

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Terroir Amazónico

Jhosenka Antonella Yanouch Veloz

Ziad Amed Guillin Andrade

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía

Quito, 20 de mayo de 2023

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Terroir Amazónico

Jhosenka Antonella Yanouch Veloz

Ziad Amed Guillin Andrade

Nombre del profesor, Título académico

Esteban Tapia, Profesor CHAT

Quito, 20 de mayo de 2023

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Jhosenka Antonella Yanouch Veloz

Código: 00212687

Cédula de identidad: 1501024432

Lugar y fecha: Quito, 20 de mayo de 2023

Nombres y apellidos: Ziad Amed Guillin Andrade

Código: 00215319

Cédula de identidad: 1725544298

Lugar y fecha: Quito, 20 de mayo de 2023

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo principal divulgar y generar conciencia sobre las ricas culturas amazónicas, repletas de historia y tradición, así como destacar la identidad de los productos amazónicos. Para lograrlo, se llevó a cabo un exhaustivo análisis de diversos aspectos relacionados con las culturas amazónicas presentes en Ecuador. Asimismo, se examinaron los productos desde diferentes perspectivas, como sus características, importancia y posibles usos. En el desarrollo de este estudio, se consultaron diversas fuentes bibliográficas para obtener un conocimiento profundo sobre los aspectos mencionados anteriormente. Como resultado de este trabajo, se llega a la conclusión de que es fundamental crear conciencia y preservar estas culturas, debido a su invaluable legado histórico y tradicional en toda la región amazónica, así como a las características únicas y especiales de sus productos.

Palabras clave: Identidad, Amazonia, Culturas y Ecuador

ABSTRACT

The main objective of this investigation is to disseminate and raise awareness about the rich Amazonian cultures, full of history and tradition, as well as to highlight the identity of Amazonian products. To achieve this, an exhaustive analysis of various aspects related to the Amazonian cultures present in Ecuador was carried out. Likewise, the products were examined from different perspectives, such as their characteristics, importance, and possible uses. In the development of this study, several bibliographic sources were consulted to obtain a deep knowledge of the aspects mentioned above. As a result of this work, it is concluded that it is essential to create awareness and preserve these cultures, due to their invaluable historical and traditional legacy throughout the Amazon region, as well as the unique and special characteristics of their products.

Key words: Identity, Amazonia, Cultures and Ecuador.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	9
DESARROLLO DEL TEMA.....	13
AMAZONÍA ECUATORIANA	13
NACIONALIDADES INDÍGENAS AMAZÓNICAS	15
PRODUCTOS AMAZÓNICOS	23
PALMA	23
Diversidad y territorialidad	23
Usos.....	24
Comercio.....	25
PAICHE	26
Conservación de la especie.....	28
CACAO.....	30
Botánica del Cacao.....	30
Clases de cacao	31
Variedades de cacao en el Ecuador	33
Usos.....	34
Aspectos del mercado	35
Historia del cacao en Ecuador	36
CONCLUSIONES.....	38
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	40
ANEXOS.....	43

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Entrada fría	43
Anexo 2: Entrada caliente	45
Anexo 3: Plato fuerte	48
Anexo 4: Postre	50
Anexo 5: Jueces de degustación	52
Anexo 6: Menú 4 tiempos	53
Anexo 7: Palma	54
Anexo 8: Neapia	55
Anexo 9: Paiche	56
Anexo 10: Cacao	58
Anexo 11: Línea ecuatorial	58
Anexo 12: División Geográfica del Ecuador	59
Anexo 13: Límites del Ecuador	61
Anexo 14: Cordillera de los Andes	61
Anexo 15: Mapa Hidrográfico del Ecuador	63
Anexo 16: Nacionalidades Indígenas Amazónicas	63
Anexo 17: Pueblos Indígenas Amazónicos	64
Anexo 18: Palma	65
Anexo 19: Paiche	66
Anexo 20: Cacao Trinitario	67
Anexo 21: Cacao Forastero	68
Anexo 22: Cacao Criollo	69
Anexo 23: Cacao Nacional	70
Anexo 24: Cacao Arriba y Abajo	71
Anexo 25: Cacao CCN-51	72
Anexo 26: Cacao Sacha	73
Anexo 27: Los principales países productores de cacao en el mundo	75

INTRODUCCIÓN

El concepto de terroir Amazónico se refiere a la visibilidad y la identidad de los productos provenientes de la región Amazónica. Este concepto se centra en realzar los sabores auténticos de los productos Amazónicos a través de técnicas culinarias de vanguardia, sin comprometer su esencia y características distintivas. El terroir amazónico se basa en el reconocimiento de que los productos Amazónicos son únicos y están influenciados por diversos factores geográficos, climáticos, culturales y sociales de la región. Estos factores contribuyen a la formación de la identidad de los productos y a la expresión de sus sabores y aromas particulares. Al aplicar técnicas culinarias de vanguardia, se busca resaltar y potenciar las cualidades organolépticas de los productos amazónicos, sin alterar su naturaleza ni perder su autenticidad. Esto implica un enfoque cuidadoso y respetuoso hacia los ingredientes, valorando sus atributos y conservando su conexión con el entorno natural y cultural de la Amazonía.

El concepto de terroir Amazónico nace al momento en que nosotros analizamos la poca valorización y aceptación de los productos Amazónicos dentro de la gastronomía ecuatoriana, por ese motivo, escogimos productos que consideramos representativos de la Amazonía para plasmarlos en un menú de 4 tiempos tal y como se observa en el anexo 6. El primer tiempo hace alusión a la palma y todo el uso que esta aporta en las nacionalidades Amazónicas, tanto gastronómicas como artesanales y económicas. El plato plasmado se puede observar en el anexo 7. En el segundo tiempo destacamos la neapia (anexo 8) en la cual se utiliza un producto originario de la Amazonía que se expandió por el mundo que es “la yuca”. La neapia es un fermento de ají con yuca muy utilizado en las comunidades indígenas. En el plato fuerte el paiche es el protagonista puesto que es uno de los pescados más grande de agua dulce. Está prohibido la pesca silvestre porque es un animal en peligro de extinción. Sin

embargo, se puede obtener de criaderos de culturas Amazónicas. La imagen del plato se observa en el anexo 9. Finalmente, el último tiempo representa al cacao siendo este originario de la Amazonía, es por eso por lo que destacamos este producto por su gran historia dentro del Ecuador. Además, mediante este último plato plasmamos la naturaleza y el equilibrio de la Amazonía, este se ve reflejado en el anexo 10.

El concepto de terroir amazónico no solo implica una experiencia gastronómica enriquecedora, sino también promueve la valoración y preservación de la biodiversidad amazónica, el conocimiento tradicional de las comunidades indígenas y la sostenibilidad de los recursos naturales. Una vez dado el contexto de cómo nace esta investigación, es importante enfatizar sobre Ecuador, la Amazonía ecuatoriana, sus pueblos y nacionalidades y los productos amazónicos, para poder entender toda la conceptualización del menú.

La línea ecuatorial, una demarcación geográfica de gran relevancia, es una línea imaginaria que se sitúa equidistante entre los polos y divide la Tierra en dos hemisferios: el hemisferio norte y el hemisferio sur (anexo 11). Esta línea, cuya latitud es de 0 grados, desempeña un papel significativo tanto en el ámbito geográfico como cartográfico. Dentro de su trayecto, la línea ecuatorial atraviesa varios países, entre ellos Ecuador, que recibe su nombre precisamente por esta distinción geográfica (López, 1989). En el caso específico de Ecuador, la línea ecuatorial atraviesa su territorio, dividiéndolo en dos hemisferios, siendo la mayor parte de su extensión ubicada en el hemisferio sur. Esta particularidad geográfica constituye un elemento de importancia en la identidad y geografía de Ecuador, lo que le da características a su clima y diversidad (López, 1989). Ecuador cuenta con 4 regiones siendo la Costa, la Sierra, la Amazonía y las Islas Galápagos, las cuales brindan la diversidad, las culturas y tradiciones del país. Tal y como se observa en el anexo 12, se puede identificar la división geográfica del país. En el presente trabajo nos enfocaremos en la Amazonía y sus productos.

La Amazonía del Ecuador abarca gran parte del territorio del país y es famosa por su diversidad biológica, étnica y cultural. Esta región alberga diversas comunidades indígenas, tales como Huaorani, Achuar, Kichwa y Shuar que han creado su propia cultura y diversidad. La Amazonía ecuatoriana se considera el hogar de una extensa diversidad de flora y fauna, lo que la convierte en una de las áreas con mayor biodiversidad en el mundo. A pesar de los conflictos entre las empresas extractivas y las comunidades indígenas debido a la explotación de recursos naturales como la minería y la extracción de petróleo, se están implementando proyectos de conservación y turismo sostenible para proteger la región y su diversidad.

Por otra parte, el concepto de "terroir" hace referencia a cómo el ambiente natural, compuesto por elementos como el suelo, el paisaje, el clima, la fauna y la flora, afecta la calidad y el sabor de un producto agrícola. Aunque este término se asocia comúnmente con la producción de vino, también es aplicable a otros productos como queso, cerveza, té y café.

El valor del terroir radica en que se considera que influye en las características únicas de un producto, que son imposibles de replicar en otro lugar. Como menciona Pszczólkowski: "El vínculo que relaciona la calidad con el "terroir" o terruño evoca el origen geográfico como la causa de esa calidad y se basa sobre la notoriedad y/o las propiedades agronómicas de origen" (Pszczólkowski, 2016). Un ejemplo de esto es que un vino elaborado con uvas cultivadas en un viñedo específico tendrá un sabor y una textura diferentes a los de un vino hecho con las mismas uvas cultivadas en otro lugar, debido a las variaciones en el terroir.

