



CATÁLOGO DE PREPARACIONES



DE LA GASTRONOMÍA CHILENA:



Descubriendo Sabores Auténticos



Presentación

Chile apuesta por el futuro, con esfuerzo y convicción. Perseveramos en ser auténticos, un país que se alza sobre su historia, pero que quiere y puede innovar, crear y mirar el futuro con audacia y perspectiva.

Debemos ser creíbles, auténticos y propios. Debemos contar lo que somos, siendo veraces y atractivos, mostrando al mundo nuestras ventajas y fortalezas, pero también nuestros valores, y aquello en lo que creemos.

Nuestro relato país y gastronómico es transversal, y recoge nuestra historia, nuestro modo de ser país, los desafíos y lo que soñamos construir a futuro, relato que se alza sobre 3 ejes:

- Sustentabilidad
- Democracia
- Diversidad

Porque Chile es un país que apuesta por la SUSTENTABILIDAD, que se expresa en todas nuestras actividades, tanto productivas como culturales.

Y la sustentabilidad es hoy base de nuestra oferta gastronómica, no solo por el rol que tienen las personas y comunidades en su expresión, sino también por su riqueza creadora e innovadora, y su compromiso con un mundo mejor, de respeto a nuestras riquezas naturales y nuestra cultura.

Chile es un país que se expresa en la DIVERSIDAD, desde nuestra geografía, pasando por las manifestaciones centenarias de nuestros pueblos originarios, hasta llegar a las numerosas migraciones, históricas y actuales, que determinan nuestra identidad actual.

Esta diversidad se expresa en nuestra riqueza culinaria, desde norte a sur del país, auténtica y mestiza, tradicional y moderna, y, por sobre todo, reconocida a nivel mundial.

Nuestra gastronomía es parte de nuestro relato país: muestra lo que somos, cómo somos, qué hacemos y ofrecemos al mundo. Como chilenos. Por eso, la riqueza culinaria de Chile es un tesoro digno de descubrir y apreciar en su máxima expresión.

En ese contexto y para posicionar la gastronomía nacional en diversos eventos institucionales, presentamos con orgullo el “Catálogo de Preparaciones de la Gastronomía Chilena”, documento para destacar y promover la autenticidad de la gastronomía chilena, resaltando preparaciones e ingredientes que reflejen la historia y diversidad geográfica y cultural del país, proporcionando una guía para la incorporación de platillos chilenos en diferentes eventos organizados por instituciones públicas.

Con el “Catálogo de Preparaciones de la Gastronomía Chilena”, aspiramos a mostrar a los territorios y su gente a través de sus preparaciones con pertinencia local y enriquecer cada evento institucional con los sabores auténticos y tradicionales que definen la identidad gastronómica de Chile.

A pesar de que los límites gastronómicos son difusos, por motivos prácticos, el catálogo se divide en 5 macrozonas, desde la Macrozona Norte del altiplano, desierto y valle de las estrellas; la macrozona centro con las ciudades, viñas y playas; la macrozona Sur de Bosques, Ríos, Lagos y Volcanes, la macrozona que considera la Patagonia y Antártica, y la macrozona Insular. En cada una de ellas se muestran los ingredientes más representativos de cada zona, además de las preparaciones tradicionales, y las sugerencias de comidas con pertinencia territorial de las macrozonas.

Invitamos a todas las instituciones públicas en Chile y el mundo a sumarse a esta experiencia culinaria única y a descubrir los sabores de la gastronomía chilena en cada bocado.

Macrozona Norte:

Altiplano chileno, Desierto de Atacama y valle de las estrellas



La macrozona norte de Chile abarca desde la región de Arica y Parinacota hasta la región de Coquimbo. Se caracteriza por su clima desértico, ofreciendo una diversidad de paisajes que van desde el altiplano y volcanes hasta playas y verdes valles. Destacan lugares emblemáticos como el Desierto de Atacama, el Valle del Elqui y la ciudad de Antofagasta, así como una rica historia cultural y una importante industria minera. Es un territorio único para quienes buscan aventuras en entornos naturales impresionantes y para quienes desean explorar la historia y la cultura del norte de Chile. Se destaca particularmente la presencia de los pueblos Aymará, Quechua, Atacameño, Diaguita y Colla en esta zona, relevando sus tradiciones y riqueza cultural en el territorio.

