinagre y una de vino blanco más las especias que hayamos elegido. Por lo general usaremos, sal, azúcar, laurel, pimienta en grano y unos dientes de ajo. (Pintxo, 2009)

### ***El sous vide en La cocina***

A baja temperatura es la aplicación científica derivada de la investigación ya que se ha comprobado que al someter los alimentos a determinadas temperaturas durante largos períodos de tiempo, algunas de sus propiedades se transforman consiguiéndose así texturas y sabores muy agradables. (Pakus, 2016)

## **2.9. Métodos de conservación del pescado según la temperatura**

Tabla 1.

*Métodos de conservación del pescado según la temperatura.*

<b>Método.</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Descripción en pescados eviscerados</b>
Refrigerado	0°C Y 2°C	Por un máximo de dos días
Congelación	-1°C y -10°C	Descongelar en el frigorífico
Secado	Secado al sol por varios días	Hoy es muy utilizado hoy en día
Salazón	Secado al sol por varios días	Se emplea 2 a 3 kilos de sal por 10 kilos de pescado
Escabeche		Enlatados en aceite y vinagre
Ahumado		Curado con humo
Al vacío		Envasado en bolsas asépticas y al vacío.

## 2.10 Valor nutritivo de los pescados y sus conservas a base de 100 g.

Tabla 2

*Valor nutritivo de los pescados y sus conservas a base de 100 gramos*

<b>Pescados</b>	<b>Calorías</b>	<b>Proteínas</b>
Atún enlatado en aceite	288	24.2
Sardina en aceite	310	20.6
Sardina en tomate	195	18.7
<b>PESCADO ENTERO</b>		
Atún (filete)	138	23.5
Robalo	94	20.0
Sierra	117	19.4
Pescado seco	374	81.8

## 2.11 proceso de experimentación

### 2.11.1 Eviscerado del pescado



**Figura 28.** El Eviscerado Del Pescado.



### 2.11.2. Deshidratación de la piel



**Figura 28.** El Deshidratado De La Piel.


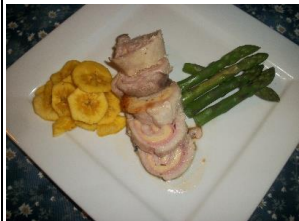
### 2.11.3. Deshidratación de las huevas



**Figura 29.** El Deshidratado De Las Huevas.



Tabla 4.  
Popietas De Dorado Al Horno.

							FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
							ALIMENTOS Y BEBIDAS				
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>			POPIETAS DE DORADO AL HORNO								
<b>GÉNERO</b>			PROTEINA								
<b>RES O MATERIA</b>											
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>			2 porciones / 70 gr								
<b>PROFESOR</b>			Joaquín Malan								
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>											
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>											
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>											
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COST. UNITARIO</b>	<b>COST. TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>						
0,150	kl	pescado			filete						
0,010	kl	queso maduro									
0,030	kl	mantequilla									
0,010	kl	tocino									
0,010	kl	jamón									
	c/n	sal pimienta									
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$</b>							
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>PROCEDIMIENTO</b>								
			1. sazonar los filetes								
			2. rellenar con el queso, jamón y tocino								
			3. cerrar con palillos								
			4. mantequilla una lata y hornear por 10 minutos								
<b>Enviado Por:</b>											
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>								
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>								



**Figura 30.** Procedimiento de popietas

### Proceso de experimentación.

- 1 Es recomendable hacer popietas con el filete de pescado dorado, ya que para estos tipos de preparaciones se debe escoger un filete manejable que no se rompa en el momento de la cocción.



**Figura 31.** Procedimiento de popietas

- 1 para el momento de ponerlo al horno se asegurarle a la popieta pasándole con un palillo de mesa, de esta forma no tiene el riesgo de soltarse de su forma y se mantiene sus contenidos internos como en este caso el jamón y queso.