Asimismo, el término se utiliza en algunas ocasiones para hacer referencia a la relación existente entre el ser humano y el medio ambiente en la producción de alimentos, incluyendo la cultura y las prácticas agrícolas tradicionales de una región.

De esa manera, Terroir Amazónico, hace referencia a la identidad de productos y a sus características que los hacen únicos por diversos factores que contiene la región amazónica. Es importante resaltar que todas las nacionalidades indígenas de la Amazonía

hacen que su cultura y productos sean únicos a pesar de que se pueden cosechar en muchos sectores del país.

DESARROLLO DEL TEMA

AMAZONÍA ECUATORIANA

Ecuador es un país que se ubica en Sudamérica, limitando con Colombia al norte, al sur con Perú y al oeste con el océano Pacífico (anexo 13). La variedad de su geografía se basa en 4 regiones, las cuales cuentan con su propia gastronomía, paisajes, climas, geografía, cultura, flora y fauna. En esta investigación nos enfocaremos en la Amazonía y la diversidad e importancia de sus productos.

La Amazonía ecuatoriana cuenta con la presencia de la cordillera de los Andes, lo que influye en su clima, biodiversidad y sostenibilidad de la región. La Cordillera de los Andes actúa como una barrera geográfica que condiciona los patrones climáticos y las precipitaciones en la Amazonía. En el anexo 14 se puede observar la Cordillera de los Andes. Las montañas interceptan los vientos alisios cargados de humedad del océano Atlántico, lo que provoca la ascensión de las masas de aire y la formación de nubes y lluvias en la región amazónica (Muriel et al., 2008). Esta conexión atmosférica entre los Andes y la Amazonía es vital para mantener el equilibrio hidrológico de la región (Winckell et al., 1997). Entendiendo de esta manera, que los ríos que yacen de los Andes tienen un papel fundamental en la Amazonía, ya que, son la principal fuente de agua dulce de la región.

El clima de la Amazonía ecuatoriana es tropical y húmedo, con altas temperaturas y altos niveles de precipitación durante todo el año. Según el Ministerio del Ambiente de Ecuador, "el clima de la región es cálido y lluvioso, con una temperatura media anual que oscila entre los 24 y los 26 grados Celsius y una precipitación media anual de 2.500 a 4.000 mm" (Ministerio del Ambiente de Ecuador, 2013).

La Amazonía es conocida como el hogar de la selva tropical, en donde se encuentran algunos de los productos más interesantes y únicos del país, incluyendo frutas y verduras

exóticas, especias aromáticas, pescado fresco y carne de caza (Acosta-Solís, 1992). La gastronomía Amazónica ecuatoriana es famosa por el uso de ingredientes frescos y autóctonos, así como por sus técnicas culinarias únicas que han sido transmitidas de generación en generación.

La Amazonía ecuatoriana también se destaca por su hidrografía (anexo 15), que alimentan el río Amazonas y sus afluentes. La región cuenta con numerosos ríos, lagos y humedales, que son vitales para la biodiversidad de la región y para la subsistencia de las comunidades locales. Según el Ministerio de Ambiente de Ecuador, "la Amazonía ecuatoriana cuenta con una compleja red hidrográfica que incluye una gran variedad de ríos, algunos navegables, y extensas áreas inundables que albergan una gran cantidad de humedales" (Ministerio del Ambiente de Ecuador, 2013)

La flora y fauna de la Amazonía ecuatoriana son también impresionantes. La región es el hogar de una gran diversidad de especies, muchas de ellas endémicas de la región. Según el Instituto Nacional de Biodiversidad de Ecuador, "la Amazonía ecuatoriana es una de las regiones más ricas en biodiversidad del mundo, albergando una gran variedad de especies de flora y fauna, incluyendo especies amenazadas y en peligro de extinción" (Instituto Nacional de Biodiversidad, 2021). Cuenta con 10 áreas protegidas, entre las más conocidas son: el Parque Nacional Yasuní, la Reserva de Producción de Fauna del Cuyabeno y la Reserva ecológica de Limoncocha (Ministerio del Ambiente, 2015).

NACIONALIDADES INDÍGENAS AMAZÓNICAS

La Amazonía se caracteriza por la gran cantidad de pueblos y nacionalidad indígenas que se encuentra en su territorio. Cada uno tiene su propia cosmovisión, prácticas culturales, sistema de conocimientos, gastronomía e idioma. Según CARE, “existen 18 pueblos y 14 nacionalidad indígenas en el Ecuador” de los cuales, 10 nacionalidades y 3 pueblos pertenecen a la Amazonía (CARE, 2014), tal y como se lo puede apreciar en los anexos 16 y 17. En términos generales, una nacionalidad indígena puede ser definida como un grupo de pueblos que han existido durante siglos y son considerados elementos fundamentales en la creación del Estado ecuatoriano. Dichas nacionalidades se autodefinen como tales y comparten una identidad histórica, lenguaje, y cultura en común, además de vivir en un territorio definido por sus propias instituciones y formas de organización social, económica, jurídica, política y de autoridad. Por otro lado, un pueblo indígena es una colectividad originaria que se compone de comunidades o centros que se caracterizan por su identidad cultural y que se distinguen de otros sectores de la sociedad ecuatoriana. Estos pueblos están regidos por sistemas propios de organización social, económica, política y legal (CARE, 2014). Teniendo ya ese contexto, vamos a profundizar más en cada pueblo y nacionalidad amazónica.

La Nacionalidad Achuar se ubica en las provincias de Pastaza y Morona Santiago, cuentan con varias comunidades distantes de la población. La Nacionalidad Achuar es conocida por ser una sociedad con una estructura social jerarquizada, en la que los líderes son elegidos por su capacidad para defender los intereses de la comunidad, la justicia y la sabiduría (Secretaría de Educación Intercultural Bilingüe, 2023). La comunidad también se rige por su propia normativa interna, y es capaz de adaptarse a los cambios sociales y económicos de manera efectiva. Por otro lado, la Nacionalidad Achuar también se destaca por sus prácticas religiosas, como la medicina tradicional y los rituales de sanación. La

naturaleza es un elemento central en su cultura, y la consideran sagrada. La comunidad Achuar ha luchado por la conservación de su territorio y la preservación de sus prácticas culturales ancestrales. En sí, los Achuar cuentan con una comunidad indígena que tiene un lazo fuerte con la naturaleza, además su cultura es muy marcada y se centran en sus costumbres ancestrales.

La Nacionalidad Andoa es conocida por su estrecha relación con la naturaleza, su conocimiento ancestral y sus prácticas culturales únicas. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador (INEC), la población Andoa en el país es de alrededor de 2.000 personas, de las cuales la mayoría reside en la provincia de Napo (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador, 2010). La comunidad Andoa es reconocida por el Estado ecuatoriano como una Nacionalidad Indígena desde 1986. Los Andoa son conocidos por su cosmovisión que considera a la naturaleza como un ser vivo, lo que se refleja en su relación con la flora y fauna de la región amazónica. Además, son expertos en la fabricación de canoas y en el uso de plantas medicinales.

La Nacionalidad Cofán es una comunidad indígena que vive en la Amazonía ecuatoriana, en particular en la provincia de Sucumbíos. La mayoría de los 1,500 Cofán del país residen en esta provincia (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador, 2021). Los Cofán tienen una cosmovisión que considera la naturaleza como un ser vivo y tienen una rica tradición cultural, incluyendo la elaboración de tejidos, cestería, música y danzas rituales. La comunidad ha sido reconocida por su lucha por la protección de la biodiversidad y por sus derechos territoriales, y han participado en la creación de áreas protegidas y proyectos de conservación.

La Nacionalidad Huaorani, también conocida como Waoaranis, se destaca por su habilidad para recolectar, cazar y pescar en su territorio ubicado en la selva amazónica, lo que les permite garantizar su subsistencia. Están asentados principalmente en las provincias de

Orellana, Napo y Pastaza, y se han distinguido por ser guardianes ancestrales de la flora y fauna de su región. Sin embargo, en la actualidad enfrentan amenazas debido a prácticas ilegales llevadas a cabo por terceros dentro de sus tierras (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). Tradicionalmente, los Huaorani se organizan en grupos familiares compuestos por aproximadamente 6 a 10 familias, que comparten un mismo espacio habitacional. Su estilo de vida se caracteriza por la autosuficiencia, dependiendo en gran medida de los recursos naturales disponibles en su entorno. Las costumbres ancestrales siguen desempeñando un papel fundamental en su día a día, guiando sus actividades cotidianas y manteniendo viva su identidad cultural. La preservación de su territorio y la protección de su patrimonio natural son aspectos primordiales para los Huaorani. A pesar de los desafíos a los que se enfrentan, han demostrado una resistencia notable al defender sus derechos territoriales y luchar contra la explotación ilegal de recursos en su área.

La Nacionalidad Secoya, asentada en la provincia de Sucumbíos en Ecuador, es una comunidad indígena que se encuentra en estrecho contacto con la industria petrolera presente en la región. Los Secoyas se dedican a diversas actividades productivas como la ganadería, la extracción de madera y la agricultura, las cuales les brindan sustento económico y les permiten obtener alimentos para su subsistencia. Según la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, los Secoyas practican un ritual conocido como la bebida del yage, el cual les permite alcanzar el poder y conocimiento, estableciendo una conexión con las bondades de la selva (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014c). Este ritual representa una parte integral de sus creencias y costumbres, y sirve como un espacio comunitario de encuentro en el cual se honra y respeta la tradición. Las prácticas productivas y las creencias espirituales de los Secoyas reflejan su estrecha relación con el entorno natural y su profundo respeto por la selva amazónica. A través de la ganadería, la extracción de

madera y la agricultura, los Secoyas aprovechan los recursos disponibles de manera sostenible, garantizando su subsistencia mientras preservan la integridad de su hábitat.