Los ingredientes característicos de la macrozona norte de Chile reflejan la diversidad de sus paisajes y la influencia de su cultura y patrimonio. Algunos de los ingredientes más representativos incluyen:



Productos del mar: La macrozona norte tiene una extensa y variada costa, por lo que los productos del mar son una parte importante de la cocina de este territorio. Destaca una gran diversidad de pescado fresco y de roca, además de mariscos como machas, locos, erizos y lapas.



Productos agrícolas: Pese a su clima árido, los valles fértiles de la macrozona producen frutas y verduras, como uvas, paltas, limones, mangos, pimientos y aceitunas, entre las más famosas están las aceitunas de Azapa.



Productos del desierto: El desierto de Atacama ofrece ingredientes únicos, como quinua, algarrobo, chañar y papaya chilena. En este contexto, animales como llamas, alpacas y conejos constituyen parte esencial de los alimentos de este territorio.



Hierbas y especias locales: Se destacan algunas hierbas y especias autóctonas, como el culén, el orégano de la cordillera, la Rica Rica y el orégano de Socoroma; y una variedad de ajíes y rocotos.



Vinos y licores: Las uvas que se producen en la macrozona dan vida a vinos dulces como el Pajarete y Pintatani, además de vinos, espumosos y del pisco chileno.



Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la zona: Orégano de la precordillera de Putre, aceitunas de Azapa, Maíz Llutuño, Limón de Pica, aceite de oliva del valle del Huasco.

Algunas de sus preparaciones más tradicionales son:

Aperitivo

- Chicha de piña
- Mistela de betarragas
- Pebre nortino
- Pejerreyes al dedo
- Ponche de erizos
- Ceviche chileno



- Sango o piri
- Tortilla de erizos
- Sopaipillas nortinas
- Churrascas a la parrilla
- Ceviche de lapas

Fondo

- Picante de queso de cabra y papas
- Caldillo de marisco
- Chupe de locos
- Chupín de mariscos y queso de cabra
- Empanadas fritas de llama
- Patasca
- Pescado de roca escabechado
- Picante de lapas
- Ajiaco nortino
- Cabrito a la cacerola
- Calugas de pescado con salsa tártara
- Carraca del minero
- Chupe de charqui
- Picante de conejo

- Camarones de río y salsa de tomate chino
- Cazuela de cabrito
- Estofado de cabrito
- Sopa de cola y trigo majado
- Calapurca
- Chairo
- Chuño phuti
- Cojinova al sartén
- Humitas dulces nortinas
- Lawa (mazamorra) de quinua
- Picante de guata y charqui
- Picante de llaita
- Watia en olla

Postres

- Chumbeque nortino
- Mermelada de guayaba
- Arroz con leche
- Macho ruso
- Torta de hojarasca con arropo de chañar



- Confites de papaya
- Jarabe de papaya
- Papayas al jugo
- Turrón de arropo de uva

Sandwich

- Sándwich de pescado frito



Idea de servicio de **café o desayuno** con pertinencia de la macrozona norte

Líquidos

- Chicha de Piña
- Jugo de papayas al jugo

Bocados fríos

- Chumbeque nortino
- Torta de Hojarasca con arlope de chañar
- Macho ruso
- Confitos de papaya

Bocados calientes

- Churrascas a la parrilla con mermelada de guayaba o jarabe de papaya
- Sopaipillas nortinas con pebre nortino
- Empanadas fritas de llama



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona norte

Líquidos

- Chicha de Piña
- Jugo de papayas al jugo

Aperitivo

- Pejerreyes al dedo
- Chupín de mariscos y queso de cabra
- Picante de queso de cabra y papas
- Ceviche chileno

Fondo

- Chupe de locos
- Picante de conejo
- Humitas dulces nortinas
- Pescado de roca escabechado

Postre

- Papayas al jugo
- Arroz con leche

Cocteles y maridajes

- Pajarete
- Pintatani
- Pisco





La macrozona centro de las urbes, los valles y viñas de Chile comprende una extensa área geográfica que abarca desde la región de Valparaíso hasta la región del Ñuble. Esta región se caracteriza por sus valles fértiles, influencia costera y una diversidad de paisajes que van desde la costa del Pacífico hasta las montañas de la cordillera de los Andes. La macrozona centro de Chile ofrece paisajes costeros, valles productivos, viñedos, montañas y una rica oferta cultural que, junto a la presencia de espacios y elementos patrimoniales, la convierten en un territorio vibrante y diverso.

