



FACULTAD DE GASTRONOMIA

TIPOS Y APLICACIONES CON CAMARÓN ECUATORIANO PARA LA ALTA
COCINA

CHEF DIEGO GONZALEZ

AUTOR:

JOISS SANCHEZ

AÑO:

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Joiss Catherine Sánchez Casanova, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....

Diego Hernán González Morales

Licenciado de Gastronomía

C.I: 1715757223

DECLARACIÓN PROFESOR CORRECTOR

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

.....

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez

C.I: 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”

.....

Joiss Catherine Sanchez Casanova

C.I. 1718360025

RESUMEN

La idea del proyecto es investigar minuciosamente los tipos, aplicaciones, características físicas y utilización del camarón ecuatoriano para la alta cocina y dar conocimiento a la gente de lo amplia que es la gastronomía.

Vamos a describir y a conocer las características físicas, sabor, y todo lo que se deba saber a cerca del camarón ecuatoriano en general para tener un mejor conocimiento de esto y dar confianza y seguridad a las personas a probar la infinidad de platos que nos ofrece nuestro país.

Encontraremos una breve descripción de los lugares más importantes en donde se encuentra con mayor facilidad y su recolección, nombrando las provincias principales.

Incluiremos técnicas y montajes para dar una idea de lo que se puede realizar e innovar dentro de la cocina.

Después se empieza con el desarrollo práctico del proyecto, poniendo en práctica algunas recetas, destacando el sabor de la proteína que utilizaremos, con todo esto buscamos concientizar a la gente que el Ecuador está lleno de productos nacionales de excelente calidad para incluso el uso diario en nuestra alimentación, y que también sería un muy buen ayudante económico.

Solo es cuestión de ofrecer nuevas ideas y reinventar la gastronomía y por ende la alta cocina, utilizando simplemente productos netamente ecuatorianos.

Por último solo abra información de donde se obtuvo ideas para el desarrollo del proyecto.

Se concluye y recomienda que el proyecto sea viable para montar un negocio con ingrediente principal el camarón y llevar a cabo en un futuro.

ABSTRACT

The idea of the project is to thoroughly investigate the types, applications, physical characteristics and utilization of Ecuadorian shrimp for haute cuisine and to give people the knowledge of the vastness of gastronomy. We will describe and know the physical characteristics, taste, and everything that you should know about Ecuadorian shrimp in general to have a better knowledge of this and give people confidence and safety to try the many dishes offered by our country.

We will find a brief description of the most important places where it is most easily found and its collection, naming the main provinces. We will include techniques and assemblies to give an idea of what can be done and innovate inside the kitchen.

Then we start with the practical development of the project, putting in practice some recipes, highlighting the taste of the protein that we will use, with all this we seek to make people aware that Ecuador is full of national products of excellent quality for even daily use in Our food, and that he would also be a very good economic assistant.

It is only a matter of offering new ideas and reinventing gastronomy and, therefore, haute cuisine, using simply Ecuadorian products. Finally only open information from where ideas for the development of the project were obtained.

It concludes and recommends that the project be viable to set up a business with shrimp main ingredient and carry out in the future.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por darme fuerzas,
En cada uno de los pasos que doy en
Mi vida.

Agradezco a mis padres y mi Hermana
Por siempre estar apoyándome a pesar
De la distancia su cariño me motiva
A continuar.

Gracias a mi hija por ser el motivo
Más grande de ser mejor cada día
Y por último agradezco mi novio por
Estar en cada momento bueno y malo,
Con su apoyo incondicional.

Gracias infinitas a mi familia.

Joiss Sánchez

DEDICATORIA

Le dedico este proyecto a mi familia

Que nunca han dejado de confiar en

Mi, y que han estado conmigo en los

Momentos de dificultad y sin ellos

No habría sido posible cumplir esta

Meta.

En especial le dedico este triunfo,

A mi chiquita, que es la razón de

Que todo sea posible.