La Nacionalidad Shiwiar, exclusiva de la provincia de Pastaza en Ecuador, es una comunidad indígena que se distingue por su idioma nativo, el Shiwiar Chicham. Las nuevas generaciones han adquirido habilidades lingüísticas en otros dos idiomas, el kichwa y el español (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014d). La agricultura es la principal actividad productiva de los Shiwiar, y se extiende por todo su territorio. Al igual que otras nacionalidades amazónicas, complementan su subsistencia con la caza, la recolección de alimentos, la pesca, el turismo y la producción artesanal. Estas diversas prácticas les permiten aprovechar los recursos naturales de manera sostenible y garantizar su sustento económico. La comunidad Shiwiar mantiene una estrecha relación con su entorno natural y su cultura ancestral. La agricultura es una parte integral de su vida cotidiana y representa una forma de conexión con la tierra y la tradición. Además, su conocimiento sobre la caza, la recolección y la pesca se transmite de generación en generación, preservando así la sabiduría y los métodos tradicionales de subsistencia (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014d). Los Shiwiar también han incursionado en actividades turísticas, ofreciendo a los visitantes la oportunidad de conocer su cultura, tradiciones y forma de vida en armonía con la selva amazónica. Además, la producción de artesanías representa una importante fuente de ingresos para la comunidad.

La Nacionalidad Shuar, se encuentra presente en varias provincias del Ecuador, incluyendo Orellana, Morona Santiago, Pastaza, Sucumbíos y Zamora Chinchipe. Esta comunidad indígena se organiza en distintas comunidades y su sustento económico se basa en diversas actividades productivas como la pesca, la caza, la agricultura y la producción de artesanías (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). La pesca y la

caza les permiten obtener alimentos de las aguas y la selva, mientras que la agricultura les brinda una fuente adicional de sustento a través del cultivo de cultivos tradicionales. Además, la habilidad artesanal de los Shuar se manifiesta en la creación de objetos únicos y representativos de su cultura, como cerámicas, tejidos y joyería. La cosmovisión y la medicina tradicional son parte fundamental de la cultura Shuar. Los Shuar creen en la medicina natural y utilizan plantas medicinales para tratar enfermedades y mantener su bienestar físico y espiritual. Una de las prácticas más destacadas es el consumo de la bebida Natem, que es considerada sagrada y utilizada en rituales. Para su consumo, se requiere la realización de un ritual específico y la aprobación de la comunidad (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). La comunidad Shuar tiene una profunda conexión con la naturaleza y sus tradiciones ancestrales. La relación con su entorno natural y la valoración de sus recursos son fundamentales en su forma de vida. A través de su organización comunitaria y el respeto por sus prácticas tradicionales, los Shuar han logrado preservar su identidad cultural y su forma de vida en armonía con la selva amazónica.

La Nacionalidad Siona, con una población estimada de entre 350 y 400 habitantes, se encuentra asentada en distintos cantones de la provincia de Sucumbíos (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). A pesar de contar con un territorio legalmente limitado, los Siona enfrentan desafíos significativos para asegurar su supervivencia en la selva amazónica. La horticultura es una de las principales actividades productivas de los Siona. A través de técnicas tradicionales de cultivo, cultivan una variedad de alimentos como frutas, verduras y tubérculos, los cuales constituyen una parte fundamental de su dieta y les brindan una fuente vital de sustento. Además de la horticultura, los Siona también practican la caza, la recolección y la pesca, aprovechando los recursos naturales de la selva de manera sostenible. La vida cotidiana de los Siona está profundamente arraigada en la selva

amazónica y su entorno natural, su relación con la naturaleza es fundamental, ya que dependen de los recursos que les brinda para su subsistencia. Los Siona tienen un profundo conocimiento de la flora y fauna de la región, lo cual les permite aprovechar los recursos de manera responsable y en equilibrio con el ecosistema. Sin embargo, la limitación de su territorio y la presión de actividades externas, como la explotación de recursos naturales, representan desafíos significativos para la Nacionalidad Siona (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). A pesar de esto, los Siona continúan luchando por la preservación de su cultura, tradiciones y su forma de vida en armonía con la selva amazónica.

La Nacionalidad Zápara se encuentra establecida en la provincia de Pastaza, en Ecuador. Esta comunidad indígena ha desarrollado un profundo conocimiento sobre las plantas medicinales, lo cual se refleja en su terminología específica para describir estas especies. Su comprensión de la flora y fauna del país es notable. Sin embargo, a pesar de su valioso aporte al conocimiento ancestral y a la biodiversidad, la situación de los Zápara ha estado en riesgo. Según un informe de la UNESCO en 2001, el número de individuos Zápara no superaba los 300, distribuidos entre Perú y Ecuador. Además, solo cinco personas, de más de 70 años, todavía hablaban el idioma Zápara (Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, 2001). Este panorama plantea un desafío para la preservación de la cultura Zápara y su idioma, que son fundamentales para mantener viva su cosmovisión y tradiciones. La pérdida de hablantes y la amenaza sobre la diversidad lingüística representa un riesgo para la transmisión de conocimientos y la preservación de una identidad cultural única.

La Nacionalidad Kichwa se encuentra establecida en las provincias de Napo y Sucumbíos, en la región amazónica de Ecuador. Este grupo étnico es uno de los más numerosos en la Amazonía, según la Confederación de Nacionalidades Indígenas del

Ecuador (CONAIE), los Kichwas Amazónicos superan los 100 000 habitantes. (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2014). El idioma materno es el kichwa, una lengua de origen ancestral que ha prevalecido a pesar de la influencia del español, legado de la dominación hispana en la región. La agricultura es una de sus principales actividades productivas, cultivando una variedad de productos tanto para su consumo como para la venta. No obstante, su principal fuente de ingresos proviene de la elaboración y comercialización de artesanías, que reflejan su rica tradición cultural. Los Kichwa también poseen un amplio conocimiento y uso de prácticas medicinales en su cultura, lo que les permite contribuir no solo a su propia comunidad, sino también a las poblaciones aledañas. Estos conocimientos tradicionales en medicina son valiosos y han sido transmitidos de generación en generación, constituyendo un importante patrimonio cultural y contribuyendo al bienestar de las personas en la región.

Una vez realizado el análisis de las nacionalidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana, se evidencia la importancia de los productos amazónicos, los cuales desempeñan un papel fundamental tanto para estas comunidades indígenas como para la población en general. Estos productos poseen características particulares que varían según la provincia en la que se produzcan y las prácticas empleadas en su cultivo. La diversidad biológica de la Amazonía ecuatoriana ha dado origen a una amplia gama de productos amazónicos, que incluyen frutas exóticas, plantas medicinales, semillas, raíces, y otros recursos naturales. Estos productos son altamente valorados por su riqueza nutricional, propiedades medicinales y su potencial gastronómico. Cabe destacar que las comunidades indígenas de la Amazonía han desarrollado un profundo conocimiento ancestral sobre el uso y aprovechamiento de estos productos, aplicando técnicas de recolección sostenible y prácticas agrícolas tradicionales que preservan la biodiversidad y los ecosistemas de la región. Su relación

íntima con la naturaleza les permite entender los ciclos de vida de las especies y aprovechar los recursos de manera consciente y equilibrada.

PRODUCTOS AMAZÓNICOS

PALMA

Diversidad y territorialidad

Ecuador destaca como uno de los países con mayor diversidad de especies de palmas (anexo 18). A pesar de tener un territorio continental de 275.441 kilómetros cuadrados, “se encuentran 136 especies y 32 géneros de palmas nativas 2,3, es decir el 29 % de las especies y el 64 % de los géneros suramericanos.” (Valencia et al., 2013). Este fenómeno de mega diversidad de palmas en Ecuador se debe a la amplia variedad de la orografía y los diversos ambientes climáticos presentes en el país. Estas condiciones favorables permiten la existencia y proliferación de una gran cantidad de especies de palmas en su territorio.

Las palmas pueden crecer en cualquier lugar dentro de las tres regiones del Ecuador continental, pueden estar “entre 0 y 3 300 m de altitud, en bosques con temperaturas promedio de 11–21 C.” (Valencia et al., 2013). La crianza de palmas es altamente viable en todo el territorio ecuatoriano, respaldada por una serie de factores propicios para su cultivo y crecimiento. No obstante, es en los bosques tropicales húmedos, ubicados a altitudes inferiores a 1000 metros sobre el nivel del mar, donde se pueden encontrar en mayor abundancia y diversidad. Aunque también se pueden hallar en otros tipos de bosques, su presencia será considerablemente menor en comparación con los mencionados anteriormente. Esto se debe a que las condiciones ambientales varían dependiendo de la ubicación geográfica, lo que influye directamente en su desarrollo y reproducción.

“La Amazonía tiene 73 especies de palmas, de las cuales 34 crecen exclusivamente en esta región incluyendo cuatro especies endémicas (*Ceroxylon amazonicum*, *Geonoma ecuadoriensis*, *G. pulcherrima* y *Wettinia aequatorialis*), que crecen mayormente en la Sierra y eventualmente en las partes altas de la Amazonía.” (Valencia et al., 2013). La mayoría de las especies de palmas se desarrollan principalmente en las zonas cercanas a la Sierra y

dentro de la región Amazónica, donde se encuentran los tres tipos de bosques característicos: los de tierra firme, los bosques inundables y los pantanosos. Entre estos, los bosques de tierra firme presentan la mayor diversidad de especies de palmas. En promedio, se pueden encontrar alrededor de 15 especies de palma por hectárea en esta clase de bosques. Entre las especies más comunes destacan el Pambil y el Ungurahua.