Los ingredientes típicos de esta macrozona reflejan su fértil tierra, la influencia costera y su tradición culinaria. Algunos de los ingredientes más representativos incluyen:



Productos del mar: La influencia costera se refleja en la abundancia de productos marinos frescos, como pescados variados, mariscos y crustáceos.



Frutas, verduras y productos agrícolas: Los valles fértiles de esta región producen una amplia variedad de frutas y verduras frescas durante todo el año. Entre ellas se encuentran uvas, duraznos, ciruelas, sandías, tomates, ajíes, cebollas y cilantro. En esta zona también tienen su origen diversos productos agrícolas de alta calidad, como el trigo, el maíz y los porotos.



Hierbas y especias: Se utilizan hierbas frescas como el cilantro, el perejil, el orégano y la menta, además de especias como el comino, el ají de color, el merkén y la pimienta, para sazonar y aromatizar platos típicos de la región.



Vinos: Los valles vitivinícolas de la zona producen una amplia variedad de vinos de alta calidad. Destacan las cepas como Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc.



Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la zona: Dulces de la Ligua, Chicha de Curacaví, dulces de Curacaví, Sandía de Paine, Sal de Cáhuil y Miel de Alhué.

Algunas de sus preparaciones más tradicionales son:

Aperitivo

- Arrollado huaso
- Empanaditas fritas de queso
- Chancho en piedra
- Pebre
- Queso de cabeza



- Pequenes
- Malaya rellena
- Paltas rellenas (reina, york, cardenal)
- Pichanga
- Pan amasado

Coctel

- Cola de mono
- Pichuncho
- Pisco sour

- Terremoto
- Vaina
- Borgoña-Camarones de río y salsa

Ensalada

- Ensalada chilena

- Ensalada de apio, palta y nueces

Fondo

- Papas con mote
- Pastel de choclo
- Pastel de jaiba
- Caldillo de congrio
- Carne mechada
- Chorrillana
- Merluza frita
- Cazuela
- Charquicán



- Empanadas de pino
- Tomaticán
- Costillar de cerdo al horno
- Porotos granados con mazamorra
- Lisa a la teja
- Bistec a lo pobre
- Plateada al jugo
- Puré picante
- Sopa de pantrucas

Postre

- Calzones rotos
- Torta de nuez con manjar
- Empolvados
- Dulce de alcayota
- Pan de huevo



- Leche asada
- Mote con huesillos
- Peras al vino tinto
- Torta curicana
- Panqueques celestinos

Sándwich

- Sándwich completo
- Sándwich de potito
- Sándwich chemilico

- Sándwich Barros Luco
- Sándwich Barros Jarpa
- Sándwich chacarero



Idea de **servicio de café o desayuno** con pertinencia de la macrozona centro y de los valles

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación

Bocados fríos

- Calzones rotos
- Empolvados
- Leche asada
- Mini Mote con huesillos
- Mini tortas curicanas

Bocados calientes

- Mini sándwich Barros Jarpa
- Pan amasado con dulce de alcayota o chancho en piedra o pebre
- Pan amasado con arrollado de huaso



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona centro y de los valles

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación

Aperitivo

- Empanaditas fritas de queso
- Calugas de pescado
- Empanadas de pino
- Palta rellena (reina, york, cardenal)
- Malaya rellena

Fondo

- Pastel de choclo
- Costillar de cerdo al horno
- Carne mechada
- Lisa a la teja
- Acompañados con puré picante y ensalada chilena

Postre

- Panqueques celestinos
- Peras al vino tinto

Cocteles y maridajes

- Borgoña
- Pisco sour
- Cola de mono
- Vaina
- Chicha
- Chacolí
- Aguardiente





La macrozona sur de Chile abarca desde la región del Biobío hasta la región de Los Lagos. Es uno de los territorios de más alta diversidad cultural y patrimonial, lo cual se refleja en sus tradiciones culinarias. En conjunto, la macrozona sur de Chile ofrece una combinación única de belleza natural, cultura ancestral, historia fascinante y una rica oferta gastronómica.