INDICE

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
EL PROBLEMA	1
JUSTIFICACION.....	2
JUSTIFICACION GASTRONOMICA.....	3
INTRODUCCION	4
CAPITULO I	5
1. ANÁLISIS DEL ENTORNO	5
1.1 SITUACION ECONOMICA Y DEMOGRAFICA	5
CAPITULO II	7
2. PROPUESTA GASTRONOMICA.....	7
2.1 ANTECEDENTES.....	7
2.2 TIPOS DE CAMARON	7
3. ZONAS DE RECOLECCIÓN DE CAMARÓN	15
3.1 Sur del Golfo de Guayaquil.....	15
3.2 Isla Puna y Santa Clara	15
3.3 Norte del Golfo de Guayaquil.....	16
3.3 Manta-Palmar	16
3.4 Jama-Muisne	16
3.5 Esmeraldas-San Lorenzo	16
4. DEFINICION DE LA ALTA COCINA	16
5. TECNICAS DE COCCION	16
5.1 Asado a la parrilla	17
5.2 Fritura	17
5.3 Hervir	17
5.4 Estofado.....	17
5.5 Cocción por ácidos	17
5.6 Esferificación:	17
5.7 Aires:.....	17
5.8 Nitrógeno líquido:.....	18
5.9 Gelificante:.....	18
5.10 Rotavapor:	18

5.11 Liofilización:	18
5.12 Cocción al vacío:.....	19
5.13 Espumas:.....	19
6. RECETAS ESTÁNDAR	20
Tabla 2.....	20
6.1 Ensalada de aguacate y camarón	20
Tabla 3.....	21
6.2 Camarones a mi estilo propio	21
Tabla 4.....	22
6.3 Caldo de camarón tradicional	22
Tabla 5.....	23
6.4 Coctel de camarón.....	23
Tabla 6.....	24
6.5 Ensalada de camarón con manzana.....	24
Tabla 7	25
6.6 Tortillas de camarón	25
Tabla 9.....	27
6.8 Camarones al ajillo con crema de coco	27
Tabla 10.....	28
6.9 Camarones tempura con salsa de miel y mostaza	28
Tabla 11.....	29
6.10Fetuchini con camarones.....	29
CONCLUSIONES	30
RECOMENDACIONES.....	31
REFERENCIAS.....	32
ANEXOS	33

ÍNDICE DE GRAFICOS

Figura 1. Camarón carapacho.....	8
Figura 2. Camarón cebra.....	10
Figura 3. Camarón Nailon.....	11
Figura 4. Camarón pomada o titi.....	13
Figura 5. Camarón rojo.....	14
Figura 6. Camarón café.....	15
Figura 7. Camarón de rio.....	16

INDICE DE TABLAS

Tabla 1.Provincias principales de camarón.....	3
Tabla 2.Ensalada de aguacate y camarón.....	21
Tabla 3.Camarones a mi estilo propio.....	22
Tabla 4.Caldo de camarón tradicional.....	23
Tabla 5.Coctel de camarón.....	24
Tabla 6.Ensalada de camarón con manzana.....	25
Tabla 7.Tortillas de camarón.....	26
Tabla 8.Camarones salteados y ajonjolí.....	27
Tabla 9.Camarones al ajillo con crema de coco.....	28
Tabla 10.Camarones tempura con salsa de miel y mostaza.....	29
Tabla 11.Fetuchini con camarones.....	30

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

EL PROBLEMA

El problema que encontramos en esta investigación es que muchas personas desconocen los tipos y aplicaciones del camarón mediante la alta cocina, ya que en nuestro país este producto es uno de los más exportados y cotizados; sin embargo es muy poco conocida la utilidad del mismo para elaborar nuevos platos, por lo que ha sido relegado dentro de nuevas creaciones y tendencias gastronómicas, de igual manera no es aprovechado eficientemente este recurso dentro de la cocina ecuatoriana.

En la actual cocina ecuatoriana la utilización del camarón es alta pero la gran mayoría de las personas no tienen un conocimiento de técnicas básicas a la hora de prepararlo, sin saber que el tiempo de cocción de este es mínima, también mucha gente desconoce que para la preparación de muchas recetas se puede utilizar tanto las cascaras y las cabezas del camarón.

También es desconocido el camarón de río siendo una especie muy útil dentro de la gastronomía ya que tiene características similares al camarón de mar y podría ser una buena opción al momento de escoger, claro que en la sierra es muy difícil encontrar esta especie y esto dificultaría la gastronomía en esta parte del país.

En los restaurantes son muy pocas las ideas y las propuestas gastronómicas innovadoras que se podrían presentar con dicha proteína y no se presenta opciones diferentes que atraigan más al consumidor.