Usos

La palma ha contribuido en cierta medida no solo de forma alimenticia sino también económica como menciona Renato Valencia “Aproximadamente la tercera parte de las especies útiles (30) proporciona ingresos monetarios ya que sus productos se comercializan a escala local, nacional y, en menor medida, internacional.” (Valencia et al., 2013). Por lo que podemos entender que la palma ha contribuido en gran medida de forma económica a la comunidad local mediante la comercialización de este producto.

“Los múltiples servicios que brindan las palmas las han convertido en referentes culturales de los pueblos de Ecuador; se ha propuesto incluso catalogar ciertas especies y sus usos como Patrimonio Cultural para abogar por su conservación y por su valor identitario e histórico.” (Valencia et al., 2013). Una de estas palmas importantes para la gente de la Amazonía es el Chontaduro, ya que cuando esta da frutos es motivo de celebración en las comunidades amazónicas, por otro lado, el Pambil es usado para la construcción de hogares tradicionales en la Amazonía y pasa a ser parte de una cultura. La palma de ramos se usa desde la colonia en donde ya existían centros de acopio y venta, como en el mercado de San Roque en Quito, que ha estado funcionando desde el siglo XVI.

“Las palmas en Ecuador se usan sobre todo para satisfacer necesidades de subsistencia o de consumo doméstico (71 % de 105 especies útiles).” (Valencia et al., 2013). Las palmas son aprovechadas de manera casi integral, ya que se utilizan aproximadamente un 90% de todas sus partes, desde las semillas hasta las hojas. Estas especies ofrecen más de 30 usos diversos,

abarcando desde la fabricación de utensilios domésticos y herramientas agrícolas, hasta su aplicación en actividades como la caza, la pesca y la artesanía. Además, se emplean como material de construcción para la edificación de viviendas y puentes. Dentro de los usos de las palmas, aproximadamente el 67% está destinado a la alimentación, tanto para los seres humanos como para ciertos animales. Su valor como recurso alimenticio es significativo, y sus productos son utilizados en diversas preparaciones culinarias y como fuente de nutrientes para diferentes especies.

Comercio

Una de las plantas más importantes económicamente del mundo son las palmas, es por eso por lo que en el Ecuador se cultivan cada año 270 000 hectáreas de palma con solo dos especies de estas, “(1) la palma africana (*Elaeis guineensis*, 248 199 ha), especie introducida para la producción de aceite que se consume en mercados nacionales e internacionales y (2) un híbrido traído de Costa Rica del chontaduro (*Bactris gasipaes*, 16 106 ha), para la producción de palmito de exportación.” (Valencia et al., 2013).

Además de su relevancia en la alimentación, la palma desempeña un papel fundamental en la comercialización de materiales, especialmente en la elaboración de artesanías, donde se obtiene un producto conocido como marfil vegetal a partir de las semillas de estas plantas. Asimismo, los troncos de las palmas se utilizan como madera para la construcción y fabricación de muebles, mientras que las hojas encuentran su aplicación principal en la cobertura de techos, especialmente en las regiones amazónicas y costeras. Por otro lado, los cogollos de las palmas, como el de la palma de ramos, tienen usos específicos, siendo utilizados en la producción de aceites cosméticos y como fuente de fibras para diversos fines.

Estas múltiples categorías de uso de la palma demuestran su versatilidad y su importancia en el ámbito comercial, donde se aprovechan diferentes partes de la planta para

la obtención de materiales valiosos y productos de alto valor agregado. Otras palmas se utilizan los troncos caídos para que las larvas de escarabajo o también conocidos como chontacuro o muyón (*Rhynchophorus palmarum*) y cinco especies de palmas son preferidas para esta práctica. Por parte del comercio la importancia que tiene la palma para la economía de las regiones es sumamente importante, ya que es uno de los productos más vendidos tanto local como nacional y aporta a las familias que viven de este producto.

PAICHE

El Paiche (*Arapaima gigas*) (anexo 19) es uno de los peces de escamas más grande del mundo de agua dulce dentro de las cuencas de la Amazonía. “En su medio natural puede alcanzar hasta tres metros de longitud y 250 kg de peso.” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Este dato hace que el Paiche sea uno de los pescados de agua dulce más grande del mundo. Debido a que este es un animal en peligro de extinción este se puede conseguir mediante cultivos, y dentro de estos se han dado muy buenos resultados en diferentes ambientes y alimentos.

“Por esta razón la especie ha sido sometida a una intensa presión de pesca que ha disminuido sus poblaciones, al extremo que hoy es considerada como una especie amenazada y está mayormente confinada en las áreas naturales protegidas.” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Es por eso por lo que el Paiche está catalogado como una especie en peligro de extinción gracias a la pesca excesiva de este. Ahora todo depende de su reproducción, pero en el ecosistema de la Amazonía este ciclo de reproducción se puede interrumpir por diversos factores.

Los Paiches al momento de su reproducción “forman parejas que se aíslan, fijan y defienden activamente su territorio, en donde construyen su nido, en las orillas poco profundas, de los cuerpos de agua. Cerca de 50.000 pequeños huevos de color verde

esmeralda son depositados en el nido, mientras los padres montan guardia para evitar que sean consumidos por una verdadera legión de hambrientos peces merodeadores” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a), después de la puesta de los huevos serán protegidos hasta su eclosión, luego de eso se ponen alrededor del macho que los cuida hasta que las crías por si solos ya puedan comenzar a explorar nuevos territorios por su cuenta y así desarrollarse para que puedan llegar a su madures y puedan reproducirse y así que su especie prevalezca por mucho tiempo más.

La evolución del Paiche ha sido inmensa debido a que el agua de las amazonas tiende a ser más acidas y con poco oxígeno “adicionalmente a las branquias y a lo largo de miles de años de evolución unseudopulmón con el que procesan el aire capturado en la superficie del agua (de allí los típicos ‘bosques’).” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Es por esta forma que el paiche puede sobrevivir en condiciones desfavorables de forma cómoda.

El paiche es de color castaño en el dorso y blanquecino en el vientre y en sus laterales, pero durante época de reproducción este color cambia y se hace de color ladrillo y por parte de la hembra presenta el mismo color, pero con menos intensidad. Esta coloración igual puede variar debido al color del agua, ya que si el agua es negra los colores son más intensos y cuando el agua es más clara sus colores serán menos intensos.

“La cabeza del paiche es relativamente pequeña, en relación con el tamaño del cuerpo y representa aproximadamente el 10% del peso total. La boca es grande, de posición superior y oblicua, provista de dientes pequeños y numerosos, más o menos iguales.” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Por otra parte, su lengua es grande y de naturaleza ósea, también se la conoce como lengua de hueso debido a que tiene muchos dientes diminutos con las cuales puede sujetar mejor a su presa.

Sus branquias son relativamente pequeñas a comparación con su gran cuerpo, es por eso por lo que el pez debe salir a la superficie por aire atmosférico mediante una vejiga

especializada que esta adherida a su columna vertebral y este puede controlarlo a su voluntad (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). En cuanto a su cuerpo este es circular en su torso y está cubierto de grandes y gruesas escamas con el borde de color ladrillo. La región de la cola es grande y comprende un tercio de todo el cuerpo.

El Paiche es un pescado carnívoro que se alimenta de peces pequeños como lo mencionan a continuación “se alimenta principalmente de peces, en proporción de 3 a 5% de su peso vivo, en su fase de crecimiento. En su medio natural se alimenta de peces de porte pequeño, principalmente carachamas (Loricáridos).” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Al momento de capturar a su presa, el Paiche succiona con la boca y suele ser acompañado muchas veces de coletazos.

Conservación de la especie

“El paiche figura en el Apéndice II de la Convención Internacional para el Tráfico de Especies Amenazadas-CITES, debido a la fuerte presión de pesca que soporta en su hábitat.” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a) Debido a la intensa pesca a la que se ha sometido al paiche en su hábitat natural, se han implementado planes de gestión responsable dirigidos tanto a los pescadores como a los usuarios en general. Estos planes buscan abordar los desafíos de conservación y asegurar la sostenibilidad de las poblaciones de paiche. En la actualidad, el hábitat del paiche ha sufrido alteraciones significativas, lo que ha llevado a una disminución en su población silvestre.

Con el objetivo de revertir esta situación, tanto entidades gubernamentales como organizaciones no gubernamentales han destinado recursos para reducir la caza indiscriminada del paiche y, en algunos casos, incluso se ha implementado la prohibición de su captura con el fin de permitir la recuperación de su población. Estas acciones tienen como propósito proteger y aumentar la población de paiches en su entorno natural, garantizando así su supervivencia a largo plazo.

“A través de diversos experimentos ejecutados durante los últimos cinco años, tanto en Brasil como en Perú, se demostró que el paiche puede ser cultivado con dietas artificiales con altos niveles de proteína.” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). Estos experimentos anteriormente mencionados se realizaban en estanques con jaulas flotantes que han tenido muy buenos resultados para la crianza de esta especie. Por lo que en Ecuador la única forma de conseguir Paiche para consume es mediante este tipo de criaderos manejados por propias comunidades indígenas.