**Figura 32.** Procedimiento mousse de pescado

### Proceso de experimentación.

- 1 para este tipo de preparaciones se detectó q se puede partir de pescado crudo o ya dado la cocción, el producto que se debe obtener es muy triturado, ya sea con una batidora o licuadora. Adjuntando con el condimento para el sabor requerido



**Figura 33.** Procedimiento mousse de pescado.

- 2 Para el moldeado se puede hacer de diferentes modelos como redondos o cuadrados dependiendo que montaje le quiera dar a nuestro plato final.

Tabla 6.

Escabeche De Picudo.

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA</b> <b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
		<b>NOMBRE DE LA RECETA</b> ESCABECHE DE PICUDO			
<b>GÉNERO</b>		PROTEINA			
<b>RES O MATERIA</b>					
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 porciones/ 60 gr			
<b>PROFESOR</b>		Joaquín Malan			
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COST. UNITARIO</b>	<b>COST. TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,200	kl	pescado			filete
0,040	kl	cebolla			
0,100	kl	aceite			
0,050	kl	vinagre			
	c/n	sal y pimienta			
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1. Cortar en trozos el pescado y sazonar con sal y pimienta.			
		2. Blanquear en agua hirviendo durante 5 minutos la cebolla			
		3. Pasar por harina el pescado y dorarlo ligeramente en aceite			
		4. poner el vinagre y dejarlo que hierva un momento			
		5. Agregar la cebolla colorada, dejarla hervir y sumergir el pescado en			
<b>Enviado Por:</b>					
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			

### Proceso de experimentación



**Figura 34.** Escabeche de Picudo

En este proceso se pudo detectar que el pescado se descompone muy fácilmente, pero el vinagre y los aceites se encargan de no permitir que se dañe



**Figura 35.** Escabeche de Picudo







**Figura 36.** Fumet de pescado con huesos al horno

Tabla 8.  
Croquetas de Hueveras de Bonito.

<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>						
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		CROQUETAS DE HUEVERAS DE BONITO				
<b>GÉNERO</b>		proteína				
<b>RES O MATERIA</b>						
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 porciones/ 70 gr				
<b>PROFESOR</b>		Joaquín Malan				
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>						
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>						
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COST. UNITARIO	COST. TOTAL	OBSERVACIONES	
0,500	kl	hueveras			bonito	
0,060	kl	coco			rallado	
0,060	kl	hojuelas			de avena	
0,500	ml	aceite			para freír	
	c/n	sal y pimienta				
	c/n	jugo de limón				
			<b>VALOR TOTAL</b> \$			
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>				
		1. lavar y limpiar las hueveras				
		2. macerar con sal , pimienta y jugo de limón por 10 minutos				
		3. pasar por hojuelas de avena y coco rallado				
		4. freír y dorar ligeramente				
<b>Enviado Por:</b>						
<b>Entregado Por:</b>				<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>				<b>Supervisado Por</b>		

### Proceso de experimentación.



**Figura 37.** Croquetas de Hueveras de Bonito.

Las huevas de pescado sabe a hígados, pero el consumo de este producto contiene muchas vitamina y beneficioso para la salud.



**Figura 38.** Croquetas de Hueveras de Bonito.



### Proceso de experimentación.



**Figura 39.** Timbales de Pescado con Coco.

2 Los timbales se dan forma en los moldes de flan y es recomendable

Cocerle mediante baño maría o al horno, se pudo detectar que se puede formarlos a partir de pescado cocinado y o crudo teniendo en cuenta que este triturado.



**Figura 40.** Timbales de Pescado con Coco.

Tabla 10.