JUSTIFICACION

Este proyecto, lo que busca es impulsar el uso de camarón en todas partes de nuestro país, destacando su sabor y realzando el mismo, utilizando para ello algunas técnicas básicas que podrían servir para el desarrollo de recetas utilizando, la misma cascara del camarón y fondos que se puede utilizar con agua de la misma cocción para el desarrollo de diferentes recetas en todo tipo.

La acogida que tiene este producto en nuestro país es muy grande por lo que el problema no está en el consumo, si no en que la gente desconoce muchas técnicas sencillas que pueden ayudar en el día a día y más aún si hablamos de restaurantes, esto podría ayudar, tanto en la ganancia como en el ahorro, generando más posibilidad de aumentar producción y menos desperdicios.

El estudio de dicho producto, es utilizar un camarón netamente ecuatoriano y dar a conocer a la gente lo que es posible realizar con distintas clases de este, incluyendo técnicas e innovadoras ideas para la presentación de platos y recetas en general para el cliente.

Las personas deben tener un poco más de conocimiento acerca de técnicas y preparaciones del camarón para tener un rendimiento óptimo del mismo, sin reducir sus propiedades tanto nutritivas, de sabor y física.

JUSTIFICACION GASTRONOMICA

La finalidad de este proyecto es analizar detalladamente los tipos y aplicaciones del camarón en la gastronomía, destacando las bondades de este producto y resaltando su sabor, los mismos que son muy utilizados en los ámbitos gastronómicos y apreciados en los diferentes países por ser un alimento exótico.

Se especificara en que regiones hay mayor producción de camarón, cuales son los más exportados, en que platos se puede aplicar los distintos tipos de camarones que se encuentran en las costas ecuatorianas.

En el siguiente cuadro encontramos las provincias principales productoras de camarón:

Provincia	Total Granjas	Distribución porcentual	Zonas Altas	Zonas de playa
Guayas	978	49%	452	526
El Oro	451	22%	154	297
Manabí	404	20%	209	195
Esmeraldas	175	9%	95	80
Total	2.008	100%	910	1.098

Tabla 1. Provincias Principales productoras de camarón
Tomado de: Subsecretaría de Recursos Pesqueros

INTRODUCCION

El camarón es uno de los productos insignia de la oferta exportable del sector de la pesca y la acuicultura.(Hora, 2016)

Es un alimento que presenta un nivel muy bajo de grasas y calorías. El camarón es rico en componentes como carotenos, beta carotenos, omega 3 y pre vitamina A. El camarón ecuatoriano por su exquisito sabor, color y textura es reconocido como un producto gourmet a nivel mundial.

Las ventajas climáticas del país permiten que se generen hasta tres ciclos de cosechas por año, y un mayor desarrollo productivo por hectárea. El camarón blanco o *litopenaeus vannamei* representa más del 95% de la producción ecuatoriana.(Exterior, 2014)

Podremos encontrar los tipos de camarón que se encuentran en nuestro país, principalmente en las regiones donde más cultivo hay, también encontraremos recetas con explicaciones básicas sobre técnicas para preparar correctamente un plato con camarón.

El desarrollo de dicho proyecto dejara como resultado un poco más de conocimiento acerca de cómo se puede utilizar el camarón implementando recetas fáciles y técnicas básicas para el desarrollo de estas, y para que la gente sepa darle un poco más de provecho a esta proteína, tanto en sabor, texturas y elaboración de platos.

CAPITULO I

1. ANÁLISIS DEL ENTORNO

1.1 SITUACION ECONOMICA Y DEMOGRAFICA

La acuicultura y en especial la camaronicultura son grandes fuentes de empleo y han generado muchos ingresos para el país. Según la Cámara Nacional de Acuicultura del Ecuador, las exportaciones de camarón ecuatoriano llegaron a su punto más alto en 1998 cuando alcanzó la cifra de 11 400 toneladas exportadas, recibiendo 875 millones de dólares de EE.UU. En el año 2000 la industria camaronera se vio afectada por el virus de la mancha blanca, lo cual afecto a la producción de la misma, evidenciándose una drástica caída en los precios internacionales.(Gallardo, 2013)