Debido a su gran demanda tanto a nivel nacional como internacional el uso de criaderos puede satisfacer esta demanda sin necesidad de que esta especie corra más peligro. La demanda del Paiche hace que el precio crezca y es por esta razón por la que el Paiche es relativamente caro. “Buen desarrollo y ganancia de peso. En un año puede llegar a medir un metro de largo y 12 kg de peso” (Alcántara Bocanegra et al., 2006a). El paiche, debido a su rápido crecimiento, ofrece un rendimiento a corto plazo, alcanzando el peso y la edad adecuados para su comercialización en un período relativamente breve. Durante este tiempo, los paiches tienen la capacidad de reproducirse, dando lugar a la aparición de más de dos mil peces en promedio. Su crianza no requiere de altos niveles de oxígeno en el agua, ya que tienen la habilidad de respirar aire atmosférico gracias a su evolución. Esto les permite ser criados en estanques o en jaulas flotantes.

El paiche es un animal único y de gran tamaño que ha sido de gran importancia para las comunidades amazónicas. Este pez brinda un valioso apoyo tanto económico como alimentario, siendo considerado como un animal ancestral y sabio por estas comunidades, quienes lo han venerado y respetado como tal. Sin embargo, la intensiva caza a la que ha sido sometido ha llevado a su peligro de extinción. Ante esta situación, tanto instituciones gubernamentales como no gubernamentales han implementado medidas para preservar esta especie a través de la creación de criaderos y reservas, donde se prohíbe su captura en la

naturaleza. Esto permite que el paiche pueda repoblar su hábitat natural y dejar de estar en peligro de extinción.

CACAO

Botánica del Cacao

El cacao o también conocido como *Theobroma*, “pertenece a la familia Malvaceae, subfamilia Sterculioideae (antes Sterculiaceae) y comprende 22 especies” (Dostert et al, 2011, p. 3). Todas estas especies de cacao crecen dosel de bosques tropicales lluviosos. “Su centro de diversidad se encuentra en la región amazónica en lo que hoy es Brasil, Perú, Ecuador, Venezuela y Colombia” (Dostert, 2012). Estas especies son arboles ramificados de hojas simples y con un fruto carnoso que es una mazorca. El cacao crece en bosques lluviosos subtropicales sudamericanos. “El hábitat comprende zonas subtropicales secas a húmedas, así como zonas tropicales muy secas a húmedas” (Dostert, 2012).

En cuanto al clima en la que se debe desarrollar el cacao es debido a algunos factores como se menciona a continuación, “El cultivo requiere lluvias uniformemente repartidas a lo largo del año de un total de 1500—2000(—2800) mm. Las temperaturas mínimas medias son de 18—21 °C, las máximas de 30—32 °C. Las temperaturas mínimas absolutas son de 10 °C, por debajo de las que las plantas reciben daño.” (Dostert, 2012). Para el cacao, la temperatura y precipitación son los factores más importantes, ya que son susceptibles a la sequedad y sensibles a la cantidad de agua que existe en el agua.

El árbol de cacao puede llegar a tener alturas bastante grandes y su corona es densa como lo mencionan en lo siguiente, “Es un árbol de tamaño mediano (5-8 m) aunque puede alcanzar alturas de hasta 20 m cuando crece libremente bajo sombra intensa. Su corona es densa, redondeada y con un diámetro de 7 a 9 m. Tronco recto que se puede desarrollar en formas muy variadas, según las condiciones ambientales.” (Anacafé, 2004).

Por otra parte, las hojas son muy simples, enteras y de color verde con colores variables, las flores “son pequeñas, se abren durante las tardes y pueden ser fecundadas durante todo el día siguiente. El cáliz es de color rosa con segmentos puntiagudos; la corola es de color blancuzco, amarillo o rosa. Los pétalos son largos. La polinización es entomófila destacando una mosquita del género *Forcipomya*.” (Anacafé, 2004).

Es necesario hablar de una de las partes más importante del cacao que es el fruto de esta que es la mazorca, pero el tamaño de este e inclusive el color pueden variar dependiendo de la variedad de cacao que sea y esto lo podemos afirmar con la siguiente cita “generalmente tienen forma de baya, de 30 cm de largo y 10 cm de diámetro, siendo lisos o acostillados, de forma elíptica y de color rojo, amarillo, morado o café. La pared del fruto es gruesa, dura o suave y de consistencia como de cuero. Los frutos se dividen interiormente en cinco celdas. La pulpa es blanca, rosada o café, de sabor ácido a dulce y aromática. El contenido de semillas por baya es de 20 a 40 y son planas o redondeadas, de color blanco, café o morado, de sabor dulce o amargo.” (Anacafé, 2004). Los árboles comienzan a producir el fruto a partir de los 3 a 4 años de plantarse.

Clases de cacao

En cuanto a las clases de cacao que existen, estas se definen en tres agrupaciones que son los trinitarios, forastero y criollo. El primer tipo del que hablaremos es de los cacaos trinitarios (anexo 20), este tipo de cacao “son tipos generados por la hibridación de criollos x forasteros. Son muy heterogéneos genética y morfológicamente, aunque no es posible delimitarlos a través de características externas comunes, las plantas son robustas con frutos verdes o pigmentados y con semillas que van del violeta oscuro al rosa pálido. Su origen se establece en Trinidad y Tobago y se presume que la hibridación fue el resultado de un proceso de cruzamiento espontáneo y natural; aunque, de origen antrópico.” (Arvelo Sánchez et al.,

2017). Hoy en día su cultivo se ha extendido a lo largo de los países de América y África que consta del 15% de la producción mundial. Esta clase de cacao se reconoce por su calidad.

El tipo de cacao forastero (anexo 21) es el más dominante en cuanto a la producción de cacao a nivel mundial, este cacao es originario de las cuencas amazónicas y se han producido en todos los continentes cacaoteros. En cuanto a las características del cacao tipo forastero las podremos observar en la siguiente cita de texto “Se caracterizan por tener frutos generalmente ovalados y cortos, con colores que varían entre el verde y amarillo al madurar, son de superficie lisa, con corteza gruesa y lignificada en su interior. Tienen granos pequeños y aplanados, colores que van desde púrpura oscuro e intenso hasta el violeta pálido, dependiendo del contenido de sus taninos. Sobre este tipo de cacao descansa la gran biodiversidad de la especie en base a la población silvestre; sin embargo, se ha determinado que la base genética de la población cultivada es reducida, pues depende en alto porcentaje del subtipo forastero amelonado.” (Arvelo Sánchez et al., 2017).

Por último, tenemos al cacao tipo criollo (anexo 22), es el cacao con mejor calidad de estas tres clases, esto lo podemos evidenciar en el siguiente escrito junto a sus características, “tienen su origen en el norte de Sudamérica y Centro América. Se caracterizan por poseer un sabor suave y aromático, (...). Debido a su alta susceptibilidad a enfermedades y su baja productividad se ha ido reduciendo como cultivo y en el mercado. Se caracterizan por poseer frutos alargados de punta pronunciada, doblada y aguda. La superficie de estos frutos suele ser rugosa, delgada, verde con salpicaduras que van desde rojos hasta púrpura oscura. Los frutos están marcados por unos 10 surcos muy profundos; sus granos son grandes, gruesos, casi redondos, de cotiledones blancos o poco pigmentados, con bajo contenido de taninos; ricos en aromas y sabores. De estos cacaos se obtiene chocolate de gran calidad.” (Arvelo Sánchez et al., 2017).

Variedades de cacao en el Ecuador

En este segmento hablaremos acerca de las 4 variedades más representativas del Ecuador que son el Cacao Nacional, Cacao de Arriba y Cacao de Abajo, Cacao CCN-51 y Cacao Sacha. Primero comenzaremos con el Cacao Nacional (anexo 23), esta variedad fue la causante de poner a Ecuador en el mapa, en Ecuador tierra del cacao mencionan las características de esta variedad que son “Se trata de un cacao fiel a las condiciones climáticas y geográficas del Ecuador por lo que muchos intentos de trasladarlo a otras latitudes no han conseguido frutos con su sabor y aroma característicos, resultado de la combinación de su tipo genético con factores del entorno donde se lo cultiva, lo que se conoce como el terroir o terruño. En reconocimiento a la nobleza de su aroma y sabor, donde destacan notas florales y frutales, se lo califica como un Cacao Fino y de Aroma, constituyendo uno de los productos agrícolas ecuatorianos con mayor ventaja competitiva en el mercado internacional.” (Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015). Esta variedad de cacao se da en las cuencas amazónicas del río Zamora y en la región de la Costa.

La segunda variedad que abarcaremos será el Cacao de Arriba y Cacao de Abajo (anexo 24), esta variedad de Arriba es la única en el mundo que tiene una denominación de origen debido a su sabor y debido a esto se ha hecho una herramienta de marketing como se observa a continuación, “En la actualidad se encuentran muchas marcas de chocolates que exhiben en sus empaques este término que se ha convertido en una herramienta de marketing, ya que basta contener un 20% de este cacao para que sea legal mencionarlo en el empaque. Son pocos los chocolates cuya receta contiene únicamente Cacao Arriba, lo usual es trabajar con mezclas de varios orígenes para conseguir un sabor exclusivo de cada marca.” Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015). Este acontecimiento hizo que se expandiera y se dé a conocer más el Ecuador en todas partes del mundo.

La tercera variedad de Cacao es el CCN-51 (anexo 25), este cacao se caracteriza por ser un cacao de alto rendimiento y alta productividad. Algunas de sus características se evidencian en las siguientes afirmaciones, “El CCN-51, siglas que corresponden a Colección Castro Naranjal 51, posee un alto contenido de manteca de cacao, por lo que es de gran utilidad para la industria farmacéutica, cosmética y de alimentos. Posee un perfil de aroma y sabor diferente al Nacional, y pruebas de cata muestran que su calidad es tan buena como el mejor cacao Amelonado.” Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015). Este es un cacao con características en su follaje de verde rojizo y sus mazorcas son alargadas de textura rugosa y con bastante pulpa en su interior.