Caracterizada por sus imponentes montañas, densos bosques, numerosos lagos y ríos cristalinos, esta zona ofrece paisajes impresionantes en cada esquina. Se destaca particularmente la presencia del pueblo Mapuche en esta zona, relevando sus tradiciones y riqueza cultural en el territorio.

La macrozona sur de Chile tiene una rica variedad de ingredientes que reflejan su naturaleza y diversidad cultural y patrimonial. Algunos de los ingredientes más representativos incluyen:



Productos del mar: La costa sur de Chile es rica en una variedad de mariscos y pescados frescos, incluyendo salmón, merluza, congrio, cholgas, machas, almejas y erizos de mar.



Productos agrícolas: Los fértiles valles y las tierras de cultivo de la macrozona sur producen una amplia gama de frutas, verduras y legumbres. Entre los productos agrícolas más comunes se encuentran las papas, los tomates, los pimientos, los porotos, los arándanos, las frutillas, las manzanas y las peras.



Productos lácteos: La región sur de Chile es conocida por su producción láctea, que incluye una variedad de quesos, mantequilla, leche y crema.



Carnes: La ganadería es una actividad importante en la macrozona sur, y se producen una variedad de carnes frescas y curadas. Entre las carnes más comunes se encuentran el cordero, el cerdo, el vacuno y el pollo.



Frutos del bosque: La región sur de Chile es rica en una variedad de frutos del bosque, como moras, frambuesas, maqui y murta.



Hierbas y especias: Se utilizan hierbas frescas como el cilantro, el perejil y el orégano, así como especias como el merkén, para sazonar y aromatizar platos típicos de la región.



Vinos y licores: En esta zona hay una gran producción de cervezas artesanales y algunos licores locales como la sidra y el licor de oro.



Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la zona: Tomate Angolino, Prosciutto de Capitán Pastene y sidra de Punucapa.

Algunas de sus preparaciones más tradicionales son:

Aperitivo

- Catutos
- Tortillas al rescoldo
- Navajuelas o machas a la parmesana



- Pernil de cerdo
- Crudo de vacuno

Ensalada

- Ensalada de ulte y piures

Fondo

- Pulmay
- Cerdo con manzanas
- Chupe o carapacho de jaibas
- Conejo guisado
- Caldillo de cholgas
- Carbonada
- Estofado de San Juan
- Humitas en hojas
- Papas con chuchoca
- Pollona
- Sopa de camarón de barro o de vega
- Empanadas fritas de mariscos



- Guatitas a la jardinera
- Guiso de cochayuyo
- Paila marina
- Papas rellenas
- Pastel de papas
- Valdiviano
- Porotos con riendas
- Cazuela de cordero con luce
- Choritos y/o cholgas al alicate
- Locro falso
- Millokin

Postre

- Pajaritos dulces
- Picarones
- Kuchen de frutilla o frambuesas
- Berlines



- Conserva de murtilla y membrillo
- Kuchen de manzana y maqui
- Mermelada de moras



Idea de **servicio de café o desayuno** con pertinencia de la macrozona sur:



Líquidos

- Jugo de frutas de la estación



Bocados fríos

- Kuchen de manzana y maqui
- Catutos con mermelada
- Berlines



Bocados calientes

- Tortillas al rescoldo con mantequilla y queso de la zona
- Picarones



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona sur:



Líquidos

- Jugo de frutas de la estación



Aperitivo

- Empanadas fritas de mariscos
- Mini Papas rellenas
- Navajuelas o machas a la parmesana
- Pernil de cerdo
- Chupe o carapacho de jaibas



Fondo

- Pulmay
- Cerdo con manzanas
- Conejo guisado
- Guiso de cochayuyo
- Pastel de papas
- Humitas en hojas



Postre

- Conserva de murtilla y membrillo
- Pajaritos dulces



Cocteles y maridajes

- Sidra de manzana
- Cervezas valdivianas





La Macrozona Patagonia y Antártica Chilena es una vasta región que abarca las regiones de Aysén y de Magallanes y la Antártica chilena. Se caracteriza por sus paisajes salvajes y remotos, que incluyen montañas, glaciares, fiordos, ríos y una costa escarpada. Es un territorio impresionante, que ofrece una combinación única de paisajes espectaculares, vida silvestre abundante y oportunidades de aventura incomparables. Es un destino fascinante para quienes buscan alejarse de todo y sumergirse en la naturaleza más salvaje de Chile.