El cultivo de camarón se desarrolló principalmente en la región de la Costa, en donde se destacan importantes aspectos naturales que hacen de ésta un lugar excelente para el desarrollo de la acuicultura. En el Ecuador la actividad camaronera se inicia desde tiempos remotos, específicamente en los años 1968, en la provincia de El Oro, un grupo de empresarios agricultores, al observar que crecía el camarón en ciertos estanques cercanos a su localidad, decidieron emprender el cultivo de camarones.(Gallardo, 2013)

La industria camaronera tiene sus inicios por los años 70 en las provincias de El Oro y el Guayas, las condiciones de estas provincias ayudo mucho a la actividad camaronera, haciendo de esta actividad un negocio rentable

La provincia del Oro se sitúa al sur de nuestro país, cuenta con importantes actividades comerciales, ganaderas, industriales y agrícolas, todas estas condiciones le ha permitido incursionar en la actividad camaronera; esta provincia siempre ha tenido tendencia a la exportación, siendo la base de su economía, contribuyendo así a atender la demanda externa.(Gallardo, 2013)

Las zonas dedicadas a la actividad camaronera se propagaron hasta la década de los 90, es en esta época donde las empresas decidieron invertir en laboratorios para mejorar las larvas, de igual manera en fábricas que se dediquen a elaborar alimento balanceado e insumos para la actividad acuícola.(Gallardo, 2013)

CAPITULO II

2. PROPUESTA GASTRONOMICA

2.1 ANTECEDENTES

El Ecuador es el mayor productor de camarón de los últimos tiempos con un porcentaje del: 96% que proviene del cultivo y un 4% que proviene de la pesca artesanal.

Esta actividad comenzó de manera casual, donde por grandes agujeros el agua de mar se quedaba estancada en pequeñas esterillas y se pudo observar que estas aguas traían consigo camarones en post-larvas, y fue entonces donde los agricultores decidieron utilizar ciertas técnicas caseras para la cría del mismo mediante piscinas artesanales.(Gallardo, 2013)

2.2 TIPOS DE CAMARON

2.2.1 Solonecera agassizi, Faxon 1983

Familia: Solenoceridae

Género: Solonecera

Especie: agassizi

Nombres comunes: camarón chupaflor, carapachudo

Caracteres distintivos: Caparazón con un total de 8 a 10 dientes dorsales, incluyendo los dientes rostrales y el epigástrico. Ambos flagelos antenulares lameliformes, unidos para formar un tubo. Espina blanquiestega ausente; urópodo externo sin espina disto-lateral. Petasma del macho con ambas proyecciones distales redondeadas. Télico de la hembra con un par de fuertes proyecciones. Caparazón y abdomen rojos; periópodos con bandas alternantes

rojas y blancas; telson y urópodos rojos con manchas amarillas. (Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Hábitat: Se lo encuentra entre 16 y 384 m de profundidad. Sobre fondos blandos (lodosos y areno lodosos).

Pesca y utilización: Es la especie más grande del género para el pacífico americano, se lo captura con redes de arrastre y se comercializa congelado.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura1. Camarón carapacho
Tomado de: Grupo nación, 2016

2.2.2 *Sicyoniapicta*, Faxon 1983

Familia: Sicyoniidae

Género: *Sycionia*

Especie: *picta*

Nombres comunes: Camarón cebra, carapachudo.

Caracteres distintivos: Rostro leve fuertemente elevado, con dos o tres dientes en la extremidad anterior y 3 o 4 dientes en el borde dorsal. Carina dorsal del caparazón con dos dientes, el anterior muy pequeño y ubicado por delante del nivel de la espina hepática, el posterior con una punta encorvada, seguida de una larga carina oblicua. Lóbulos latero ventrales del petasma del macho con una proyección disto-lateral simple, formando un ángulo de 90°; proyecciones distales de los lóbulos dorso-laterales bien separadas, ligeramente encorvadas.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Color: dorso de color rojo claro a anaranjado claro; regiones laterales del caparazón y del abdomen más claras que el resto del cuerpo. Región lateral del caparazón con una marca en forma de ocelo, formada por un centro generalmente más oscuro (café o casi negro) y 2 anillos concéntricos, el interno más ancho y de color rojo, el externo fino blanco amarillento, a veces formando un "9". Margen posterior de todos los segmentos abdominales y margen anterior del primero de color blanco.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Talla máxima: 7,0 cm (macho) y 8,8 cm (hembra) de longitud total.