Por último, tenemos a la variedad de cacao llamada Sacha (anexo 26), en cuanto a sus características se mencionan a continuación “El Sacha es un cacao con mucha sangre de Trinitario, lo que se expresa en la forma de sus mazorcas, alargadas y rugosas con tonalidades rojizas y anaranjadas. En cuanto a su sabor y aroma, chocolateros que lo han probado, coinciden que bien fermentado, posee aroma y sabor a fruta cítrica con gran parecido a los cacaos finos del Caribe, que en el mercado internacional son muy cotizados por esta cualidad.” (Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015)

Usos

El cacao ha sido un producto que ha pasado no solo por la industria de alimentos, sino que ha pasado por la industria farmacéutica e incluso la de cosmética. En la siguiente cita se demuestra el uso de la industria farmacéuticas con el cacao “La primera extrae la teobromina para elaborar preparados comerciales diuréticos y estimulantes del sistema nervioso; también extrae la manteca de cacao de las semillas (parte grasa) para su aplicación en pomadas o supositorios.” (Anacafé, 2004). En el ámbito alimenticio los granos ya tostados y molidos se mezclan con leche y azúcar formando así todas las bases de chocolates, de igual manera se obtiene la manteca de cacao y el polvo de cacao.

Aspectos del mercado

Primero comenzaremos hablando sobre la demanda, esta demanda se divide en dos clasificaciones, en donde la primera son todos los granos que se usan para la fabricación de chocolate corriente y productos comunes derivados del cacao y la segunda categoría son todos estos granos con características específicas en cuanto sabor y aroma que son conocido como cacao fino de aroma esto lo podemos evidenciar en el siguiente argumento “En Ecuador existen 2 tipos de cultivos de cacao: el criollo o nacional y CNN51. El cacao nacional se caracteriza por tener un buen sabor y aroma, mientras que el CNN51 se caracteriza por ser de menor calidad tanto de aroma como de sabor, pero sus niveles de producción son del doble que el primero” (Alcívar Córdova et al., 2021).

En la industria cacaotera en el Ecuador se ha podido demostrar que el país ha sido el sexto mejor productor de cacao en donde el Ecuador ha producido por encima de 230 mil toneladas esto lo podemos evidenciar en el anexo 27. “La producción de cacao en grano en el Ecuador en el año 2014 fue de 156216 Toneladas, la producción anual ha tenido un crecimiento constante, cada día se incorporan más hectáreas de producción de cacao, que es uno de los productos mayor consumidos en el mundo, los niveles productivos en el año 2019 alcanzaron 313284 toneladas a nivel nacional” (Anacafé, 2004). En este crecimiento en la producción de cacao se han cultivado cada vez más el cacao CN51 debido a que este da mejor rendimiento y es más adaptable a las plagas y peligros para la planta.

El precio ha ido variando a lo largo de los años y se puede demostrar en esta investigación acerca del mercado, “Se concluye que durante el periodo 2014 los ingresos por exportaciones de cacao fue de 195 T que equivale en ingresos de \$587 millones de dólares y su crecimiento se mantuvo en el tiempo alcanzando en el año 2019 donde se exportó 325 T y en ingresos de \$720 millones de dólares, lo que significa que más de 240 000 familias dependen de la cadena cacaotera en la generación de empleo directo e indirecto.” (Anacafé, 2004).

Historia del cacao en Ecuador

Durante la historia del cacao se afirmaba que el cacao era de origen mesoamericano, pero esto fue desmentido en el año 2007 como se demuestra en lo siguiente. “Fue en el año 2007 cuando un equipo de investigadores ecuatorianos y franceses llega al cantón Palanda en la provincia de Zamora Chinchipe, siguiendo la pista de unas piezas de cerámica encontradas por los moradores de la zona.” (Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015). En este hallazgo se hallaron estas piezas de cerámica con huellas de la presencia del cacao junto con otros elementos, estos detalles de los descubrimientos se pueden evidenciar en estas afirmaciones,” En las excavaciones se descubrieron piezas elaboradas en cerámica, tallas en piedra y conchas, restos de textiles, y sobre todo huellas de la presencia del cacao” Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015).

Para poder refutar la teoría que el cacao es originario de México y Guatemala, estas muestras de cacao se sometieron a pruebas de carbono 14 que sirven para conocer la edad de las huellas de cacao que se encontraron, esto se observa en lo siguiente, ”El análisis con carbono catorce, método científico que permite identificar la edad en la materia orgánica que absorbe carbono, ratificó la antigüedad de 4400 años de una tumba que guardaba en su interior restos de antorchas, carbón, adornos y recipientes con alimentos uno de estos recipientes es una botella que contenía una bebida elaborada con cacao” Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015).

Esto evidencia que el consumo de cacao por parte de la comunidad Amazónica llamada Mayo Chinchipe es de más de un milenio más de antigüedad que los rastros encontrados en México, “señalando claramente la conexión entre los primeros indicios de uso alimenticio del cacao y la localización de su cuna genética en la Amazonía, al este de la cordillera de Los Andes” Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015). De hecho, esto coincide con que en la

Amazonía tiene la mayor diversidad de cacaos silvestres, con 135 tipos distintos de cacao, pero apenas dos son aptos para el consumo humano.

CONCLUSIONES

En conclusión, el concepto de terroir Amazónico destaca la importancia de valorar y promover los productos provenientes de la región Amazónica, reconociendo su singularidad y el impacto de los factores geográficos, climáticos, culturales y sociales en su formación. Al resaltar los sabores auténticos de los productos amazónicos a través de técnicas culinarias de vanguardia, se busca preservar su esencia y autenticidad, al tiempo que se promueve la valoración de la biodiversidad y el conocimiento tradicional de las comunidades indígenas. Este enfoque implica un cuidadoso equilibrio entre la innovación culinaria y el respeto por los ingredientes, conservando su conexión con el entorno natural y cultural de la Amazonía. Al explorar y experimentar con el terroir Amazónico, se abre una puerta hacia la diversidad y la riqueza gastronómica de esta región, así como hacia la preservación de su identidad y su sostenibilidad a largo plazo. El terroir Amazónico representa un llamado a valorar, disfrutar y proteger los productos únicos que nos ofrece la Amazonía ecuatoriana, reconociendo su importancia tanto a nivel gastronómico como ambiental y cultural.

La palma, el paiche, el cacao y los demás productos Amazónicos son recursos naturales de gran importancia y valor, tanto desde un punto de vista económico como cultural. Estos elementos no solo desempeñan un papel significativo en los ecosistemas tropicales, sino que también forman parte integral de la identidad de las comunidades que los rodean. La palma, con su diversidad de especies y aplicaciones, ha sido cultivada y utilizada durante generaciones, transmitiendo conocimientos y tradiciones a lo largo del tiempo. Su presencia en la alimentación, la artesanía y la construcción ha contribuido a la formación de la identidad cultural de numerosas comunidades tropicales. El paiche, conocido como el "gigante de los ríos", ha ocupado un lugar central en la vida y las historias de las comunidades amazónicas desde tiempos inmemoriales. Su existencia en los ríos y su valor

económico han influido en la relación de estas comunidades con su entorno acuático, dando forma a su identidad cultural única. El cacao, por su parte, ha sido venerado por las culturas mesoamericanas y Amazónicas a lo largo de milenios. El cacao ha desempeñado un papel fundamental en rituales, tradiciones y prácticas sociales. Asociado con el lujo, la celebración y el intercambio cultural, el cacao ha dejado una huella profunda en la identidad de diversas sociedades.

Estos tres recursos naturales no solo poseen un valor práctico y económico, sino que también han forjado vínculos profundos entre las comunidades y su entorno natural. Forman parte de las narrativas culturales y de la historia compartida de las personas que dependen de ellos. La identidad de estas comunidades se ve moldeada y enriquecida por la presencia de la palma, el paiche y el cacao, y su conservación adecuada resulta fundamental para salvaguardar esta identidad y preservar el patrimonio cultural de estas regiones. La palma, el paiche y el cacao trascienden su mera utilidad y valor económico, constituyendo pilares fundamentales en la identidad de las comunidades locales. Reconocer y valorar esta conexión entre los recursos naturales y la identidad cultural resulta esencial para asegurar un enfoque sostenible y respetuoso hacia ellos en el futuro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta-Solís, M. (1992). Por la Conservación de la Amazonia. *Revista Geográfica*, 77–84.
- Alcántara Bocanegra, F., Wust, W. H., Tello Martín, S., & Del Castillo Torres, D. (2006a). *Paiche el gigante del Amazonas*. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana.
- Alcántara Bocanegra, F., Wust, W. H., Tello Martín, S., & Del Castillo Torres, D. (2006b). *Paiche el gigante del Amazonas*. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana.
- Alcívar Córdova, K. S., Quezada Campoverde, J. M., Barrezueta Unda, S., Garzón Montealegre, V. J., & Carvaja Romero, H. (2021). *Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019*. Universidad Técnica de Machala.
- Anacafé. (2004). *Cultivo de cacao*. Anacafé Asociación Nacional del Café.
- Arvelo Sánchez, M. Á., González León, D., Maroto Arce, S., Delgado López, T., & Montoya Rodríguez, P. (2017). *Manual Técnico del Cultivo de Cacao Prácticas Latinoamericanas: Vol. . (.)*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- CARE. (2014). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias de Ecuador (SEGUNDA)*. Instituto Nacional de Biodiversidad.
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014a). *Huaorani*.
<https://conaie.org/?s=huaoranis>
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014b, July 19). *Kichwa*.
<https://conaie.org/2014/07/19/kichwa-amazonico/>
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014c, July 19). *Secoya*.
<https://conaie.org/?s=secoya>

- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014d, July 19). *Shiwiar*.
<https://conaie.org/2014/07/19/shiwiar/>
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014e, July 19). *Shuar*.
<https://conaie.org/2014/07/19/shuar/>
- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (2014f, July 19). *Siona*.
<https://conaie.org/2014/07/19/siona/>
- Dostert, N. R. J. C. A. L. T. M. I. W. M. (2012). *Hoja botánica: Cacao: Vol. .* (botconsult GmbH). Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Instituto Nacional de Biodiversidad. (2021). *Instituto Nacional de Biodiversidad*.
<http://inabio.biodiversidad.gob.ec/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador. (2010). *Población y Demografía*.
- López, G. (1989). *La línea ecuatorial y la cartografía* (Vol. 6). PASCAL.
- Ministerio del Ambiente. (2015). *Sistema de Áreas Protegidas del Ecuador*. Áreas Protegidas Región Amazónico.
- Ministerio del Ambiente de Ecuador. (2013). *Plan de Acción para la Conservación de la Biodiversidad Amazónica*.
- Muriel, P., de la Torre, L., Navarrete, H., Macía, M., & Balslev, H. (2008). La diversidad de ecosistemas en el Ecuador. In *Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador*. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las C. y la E. (2001). *El patrimonio oral y las manifestaciones culturales del pueblo zápara*. <https://ich.unesco.org/es/RL/el-patrimonio-oral-y-las-manifestaciones-culturales-del-pueblo-zpara-00007>
- Páez Paredes, L., & Espinosa Chauvin, F. (2015). *Ecuador Tierra del Cacao* (Sánchez Leisa, Ed.). Tramaediciones.

Pszczółkowski, P. (2016). “Terroir” y “Climats”:¿ realidad o quimera? *Revista*

Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad.

Secretaría de Educación Intercultural Bilingüe. (2023). *Pueblos y Nacionalidades del*

Ecuador. <https://www.educacionbilingue.gob.ec/>

Valencia, R., Montúfar, R., Navarrete, H., & Balslev, H. (2013). *PALMAS ECUATORIANAS:*

biología y uso sostenible. Universidad Católica del Ecuador.

Winckell, A., Marocco, R., Winter, T., Huttel, C., Pourrut, P., Zebrowski, C., & Sourdat, M.

(1997). Los grandes rasgos del relieve en el Ecuador. In *Los paisajes naturales del*

Ecuador (Vol. 3).

ANEXOS

Anexo 1: Entrada fría

PALMA

Realizado por:	Antonella Yanouch & Amed Guillin
Tipo:	Entrada caliente
Porciones:	2 pax

Ingredientes:

Crocante de chonta:

90gr Azúcar micro
12gr Sal
50gr Harina de chonta
3gr Pasta de achiote
150gr Mantequilla s/sal
100gr Harina
3 Huevos

Aire de limón mandarina:

300ml Zumo limón mandarina
100gr Azúcar
5gr Suero

Palmito frito:

100gr Palmito fresco
100ml Aceite
5gr Sal

Palmito asado:

30gr Palmito conserva
5gr Sal
10ml Miel de cacao

Preparación:

Crocante de chonta:

En un bowl ponemos la mantequilla y la derretimos a baño maría.
Una vez derretida la mantequilla en un bowl más grande mezclamos todos los ingredientes y reservamos.
En una lata con un silkpat y con ayuda de una espátula de codo esparcimos la mezcla en el silkpat.
Una vez obtengamos un grosor delgado ponemos en el horno a 170 grados centígrados durante 7 minutos.
Después de los 7 minutos rompemos en partes irregulares de tamaño mediano y guardamos en un lugar seco.

Aire de limón:

En un cambro, ponemos el azúcar con el zumo y una vez disuelta el azúcar ponemos el suero y con ayuda de un turbomixer incorporamos el suero y el zumo hasta que se disuelva con totalidad.
Una vez obtenida la mezcla con ayuda de una bomba de aire pequeña hacemos que la mezcla se aire hasta que se hagan burbujas de la mezcla y reservamos.

Palmito frito:

Para el palmito frito nos ayudamos de una mandolina y sacamos tiras pequeñas de la misma del palmito.
Una vez el palmito ya está en tiras, calentamos el aceite.
Ya caliente el aceite ponemos las tiras de palmitas y dejamos que se doren

10ml Vinagre
10ml Aceite de oliva

Espuma sachá inchi:

200gr Sachá inchi
200ml Leche
30gr Cebolla perla
5gr Ajo
10ml Aceite
50 gr Mantequilla s/sal
50 gr Harina
4gr Colapez
20gr Sal
1 Carga de sifón

Pure de palmito:

200gr Palmito fresco
120gr Manzana verde
80ml crema de leche
100ml agua
5gr ajo

Crudites:

10gr perejil
10gr hoja de shiso
10gr berros

Ya estando doradas cogemos un recipiente con papel absorbente y ponemos el palmito frito ahí.

Agregamos sal y lo reservamos en un lugar seco.

Palmito asado:

Drenamos el líquido del palmito en conserva y lo asamos con ayuda de un soplete.

Seguido de eso juntamos los demás ingredientes y formamos una vinagreta.

Con la vinagreta vamos a poner unas gotas al palmito asado y lo reservamos.

Espuma sachá inchi:

Primero tostamos un poco el sachá inchi para potenciar su sabor y reservamos.

Luego hacemos un refrito con la cebolla perla y el ajo.

Una vez hecho el refrito ponemos la leche, el refrito y el sachá inchi en una licuadora.

Luego de licuarse lo volvemos a la sartén a calentar y a su vez en otra sartén hacemos un roux rubio con la mantequilla y la harina.

Ahora mezclamos el roux con lo demás y hacemos que espese.

Ya espeso añadimos la colapez y dejamos que se disuelva.

Una vez disuelto lo vertemos dentro de un sifón, ponemos la carga y batimos fuerte, por último, dejamos reposando.

Pure de palmito:

En un recipiente vertemos todos los ingredientes y dejamos que se cocine el palmito hasta que se suavice.

Una vez suavizado y cocinado el palmito y la manzana pasamos por la teermomixer

Ya procesado lo pasamos por un colador, lo dejamos en un biberón y reservamos.

Crudites:

Ponemos cada uno de los géneros en un bowl con agua con hielo y hacemos un proceso de osmosis en la maquina al vacío.

Lo pasamos tres veces cada uno y los reservamos en agua con hielo.

Anexo 2: Entrada caliente

NEAPIA

Realizado por: Antonella Yanouch &
Amed Guillin

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 10 pax

Ingredientes:

Preparación:

Fondo:

3Lt agua
 100gr Cebolla perla
 900gr Palmito
 200gr Patas muyu
 20gr Neapia
 50gr Sacha culantro
 400gr Bagre ahumado
 5gr Amaru shungo
 20gr Pimienta entera
 20gr Laurel
 5gr Anís estrellado
 10gr Tomillo
 10gr Alga kombu

Pure de yuca:

200gr Yuca
 70ml Crema de leche
 70gr Mantequilla s/sal
 10gr Sal
 200ml Leche

Crocante de yuca:

200gr Yuca
 10gr Neapia
 8gr Sal
 10ml Miel de cacao

Hongos salteados:

130gr Champiñón ostra
 20gr Cebolla perla
 5gr Ajo
 10gr Sal

Hongos apanados:

100gr Champiñón ostra
 5gr Sal
 50gr Harina
 2 Huevos
 50gr Panko

Fondo:

En una olla grande hacemos un refrito con la cebolla y el ajo.
 Una vez hecho el refrito, agregamos el agua y los demás ingredientes.
 Dejamos que reduzca durante 1 hora.
 Ya reducido colamos y dejamos enfriar.
 Una vez frío lo pasamos por un lienzo para clarificar y reservamos.

Pure de yuca:

En una olla dejamos agua hirviendo y ponemos la yuca a cocinar hasta que este suave.
 Una vez ya suave procesamos la yuca y reservamos un poco para el crocante.
 Ya procesado añadimos la crema de leche, la leche y la mantequilla previamente calentados.
 Por último, rectificamos sal y reservamos.

Crocante de yuca:

En un bowl pequeño mezclamos la neapia y la miel de caco.
 En una lata con un silkpat esparcimos con ayuda de una espátula de codo la yuca procesada anteriormente.
 Lo horneamos a 170 grados centígrados durante 2 minutos y sacamos para poner la mezcla anterior encima.
 Una vez hecho eso lo volvemos a meter al horno por otros 5 minutos.
 Pasados los 5 minutos sacamos el crocante y rompemos de formas irregulares en tamaños medianos y reservamos en un lugar seco.

Hongos salteados:

Cortamos los hongos en cubos pequeños y en brunoise la cebolla y el ajo.
 En un sartén cocinamos los ingredientes y reservamos.

Hongos apanados:

Cortamos en cubos medianos los hongos.
 Ponemos los huevos, la harina y el panko en bowls diferentes.
 Comenzamos a apanar los hongos primero pasando por harina, luego en huevo y por último en panko.
 Una vez apanados los hongos, calentamos aceite y freímos.
 Ya frito reservamos los hongos.

Duxelle de hongos:

Hacemos un refrito con cebolla y ajo.
 Una vez hecho el refrito ponemos los hongos hasta que se caramelicen.
 Una vez hecho eso procesamos junto con crema de leche y reservamos.