La Macrozona Patagonia y Antártica Chilena cuenta con una variedad de ingredientes únicos que reflejan su entorno natural, su riqueza cultural y patrimonial, además de las tradiciones culinarias de la región. Algunos de los ingredientes más representativos incluyen:



Productos del mar: La región cuenta con una abundancia de mariscos y pescados frescos, incluyendo centolla, merluza austral, salmón, congrio, cholgas, erizos de mar y el ostión.



Carnes: Las carnes de origen local, como cordero, guanaco y ciervo, son comunes en la región. El cordero patagónico, en particular, es muy apreciado por su sabor único.



Hongos y setas: La región es rica en hongos y setas silvestres, que crecen en los bosques húmedos de la Patagonia. Entre las variedades más comunes se encuentran los hongos de pino, los champiñones silvestres y los hongos de lenga.



Frutas y bayas: La Patagonia es conocida por sus frutas silvestres, como calafate, maqui y murta, que se utilizan en la preparación de mermeladas, licores y postres. También se cultivan manzanas, peras, cerezas y frutos rojos.



Hierbas y condimentos: Se utilizan hierbas aromáticas como el romero, el tomillo, el orégano y el cilantro, así como condimentos como el merkén (ají seco ahumado y molido), para sazonar y dar sabor a los platos tradicionales.

Algunas de sus preparaciones más tradicionales son:

Aperitivo

- Sopaipillas sureñas
- Erizos al matico
- Huepos-navajuelas en salsa verde
- Pinzas de jaiba con mayonesa



- Puyes al pilpil
- Ostión a la parmesana
- Caracoles de mar al ajillo



Fondo

- Cordero al palo
- Escabeche de liebre
- Merluza austral asada con hierbas
- Asado de pierna de cordero magallánico

- Mariscal caliente
- Chupe de centolla magallánica
- Caiquén al horno



Postre

- Cintas fritas croatas
- Compota de ruibarbo
- Mermelada de rosa mosqueta

- Mermelada de bayas silvestres
- Postre de ruibarbo y calafate
- Buñuelos croatas (pršurate)



Idea de servicio de **café o desayuno** con pertinencia de la macrozona Patagonia y Antártica Chilena:

Líquidos

- Jugo de calafate

Bocados fríos

- Cintas fritas croatas
- Compota de ruibarbo

Bocados calientes

- Sopaipillas sureñas con mermelada de rosa mosqueta
- Tapaditos con cordero asado



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona Patagonia y Antártica Chilena:

Líquidos

- Jugo de calafate

Aperitivo

- Ostión a la parmesana
- Huepos-navajuelas en salsa verde
- Chupe de centolla magallánica

Fondo

- Cordero al palo
- Merluza austral asada con hierbas
- Asado de pierna de cordero magallánico
- Cualquiera de estas opciones acompañadas con papas cocidas

Postre

- Compota de ruibarbo
- Buñuelos croatas (pršurate)
- Postre de ruibarbo y calafate

Cocteles y maridajes

- Licor de calafate





La Macrozona insular de Chile se compone por las tres principales islas y archipiélagos del país: Isla De Rapa Nui, archipiélago de Juan Fernandez y archipiélago de Chiloé. Estos tres lugares ofrecen una gran diversidad de paisajes, historias y riqueza cultural que se ven reflejadas en su tradición gastronómica y sus sabores únicos.

Cada uno de estos lugares cuenta con un alto valor cultural, desde los mitos y leyendas de Chiloé que marcan su quehacer y tradiciones, pasando por historias de tesoros enterrados y piratas en Juan Fernandez, hasta los impresionantes Moai y bailes polinésicos de Rapa Nui.