Distribución batimétrica y hábitat: *S. picta* ha sido encontrada en un amplio intervalo de profundidades, desde 16 hasta 400 m. Sin embargo, la mayoría de las capturas provienen de menos de 150 m, y predominantemente, entre 60 y 100 m en el Golfo de California. Esta especie ocupa una gran variedad de sustratos: arena, conchilla, lodo (verde, gris y café), sedimentos mixtos (arena

con lodo o conchilla; lodo con rocas o conchillas; grava con conchilla), y mezclas de lodo, rocas y restos de corales. Parece tener cierta preferencia por sedimentos predominantemente arenosos, con una proporción importante de limo y algo de arcilla. (Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura 2. Camarón cebra
Tomado de : Recovery.com

2.2.3 Heterocarpus hostilis, Faxon 1893

Familia: Pandalidae

Género: Heterocarpus

Especie: hostilis

Nombre comunes: Camarón nailon, carapachudo

Caracteres distintivos: Rostro largo, no articulado entre 1,5 y 2,3 veces la longitud del caparazón, con 7 u 8 dientes dorsales y 9 a 14 ventrales; 1 solo diente postrostral, caparazón, con dos quillas laterales largas que se extienden a casi todo el caparazón. Segmentos abdominales tercero a quinto con una fuerte espina medio-dorsal en el margen posterior; tonalidad general del cuerpo rojo vivo. (Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Hábitat: Especie asociada con los fondos blandos del talud continental, *H. hostilis* ha sido recolectada entre 187 y aproximadamente 1900 m de profundidad.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Pesca y utilización: Especie de camarones de profundidad al alcance de redes comerciales, pero de difícil acceso, se comercializa como producto fresco o congelado.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura 3. Camarón Nailon
Tomado de: (Massay, 1993)

2.2.4 Heterocarpus vicarius, Faxon 1983

Familia: Pandalidae

Género: Heterocarpus

Especie: vicarius

Nombre comunes: Camarón pomada o titi, carapachudo

Caracteres distintivos: Rostro más corto que el caparazón, no articulado, con 7 u 8 dientes dorsales y 12 dientes ventrales; 4 o 5 dientes postrostrales. Caparazón con dos quillas laterales largas que se extienden a lo largo de casi todo el caparazón; segmentos abdominales tercero y quinto sin espina medio dorsal en el margen posterior. Punta terminal del telson corta, con 3 pares de espinas móviles subterminales. Tonalidad general del cuerpo rojo vivo.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Hábitat: Es capturada en aguas relativamente someras a partir de 73 a 760 m de profundidad, se la encuentra preferentemente sobre fondos blandos, pero vive sobre fondos arenosos.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)

Pesca y utilización: Es capturado con redes de arrastre comercial o artesanal y se comercializa como producto fresco o congelado. Por su nivel de residencia (batimetría), *Heterocarpus vicarius* puede ser considerada una especie más prometedora para el área de pesca del pacifico centro-oriental.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura 4. Camarón pomada o titi
Tomado de:(Wehrmann, 2007)

2.2.5 *Farfantepenaeus brevirostris*, Kinsley 1878

Familia: Penaeidae

Género: *Farfantepenaeus*

Especie: *brevirostris*

Nombres comunes: Camarón rojo, camarón rosado

Caracteres distintivos: Especie acanalada rostro con dientes dorsales (9 a 12) y ventrales (2 o 2). Surco y carina adrostrales largos. Fondo del cuerpo rojizo o rosado-rojizo. Talla máxima 20.8 cm de longitud total.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura 5. Camarón rojo
Tomado de: El marisquero.

2.2.6 *Farfantepenaeus californiensis*, Holmes 1900

Familia: Penaeidae

Género: *Farfantepenaeus*

Especie: *californiensis*

Nombre comunes: Camarón café, langostino

Caracteres distintivos: Rostro con dientes dorsales (8 hasta 11) surco y carina adrostrales largos, especie acanalada, color. Fondo café-rojizo; periópodos amarillos, mancha café – marrón (silla de montar) entre el tercer y cuarto segmento abdominal. Talla máxima 24 cm LT.(Fisher, Schneider, & Sommer, 1995)



Figura 6. Camarón café
Tomado de:(Gasca, 2013)

2.2.7 *Samastacus spinifrons* (Philippi 1882)

El camarón de río o camarón adentro se lo denomina así por la crianza en piscinas lejos del mar o en ríos y embalses de agua dulce la crianza es de forma artesanal, esta especie se de en Bolívar, en la zona del río Carrizal, en Montecristi, Rocafuerte, Jama y en la Amazonia en los ríos Napo.