## Quenelles de Pescado

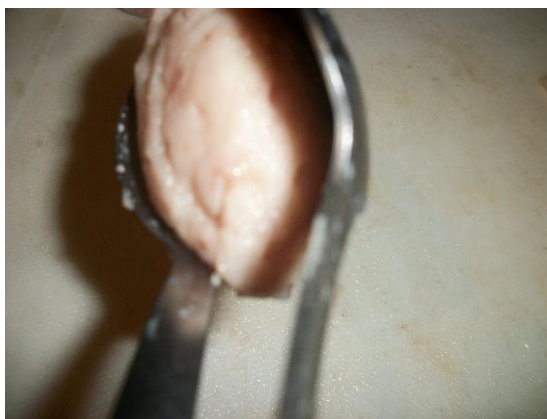
		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA</b> <b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		QUENELLES DE PESCADO CHERNA			
<b>GÉNERO</b>		PROTEINA			
<b>RES O MATERIA</b>					
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		6 porciones / 70 gr			
<b>PROFESOR</b>		Joaquín Malan			
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COST. UNITARIO</b>	<b>COST. TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,600	kl	pescado			
0,040	kl	crema de leche			
0,100	kl	claras de huevo			
	c/n	sal y pimienta			
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1. triturar el pescado crudo con las claras de huevo.			
		2. sal pimentar al gusto			
		3. refrigerar por 10 minutos			
		4. formar los quenelles con dos cucharas soperas			
		5. cocinar los quenelles por 12 minutos en un fondo aromatizado que no este en punto de ebullición.			
<b>Enviado Por:</b>					
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			

### Proceso de experimentación.



**Figura 41.** *Quenelles de Pescado*

1 La formación de los quénelles se debe manejar la técnica del cuchareado, para poder darle la forma. Para esto se requiere dos cucharas, con las cuales le iremos dando forma, la cocción es recomendable hacerlo al horno o cocerlo en fondo del pescado



**Figura 42.** *Quenelles de Pescado*





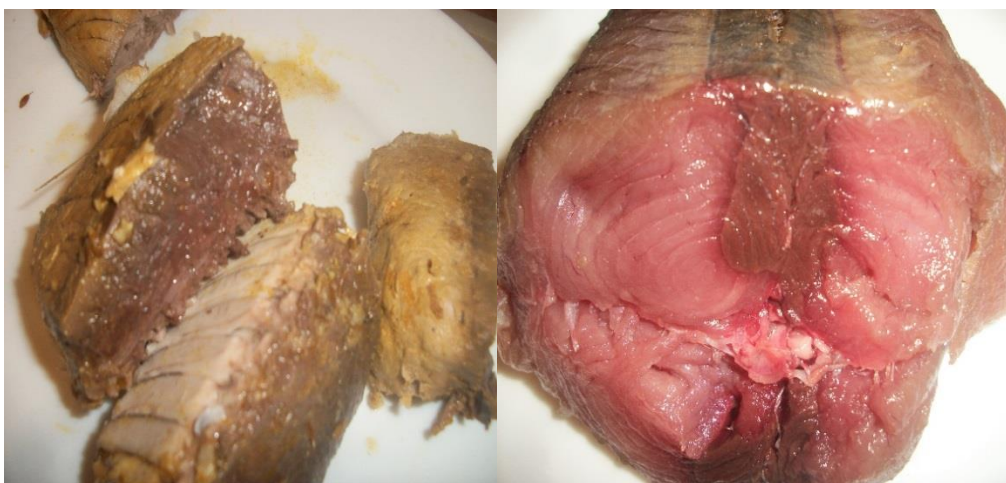
### Proceso de experimentación.



**Figura 43.** Encebollado de Albacora.

1 La aromatización del caldo existe de diferentes maneras, dependiendo en la provincia que se encuentre

Se debe comenzar la cocción del pescado a partir de agua fría. Ya que se requiere que aporte mucho sabor y aroma al caldo



**Figura 44.** Encebollado de Albacora.

2. Cuando esta cocinado el pescado es importante desmenuzarlo y separarlos todos los huesos y desperdicios que no son adecuados para el consumo. Como por ejemplo se debe retirar la piel, la sangre y los huesos del pescado



Tabla 13.