En ese sentido, es necesario destacar que Isla de Pascua y Chiloé tienen sitios de patrimonio mundial, así como el archipiélago de Juan Fernandez está reconocido como Reserva de la biosfera.

De la misma forma, la ubicación geográfica y la influencia del mar sobre sus costas y clima facilitan la existencia de especies animales y vegetales que permiten tener una amplia variedad de platillos, preparaciones e ingredientes. Algunos de los ingredientes más representativos incluyen:



Productos del Mar: En los tres territorios hay una gran variedad de pescados y mariscos. En Isla de Pascua, un producto muy conocido y cotizado es el atún de Isla de Pascua, en el caso de Juan Fernández, las langostas y cangrejo dorado de esta zona son reconocidas por su intenso sabor. En el caso del archipiélago de Chiloé, tiene una gran variedad de productos del mar, como picorocos, cholgas y choritos, y destaca la producción de mariscos ahumados y pescado salado.



Frutas, verduras y productos agrícolas: Dado el clima subtropical de Isla de Pascua, se pueden encontrar piñas y plátanos de la zona; en el caso de la Isla de Chiloé, se destacan las más de 200 variedades de papas, y el ajo chilote. En Juan Fernandez, hay gran variedad de verduras y hierbas aromáticas.



Carnes: El cordero Chilote alimentado con praderas naturales, se caracteriza por su carne magra, tiene bajo contenido de grasa intramuscular, de textura ligeramente seca, pero con intenso y delicioso sabor cuando el cordero es asado al palo. En Juan Fernandez, se destaca el uso de la cabra para distintas preparaciones.



Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la zona: Cordero Chilote, Atún de Isla de Pascua, Langosta de Juan Fernandez, Cangrejo Dorado de Juan Fernandez.

Algunas de sus preparaciones más tradicionales son:

Rapa Nui

Aperitivo

- Empanadas de atún (Isla de Pascua)
- Ceviche de atun con Auke
- Tunu Ahí Ika
- Umu (Curanto de Rapa Nui)
- Atún a la plancha con pure de camote
- Carpacho de Atún con chips de camote

Postre

- Po'e pascuense

Archipiélago de Juan Fernández

Fondo

- Perol de langosta (Isla Juan Fernández)
- Cazuela de Chivo con papas falsas
- Estofado de jurel
- Vidriola frita escabechada
- Conejo escabechado
- Albóndigas de bacalao

Postre

- Torta de bizcocho
- Torta de hoja con dulce de alcayota
- Postre de capulíes o Golden berry

Sándwich

- Vidriolazo (Sándwich de vidriola)



Archipiélago de Chiloé

Aperitivo

- Ostras chilenas de Chiloé
- Milcaos y chapaleles

Cóctel

- Licor de oro
- Chicha de manzana
- Chicha de maqui
- Mistela
- Licor de Maqui-Milcaos y chapaleles

Fondo

- Cordero asado al Palo
- Cancato de pescado
- Pulmay (Cazuela chilota)
- Curanto en Hoyo
- Prieta de Chanco de Chiloé

Fondo

- Roscas de Dulce
- Mazamorra de manzana
- Murta y membrillos al jengibre
- Bavarois de calafate



Idea de servicio de **café o desayuno** con pertinencia de la macrozona insular: Rapa Nui

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación
- Té de hierba luisa
- Leche de taro

Bocados fríos

- Po'e pascuense
- Brochetas de frutas de la isla

Bocados calientes

- Panqueque manioca
- Oi oí rake rake
- Sopaipillas Rapa Nui
- Leche de taro



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona Insular: Rapa Nui

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación
- Aguas frías de hierbas locales

Aperitivo

- Cebiche de atún con Auke
- Carpacho de Atún con chips de camote

Fondo

- Tunu Ahí Ika servido en hoja de plátano
- Umu
- Atún a la plancha con puré de camote
- Caldillo de pescado local

Postre

- Po'e pascuense
- Pie de maracuyá

Cocteles y maridajes

- Cócteles con frutas locales como mango y piña



Idea de servicio de **café o desayuno** con pertinencia de la macrozona insular: Archipiélago de Juan Fernández