Figura7. Camarón de río
Tomado de:Ecured

3. Zonas de recolección de camarón

Existen varias zonas de recolección el Ecuador pero entre ellas se destacan seis que son las más importantes:

3.1 Sur del Golfo de Guayaquil. - Donde desembocan numerosos ríos y esteros, lo cual crea condiciones favorables para el desarrollo del ciclo vital del camarón, representa la más importante zona de pesca. Los caladeros se extienden desde la frontera con el Perú hasta la boca de Jambelí.(Exterior, 2014)

3.2 Isla Puna y Santa Clara. - Comprende la costa occidental de la Isla Puna y los alrededores de la isla Santa Clara. (Exterior, 2014)

3.3 Norte del Golfo de Guayaquil. - En esta zona se realiza una pesca intensiva y muy característica de Data de Posorja hasta algunas millas al oeste de Chanduy. (Exterior, 2014)

3.3 Manta-Palmar. - Zona discontinua, se encuentra interrumpida por zonas de aguas profundas y de fondo rocoso que dificulta la pesca de arrastre. (Exterior, 2014)

3.4 Jama-Muisne. - Zona de fondo blando, ocasionalmente frecuentada por barcos de arrastre y embarcaciones artesanales que se dirigen a la captura de reproductores.(Exterior, 2014)

3.5 Esmeraldas-San Lorenzo.- Este sector es el más extenso y comprende entre Punta Súa (Sur) y la frontera con Colombia (Norte). Se considera que las especies *L. vannamei* y *L. occidentalis*, son las de mayor disponibilidad en esta zona.(Exterior, 2014)

4. DEFINICION DE LA ALTA COCINA

El término Alta Cocina, proviene del francés “La haute Cuisine”, conocida también como “Gande cuisine”; concepto utilizado para denominar a la gastronomía practicada en los grandes hoteles y restaurantes del mundo occidental. La Alta Cocina se caracteriza por el empleo de productos e insumos de extrema calidad, por las presentaciones más cuidadas y artísticas, por las elaboraciones más complejas y refinadas.(Rodriguez, 2015)

Sin embargo, la alta cocina no está limitada por estilos particulares, se trata más de una práctica general, en la que se busca crear una experiencia de exclusividad, calidad y donde se privilegia el sabor y el status.

5. TECNICAS DE COCCION

Los camarones tienen un delicado sabor a marisco que combina bien con muchas especias y salsas. Los camarones son deliciosos hervidos, salteados

en la estufa o a la parrilla, en tempura, etc. Dentro de estas técnicas explicaremos las que se usaran para este proyecto.

5.1 Asado a la parrilla: Es una técnica muy asociada a pueblos americanos y mediterráneos, es también usado en Japón.(Escueladecocina.net, 2007)

5.2 Fritura: Se basa en la tempura, que se aplica principalmente a mariscos y vegetales, donde se fritan rápidamente, cortados en trozos del tamaño de un bocado.(Escueladecocina.net, 2007)

5.3 Hervir: Consiste en cocinar un alimento en líquido hirviendo, excepto en grasas. Lo más habitual es emplear agua, pero puede también ser: leche, caldo, vino, etc. Una parte del sabor y los nutrientes de los alimentos, pasan al agua durante la cocción. Es la única técnica que puede emplearse para alimentos particularmente duros, como carnes duras, legumbres secas, etc.(Escueladecocina.net, 2007)

5.4 Estofado: Esta es otra de las técnicas culinarias que conserva mucho los nutrientes de los alimentos que se implican. El alimento es cocido en su propio jugo, lo que genera la concentración de minerales.(Escueladecocina.net, 2007)

5.5 Cocción por ácidos: Sumergir los alimentos en un medio que no permita que se alteren sus propiedades, como pueden ser medios ácidos, como el vinagre, o el limón, o en sal. El vinagre por ejemplo, sirve para preparar pepinillos, hortalizas, etc.(Escueladecocina.net, 2007)