*Croquetas de corvina con migas de chip de verde*

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		CROQUETAS DE CORVINA CON MIGAS DE CHIP DE VERDE			
<b>GÉNERO</b>		PROTEINA			
<b>RES O MATERIA</b>					
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 porciones /60			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COST. UNITARIO</b>	<b>COST. TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,160	kl	pescado			desmenuzado
0,080	kl	espinaca			blanqueada
0,030	kl	harina			
2,000	Uní	huevos			
0,050	kl	leche			
0,020	kl	mantequilla			
	c/n	queso parmesano			
	c/n	migas de chip			
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1. preparar una salsa bechamel con la mantequilla y harina y leche			
		2. luego incorporar queso y sazonar			
		3. dejar enfriar y agregar los huevos y mesclar			
		4. incorporar el pescado y la espinaca			
		5. armar las croquetas con la mano y pasar por la miga de chip			
		6. freír en aceite caliente			
<b>Enviado Por:</b>					
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones.

Se puede concluir que el proyecto de investigación de tipos de peces fue viable a pesar del alto porcentaje de especies que existe se pudo identificar que algunas de ellas son muy cotizadas en la provincia de Esmeraldas y en el Ecuador.

Se pudo concluir que la gente no conocer a ciertas especies de peces debidos que en el mercado no se expende todas las especies existentes en las aguas marinas, por lo cual la gente duda en consumir un pescado que antes no hayan consumido o desconozcan su nombre.

Concluyo que se puede aplicar algunas nuevas especies a los platos típicos por lo que existen otras especies con las características similares y son muy bien aplicadas, como envés de la albacora se puede reemplazar con la especie atún, la sierra, o el tollo.

Sus procesos en peces se puedo concluir que es aplicable de distintas maneras y tiene una buena acogida como en la formación de aceites, harina, enlatados, congelados.

Concluyo que el incremento al mayor consumo del pescado es viable ya que la gente quiere degustar un platillo que marque la diferencia y vivir la experiencia de sentir nuevos sabores además de los platos habituales.

Se Concluye que el mayor consumo de pescados favorece al mayor incremento de empleos en la industria pesquera ya que existen mucha gente que vive de ella.

En conclusión el trabajo me ha servido mucho porque gracias a la investigación se ha podido conocer algunas de las especies de peces que se desconocía, el

proyecto es viable ya que en el transcurso se puede crear nuevos platos innovadores.

### **Recomendaciones.**

Se recomienda realizar una pesca adecuada con tecnologías actuales y tomando en cuenta que esto no le hace daño a las demás especies y se evita acabar con los peces que puede ser para el consumo futuro.

Se recomienda buscar nuevas alternativas para el expendio de pescados en el mercado como también en los restaurantes además aplicar la innovación constante.

Se recomienda a La innovación constante en las recetas a base de pescados será la clave del éxito de los negocios que se dedican a la venta de pescados como en cevicherías, marisquerías,

Se recomienda en el momento de buscar un proveedor de pescado tener en cuenta un proveedor que nos traiga un buen producto y fresco ya que el pescado es un producto muy delicado se puede dañar rápidamente

Se recomienda tener varios proveedores ya que cada proveedor varían en el precio dependiendo de donde provenga como puede ser de Esmeraldas, Manta, san Lorenzo y otros.

Se recomienda mantener una constante motivación al consumidor manteniendo la calidad en el momento de preparar un pescado ha si se beneficiara toda la comunidad Ecuatoriana.