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación

Bocados fríos

- Torta de bizcocho
- Torta de hoja con dulce de alcayota

Bocados calientes

- Vidriolazo (Sándwich de vidriola)
- Albóndigas de bacalao



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona Insular: Archipiélago de Juan Fernández

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación

Aperitivo

- Mini Perol de langosta (Isla Juan Fernández)

Fondo

- Vidriola frita escabechada
- Cazuela de Chivo con papas falsas
- Conejo escabechado

Postre

- Postre de capulíes o Golden Berry
- Torta de bizcocho



Idea de servicio de **café o desayuno** con pertinencia de la macrozona insular: Archipiélago de Chiloé

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación
- Jugo de conservas de frutas de la isla

Bocados fríos

- Roscas de Dulce
- Murta y membrillos al jengibre

Bocados calientes

- Milcaos y chapaleles



Idea de **almuerzo o cena** con pertinencia de la macrozona Insular: Archipiélago de Chiloé

Líquidos

- Jugo de frutas de la estación

Aperitivo

- Mini Milcaos y chapaleles
- Ostras chilenas de Chiloé

Fondo

- Cordero asado al Palo
- Cancato de pescado
- Pulmay (Cazuela chilota)
- Curanto en Hoyo

Postre

- Mazamorra de manzana
- Bavarois de calafate

Cocteles y maridajes

- Licor de Maqui
- Mistela
- Chicha de maqui
- Chicha de manzana
- Licor de oro



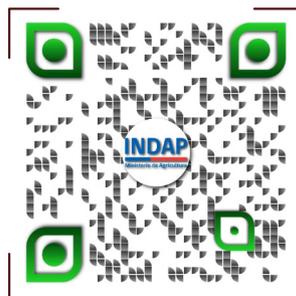
Códigos QR

Productores locales de INDAP

Macrozona Norte



Macrozona Centro



Macrozona Insular



Macrozona Sur



Macrozona Austral



Buenas prácticas para implementar el catálogo

Cuando hagas el requerimiento de compra, recuerda solicitar que no se utilicen plásticos de un solo uso, y en vez de eso sugiere alternativas más sostenibles, como envases compostables o reutilizables.

Intenciona que garzones y personal de atención en el evento conozcan las preparaciones que están sirviendo.

Capacita a tu personal sobre prácticas de cocina sustentable y promueve la conciencia entre tus clientes sobre la importancia de elegir opciones sustentables y apoyar aquellos negocios locales que priorizan la sustentabilidad.

En el requerimiento de compra, y en caso de que sea una comida con estilo de buffet, se sugiere solicitar que se cuente con identificadores con los nombres de los platillos.

En la solicitud de requerimiento se sugiere solicitar que el proveedor integre códigos QR con enlaces a la zona de donde provienen las preparaciones.

Considera en el requerimiento todo tipo de restricciones o tendencias alimentarias. La idea es que en tu actividad todas las personas puedan disfrutar las preparaciones sin importar si son vegetarianas, veganas, celíacas, diabéticas, si tiene alergias alimentarias u otra restricción.

Prioriza, en tu requerimiento, la solicitud de alimentos de temporada o productos de la estación.

Fuentes de información:

Bien Público sabores de Chile Anexo VII Recetas

Bien Público sabores de Chile Anexo III Relato

INAPI- Sello de origen

INDAP - Vino Pintatani y Pajarete

Unesco

Conaf

Recetas con historia Insular: Relatos de la memoria culinaria de las mujeres del Archipiélago de Juan Fernandez

Geografía Gastronómica de Chile

Serie de publicaciones de FIA - MINAGRI: Patrimonio Alimentario de Chile

Sipam Chiloé

Recetas de pueblos originarios, Ministerio de las culturas, las artes y el patrimonio

Chiloé, contado desde la cocina culinaria del patrimonio agrícola mundial,
Fucoa



**Desarrollado por
Subsecretaría de Turismo**

Fotografías portada e interior:
Fundación Imagen de Chile

Con el apoyo de:

Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Agricultura
Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio,
Fundación Imagen de Chile
ProChile
Mesa Chile Te Quiero Comer

Mayo, 2024