5.6 Esferificación: Esta técnica culinaria empleada por Ferran Adrià utiliza una sustancia procedente de algas naturales, llamada alginato, que permite crear esferas de alimento líquido protegidas por una membrana muy fina, parecidas a las huevas de pescado. Al entrar en la boca, se produce una explosión de estas esferas que liberan un sabor fuerte y puro, creando una peculiar experiencia gastronómica. (Editorial Prensa Alicantina, S.A., 2013)

5.7 Aires: Volviendo al personaje protagonista de estas técnicas, él mismo apareció con un aire de zanahoria en la mano a la hora de salir en la portada de The New York Times Magazine en 2003. Para conseguir este efecto, no hay

más que añadir lecitina de soja a la mezcla que vayamos a batir para que los lípidos puedan encapsular el aire en burbujas.(Guia Repsol, 2016)

5.8 Nitrógeno líquido: Esta sustancia, también utilizada por el gran chef Adrià, permite congelar de manera inmediata cualquier ingrediente, de manera que las propiedades mecánicas de los alimentos a baja temperatura cambian y se consigue de este modo nuevos productos. Es decir, permite elaboraciones "imposibles" como la técnica de cocción en frío (sólido por fuera y líquido por dentro).(Editorial Prensa Alicantina, S.A., 2013)

5.9 Gelificante: Para conseguir una textura algo más sólida es preciso usar gelificantes. Existen varios. El agar agar, que se obtiene a partir de varios tipos de alga roja, se mezcla con los ingredientes a temperatura ambiente y después se calienta. También se pueden preparar esferificaciones si en vez de calentar la masa se dejan caer pequeñas gotas en aceite muy frío. Con la goma gellan sosa, un polisacárido que se obtiene tras la fermentación de una bacteria, la gelatina que se obtiene es más dura, incluso se puede cortar o laminar. Al usar kappa la gelificación requiere menos tiempo de preparación, con lo que la textura será más parecida a la de un flan y con el instangel se podrán realizar gelificaciones a temperatura ambiente, pues no es necesario que se caliente.(Guia Repsol, 2016)

5.10 Rotavapor: Joan Roca, de 'El celler de Can Roca', decidió innovar en su cocina con un destilador que al funcionar al vacío permite trabajar a temperatura mucho más baja y extraer aromas en forma líquida que pueden ser utilizados para dar personalidad a los platos. Actualmente no hay cocinero que se precie sin una rotavapor en su cocina.(Editorial Prensa Alicantina, S.A., 2013)

5.11 Liofilización: De manera simple, esta técnica consigue secar los alimentos manteniendo todas sus propiedades. Para ello, se elimina el agua congelando los alimentos y esta se evapora directamente, sin pasar de nuevo a líquido.(Guia Repsol, 2016)

5.12 Cocción al vacío: Para cocer al vacío introduciremos el alimento en un envase estanco, le extraeremos el aire y lo cocinaremos con temperatura constante y siempre inferior a los 100 °C. Se puede usar el baño maría o un horno a vapor. Este tipo de cocción no tiene más que ventajas: respeta el sabor, mantiene todas las propiedades organolépticas del producto y prolonga el tiempo de conservación.(Guia Repsol, 2016)

5.13 Espumas: Quizás es una de las técnicas más habituales en muchos establecimientos. Los ingredientes se introducen en un sifón junto con polvos de proespuma –caliente o fría dependiendo de la preparación–. El sifón se calienta al baño maría, se le incorporan las cargas de nitrógeno y listo para usarse. Se pueden hacer espumas de chocolate, yogur, melón o incluso fabada.(Guia Repsol, 2016)

6. Recetas estándar

Tabla 2

6.1 Ensalada de aguacate y camarón

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Ensalada de Aguacate y Camarones			
GÉNERO		sal			
RES O MATERIA		camaron			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN					
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN					
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
20	gr	camarones			
20	gr	cebolla paiteña			
20	gr	pimiento rojo			
20	gr	pimiento verde			
20	gr	champiñones			
40	gr	patacon			
20	ml	pulpa de maracuya			
5	ml	salsa de soya			
20	ml	jugo de limon			
5	gr	sal			
5	gr	pimienta			
10	gr	perejil			
2	gr	aji liquido			
5	gr	miel			
45	gr	aguacate			
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Marinar los camarones en jugo de limón y aji liquido por 30 mins.			
		2. sofreir los camarones por 30 segundos			
		3. sofreir la cebolla, los pimientos en el aceite y los champiñones, adicionar sal y pimienta al gusto			
		4. mezclar los camarones en el sofrito y servir en el aguacate			
		vinagreta: mezclar la pulpa de maracuya y la salsa de soya y adicionar un poco de miel y adicionar a la ensalada.			
		servir con patacones pequeños.			
		Observaciones: coccion del camaron con choque termico para resaltar el color y fritura profunda para el crocante de verde			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Tabla 3
6.2 Camarones a mi estilo propio

 FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA		Ensalada de Aguacate y Camarones			
GÉNERO		sal			
RES O MATERIA		camaron			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN					
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN					
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
20	gr	camarones			
20	gr	cebolla paiteña			
20	gr	pimiento rojo			
20	gr	pimiento verde			
20	gr	champiñones			
40	gr	patacon			
20	ml	pulpa de maracuya			
5	ml	salsa de soya			
20	ml	jugo de limon			
5	gr	sal			
5	gr	pimienta			
10	gr	perejil			
2	gr	aji liquido			
		miel			
		aguacate			
			VALOR TOTAL		
PROCEDIMIENTO					
1. Marinar los camarones en jugo de limón y ají líquido por 30 mins.					
2. sofreir los camarones por 30 segundos					
3. sofreir la cebolla, los pimientos en el aceite y los champiñones, adicionar sal y pimienta al gusto					
4. mezclar los camarones en el sofrito y servir en el aguacate					
vinagreta: mezclar la pulpa de maracuya y la salsa de soya y adicionar un poco de miel y adicionar a la ensalada.					
servir con patacones pequeños.					
Observaciones: coccion del camaron con choque termico para resaltar el color					



CONCLUSIONES

- Determinar un análisis con el fin de conocer las cualidades propiedades y sabores del camarón para lograr una variedad de platos dentro la alta cocina con la utilización de técnicas modernas y básicas en la misma.
- A través de este proyecto se pudo conocer más a fondo el producto como: tipos de camarón su pesca artesanal, etc.
- Fue muy enriquecedor el conocer mediante la investigación la versatilidad que tiene el camarón en las preparaciones gastronómicas a nivel nacional e internacional.
- Se re direcciono el conocimiento sobre la utilidad del camarón teniendo la oportunidad de converger lo moderno con lo tradicional alcanzando un equilibrio optimo en las recetas elaboradas
- Se aplicó técnicas de cocción adquiridas en la universidad las mismas que fueron fusionadas con técnicas nuevas investigadas.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda conocer más a fondo que este producto es realmente bueno para la utilización de la alta cocina.
- Se recomienda que para evitar cualquier problema al consumidor se debe manipular y preparar dentro del menor tiempo posible para conservar su sabor y calidad.
- Conocer los tiempos de cocción del camarón
- Se recomienda ser audaz para fusionar técnicas nuevas y básicas para crear platos extraordinarios con el camarón que llamen la atención del cliente.
- Aplicar y seguir con las medidas de salubridad en la manipulación del camarón para evitar su contaminación.

REFERENCIAS

<http://www.ambiente.gob.ec/wp->

<http://www.ccondem.org.ec/tempcon.php?c=510>

[content/uploads/downloads/2013/01/Impactos-de-la-pesqueria-arrastre-Ecuador-1.pdf](#)

[content/uploads/downloads/2012/10/Analisis-de-la-pesqueria-arrastre-Ecuador-](#)

[21febPDF.pdf](#)

<http://www.elcomercio.com/tendencias/camaronecuatoriano-feria-gastronomia->

[nationalrestaurantassociation-comida.html](#)

El sabor de mi Ecuador (Libro)

http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_ecuador/es

<http://ocio.diarioinformacion.com/gastronomia/noticias/nws-225196-cocina-autor->

[tecnicas-mas-innovadoras.html](#)

<http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/fishing-and->

[aquaculture/](#)

<http://www.revistalideres.ec/lideres/industria-nacional-camaron-refloto-fuerza.html>

ANEXOS

ANEXOS

- ENSALADA DE AGUACATE Y CAMARONES



- CAMARONES A MI ESTILO PROPIO



- CALDO DE CAMARON TRADICIONAL



- COCTEL DE CAMARON



- **ESPAGUETI CON CAMARONES**



- TORTILLAS DE CAMARON



- CAMARONES TEMPURA CON MIEL Y MOSTAZA