## REFERENCIAS

- Bonilla, M. (16 de junio de 2015). cocinillas.lespanol.com. Recuperado el 12 de febrero de 2017, de Cómo hacer pescado a la plancha sin que se rompa: <http://cocinillas.lespanol.com/2015/06/como-hacer-pescado-a-la-plancha-sin-que-se-rompa/>
- ceibal, p. (2017 de febrero de 2017). ceibal.edu.uy. Obtenido de Vitaminas y sales minerales en el pescado: [http://ceibal.edu.uy/UserFiles/P0001/ODEA/ORIGINAL/pescado\\_aw.elp/vitaminas\\_y\\_sales\\_minerales\\_en\\_el\\_pescado.html](http://ceibal.edu.uy/UserFiles/P0001/ODEA/ORIGINAL/pescado_aw.elp/vitaminas_y_sales_minerales_en_el_pescado.html)
- comercio, E. (18 de Enero de 2015). elcomercio.com. Recuperado el 28 de Marzo de 2017, de Economía del sector pesquero en Esmeraldas: <http://www.elcomercio.com/actualidad/pesca-pezdorado-economia-esmeraldas.html>
- corazon, f. e. (22 de noviembre de 2011). fundaciondelcorazon.com. Recuperado el 01 de febrero de 2017, de Pescado, imprescindible en la dieta: <http://www.fundaciondelcorazon.com/corazon-facil/blog-impulso-vital/2316-el-pescado-imprescindible-en-la-dieta.html>
- ECUARED. (10 de enero de 2017). ecured.cu. Obtenido de Ciclóstomos: <https://www.ecured.cu/Cicl%C3%B3stomos>
- Editores, L. (2009). Pescados y Mariscos. En L. Editores, Pescados y Mariscos (pág. 194). Lima - Peru: Lexus. Recuperado el 29 de 03 de 2017
- Hogarmania. (01 de 02 de 2017). hogarmania.com. Obtenido de Tecnicas de cocina: <http://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/tecnicas/200810/metodos-conservacion-pescado-5932.html>
- hola.com, b. (23 de Abril de 2009). hola.com. Obtenido de Consejos para preparar un sabroso pescado al horno: <http://www.hola.com/cocina/escuela/200904238199/pescado/horno/consejos/>
- Market, F. (10 de Septiembre de 2013). guayaquilfishmarket.blogspot.com. Recuperado el 29 de Marzo de 2017, de Pescados y mariscos en Ecuador: <http://guayaquilfishmarket.blogspot.com/2013/09/el-consumo-de-pescado-en-el-ecuador.html>

- Pakus. (30 de Julio de 2016). Directoalpaladar.com. Recuperado el 12 de Febrero de 2017, de Cocina a baja temperatura: <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/cocinar-a-baja-temperatura-por-que-esta-tecnica-esta-conquistando-a-los-grandes-chefs-y-como-llevarla-a-casa>
- paradais sphynx. (17 de 01 de 2017). <https://peces.paradais-sphynx.com>. Obtenido de <https://peces.paradais-sphynx.com>: <https://peces.paradais-sphynx.com/>
- Pintxo. (13 de Abril de 2009). directoalpaladar.com. Recuperado el 12 de Febrero de 2017, de Como hacer escabeche: <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-escabeche>
- Recio, C. G. (23 de mayo de 2016). peces.paradais-sphynx.com. Recuperado el 18 de enero de 2017, de peces óseos : ostéictios. características y ejemplo: <https://peces.paradais-sphynx.com/actualidad/peces-oseos-osteictios.htm>
- Recio, C. G. (29 de mayo de 2016). peces.paradais-sphynx.com. Recuperado el 18 de enero de 2017, de peces cartilagosos, características y ejemplos: <https://peces.paradais-sphynx.com/actualidad/peces-cartilaginosos.htm>
- Teubner, C. (1985). Pescados. En C. Teubner, Pescados (pág. 50). España: Evergraficas.S.A. Recuperado el 01 de Febrero de 2017
- Treuillé, J. W. (2003). Técnicas Culinarias Le Cordon Bleu. En J. W. Treuillé, Técnicas Culinarias Le Cordon Bleu (pág. 47). España: Edigraf. Recuperado el 28 de 03 de 2017
- Viada, Q. R. (01 de Abril de 2013). quericavida.com/que-rico. Recuperado el 28 de Marzo de 2017, de Los Pescados Más Populares en Nuestra Cocina: <http://www.quericavida.com/que-rico/como-hacer/los-pescados-mas-populares-en-nuestra-cocina>
- Zimbabwe, B. (09 de septiembre de 2011). si-educa.net. Recuperado el 18 de enero de 2017, de clasificación general de los peces: <http://www.si-educa.net/basico/ficha118.html>

## **ANEXOS**