Duxelle de hongos:

200gr Champiñón

100ml Crema de leche

10gr Ajo

60gr Cebolla perla

Anexo 3: Plato fuerte

PAICHE

Realizado por: Antonella Yanouch &
Amed Guillin

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 2 pax

Ingredientes:

Salmuera:

1lt Agua
100gr Sal
20gr Hoja de ajo
10gr Pimienta entera

Paiche:

240gr Filete de Paiche
60gr Mantequilla S/Sal
5gr Sacha culantro
1 Funda al vacío pequeña
5gr Ajo

Salsa de vino y Sacha culantro:

100gr Cebolla puerro
75gr Cebolla perla
10gr Ajo
100gr Sacha culantro
20gr Sal
250ml Crema de leche
100ml Agua
100ml Vino blanco

Chips de papa china:

200gr Papa china

Preparación:

Salmuera:

Ponemos todos los ingredientes en una olla y dejamos que rompa hervor por 5 minutos.
Luego lo ponemos en un cambro grande y lo refrigeramos hasta que alcance los 5 grados centígrados y reservamos.

Paiche:

Cortamos el paiche en porciones de 120 gr y los dejamos en la salmuera previamente hecha durante 20 minutos.
Después de los 20 minutos lo sacamos y lo ponemos en la funda al vacío junto con los demás ingredientes.
Luego en un termo circulador lo cocinamos a 62 grados centígrados durante 15 minutos.
Una vez ya cocinado lo reservamos.

Salsa de vino blanco y sachá culantro:

Cortamos la cebolla puerro, cebolla perla y ajo en mirepoix, lo agregamos a una olla hasta que se cocinen.
Una vez cocinados los vegetales agregamos el vino blanco y lo dejamos evaporar.
Ya evaporado el alcohol ponemos los demás ingredientes hasta espesar.
Consiguiendo ya la consistencia buscada la refrigeramos.

Chips de papa china:

Con ayuda de una mandolina laminamos de forma delgada la papa china.
En una freidora ponemos los chips hasta que se doren.
Una vez ya dorados los ponemos en un bowl con papel absorbente y sal.
Lo reservamos en un lugar seco.

100ml Aceite

20gr Sal

Milhojas de yuca:

500gr Yuca

100gr Mantequilla s/sal

30gr Sal

500gr Papa chola

Vegetales salteados:

100gr Garabato yuyo

10gr Sal

10gr Mantequilla s/sal

10ml Aceite

15gr Zanahoria cósmica

Espuma de papa:

200gr Papa chola

10gr Sal

1lt Agua

100ml Crema de leche

1 Carga de sifón

Aceite verde:

100gr Sacha culantro

10gr Sal

200ml Aceite

Milhojas de yuca:

Ponemos la mantequilla en una olla a fuego bajo hasta conseguir mantequilla noisset y lo reservamos

Laminamos con ayuda de una mandolina la papa chola y la yuca previamente peladas en laminas delgadas.

En un cambro vamos alternando entre una capa de papa y una de yuca, entre las capas añadimos un poco de mantequilla noisset y sal hasta conseguir la altura deseada.

Cocinamos a vapor durante 45 minutos a 95 grados centígrados.

Luego de ese tiempo verificamos que este cocido y lo reservamos.

Vegetales salteados:

Pelamos las zanahorias y cocinamos en una olla con agua hasta que estén cocidas.

Blanqueamos el garabato yuyo y luego agregamos todos los ingredientes a una sartén.

La sartén la ponemos a fuego alto durante unos minutos hasta terminar la cocción de los vegetales junto a los demás ingredientes y reservamos.

Espuma de papa:

En una olla cocinamos en agua las papas previamente peladas y cortadas en cubos grandes.

Ya cocinada la papa, la escurrimos y la ponemos en la olla con los demás ingredientes para terminar su cocción ahí.

Después sacamos únicamente las papas y la pasamos a la termomixer y procesamos.

Si es necesario añadimos un poco de crema de leche de la cocción.

Ya teniendo una textura espesa y lisa lo pasamos a un sifón y añadimos una carga, batimos con fuerza y lo dejamos reposara.

Aceite verde:

Primero blanqueamos el sachá culantro y lo escurrimos muy bien.

Después de eso lo agregamos a la termomixer con los demás ingredientes hasta que el aceite sea verde.

Luego pasamos por un lienzo para eliminar impurezas y lo reservamos.

Anexo 4: Postre**CACAO**

Realizado por:	Antonella Yanouch & Amed Guillin
Tipo:	Entrada caliente
Porciones:	5 pax

Ingredientes:**Preparación:**

Granita té amazónico:

600ml Agua
 40gr Guayusa
 20gr Ishpingo
 50gr Azúcar
 4gr Colapez

Gel de limón mandarina:

100ml zumo Limón
 mandarina
 400ml Agua
 160gr Azúcar
 4gr Agar agar
 1gr Xantana

Cake de Limón mandarina:

125gr Azúcar
 4 Huevos
 6gr Polvo de hornear
 125gr Harina
 5 Vaso cartón

Streusel de cacao:

150gr Azúcar morena
 300gr Harina
 6gr Sal
 150gr Mantequilla S/Sal
 3 huevos

Tuile de canela:

100gr Azúcar impalpable
 3 Huevos
 100gr Harina
 100gr Mantequilla S/Sal
 5gr Canela en polvo

Cre moso de chocolate 75%:

144gr Crema de leche
 144gr Leche entera
 1 Huevos

Granita té amazónico:

Hacemos un almíbar en partes iguales con el azúcar y agua y reservamos.
 En una olla calentamos el agua y hacemos una infusión con la guayusa y el ishpingo.
 Una vez hecha la infusión pasamos a un cambro con el almíbar y la colapez.
 Una vez disuelto todo lo llevamos al congelador y cada 30 minutos con ayuda de un tenedor lo revolvemos para que tenga esa textura de granita.

Gel de limón mandarina:

En una olla pequeña ponemos el zumo con agua y lo calentamos.
 En un bowl pequeño aparte mezclamos todos los secos.
 Una vez caliente los líquidos agregamos los secos y hacemos que alcancen los 85 grados centígrados.
 Una vez alcanzada la temperatura lo pasamos a un bowl pequeño y refrigeramos hasta que gelifique.
 Una vez gelificado lo procesamos para conseguir la textura de un gel y lo reservamos.

Cake de limón mandarina:

En un bowl de la Kitchen Aid ponemos los huevos y batimos con las varillas hasta que espume un poco.
 Una vez espumado un poco los huevos agregamos el azúcar poco a poco sin parar de batir y dejamos que airee.
 Una vez alcanzada la consistencia deseada pasamos a un bowl grande y añadimos los secos previamente tamizados poco a poco y mezclamos de forma envolvente.
 Una vez hecha la mezcla lo ponemos en los vasos de cartón que previamente hicimos una pequeña cruz en la base del vaso con ayuda de un cuchillo.
 Únicamente llenamos $\frac{3}{4}$ del vaso y lo metemos al microondas durante 20 segundos.
 Sacamos del vaso y reservamos en un lugar seco.

Streusel de cacao:

En la Kitchen Aid agregamos todos los ingredientes y lo batimos con el escudo hasta formar una masa.
 Una vez obtenida la masa lo pasamos por una rejilla en una lata con un silkpat y lo dispersamos por toda la lata.
 Calentamos el horno a 170 grados centígrados y metemos la lata durante 12 minutos.
 Luego sacamos del horno y reservamos en un lugar seco.

Tuile de canela:

En una olla derretimos la mantequilla y reservamos.
 En un bowl agregamos todos los ingredientes junto con la mantequilla y mezclamos.
 Una vez obtenida la masa, la ponemos en moldes de tuiles.
 Luego las horneamos a 170 grados centígrados durante 7 minutos.

20gr Azúcar
118gr Cobertura chocolates
75%

Después sacamos del horno y con mucha delicadeza sacamos los tuiles y reservamos en un lugar seco.

Cremoso de chocolate 75%:

En una olla calentamos la crema de leche y la leche.

Mientras calienta la leche con la crema de leche, en un bowl aparte agregamos el huevo y el azúcar y mezclamos.

Una vez caliente los líquidos lo ponemos en el bowl con el huevo y el azúcar y mezclamos.

Luego lo devolvemos a la olla y sin parar de mezclar dejamos que caliente hasta los 85 grados centígrados.

Ya llegado a la temperatura vertimos en un bowl con el chocolate y mezclamos de forma envolvente hasta que se derrita el chocolate.

Después pasamos por la turbomixer para perfeccionar la emulsión.

Luego lo pasamos a una lata con plástico film de fondo, lo estiramos y ponemos otro plástico film en contacto y por último refrigeramos hasta que cristalice.

Una vez ya cristalizado lo pasamos a una manga y refrigeramos.

Anexo 5: Jueces de degustación

Mario Jiménez, Chef Ejecutivo Food Service USFQ

Damián Ramia, Decano Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo USFQ

Sebastián Navas, Coordinador de Gastronomía USFQ

Andrés Terán, Chef Ejecutivo Marcus y Catering USFQ

Emilio Dalmau, Chef y Profesor USFQ

Antonella Andrade, Asistente de Aula USFQ

Anexo 6: Menú 4 tiempos



Nota: Adaptado de Medios de Paula González, 2023, <https://www.instagram.com/p/Cpu37DlubkU/>

Anexo 7: Palma



Nota: Adaptado de Medios de Sebastián Arguello, 2023,
<https://www.instagram.com/p/Cpu37DlubkU/>

Anexo 8: Neapia



Nota: Adaptado de Medios de Sebastián Arguello, 2023,
<https://www.instagram.com/p/Cpu37DlubkU/>

Anexo 9: Paiche

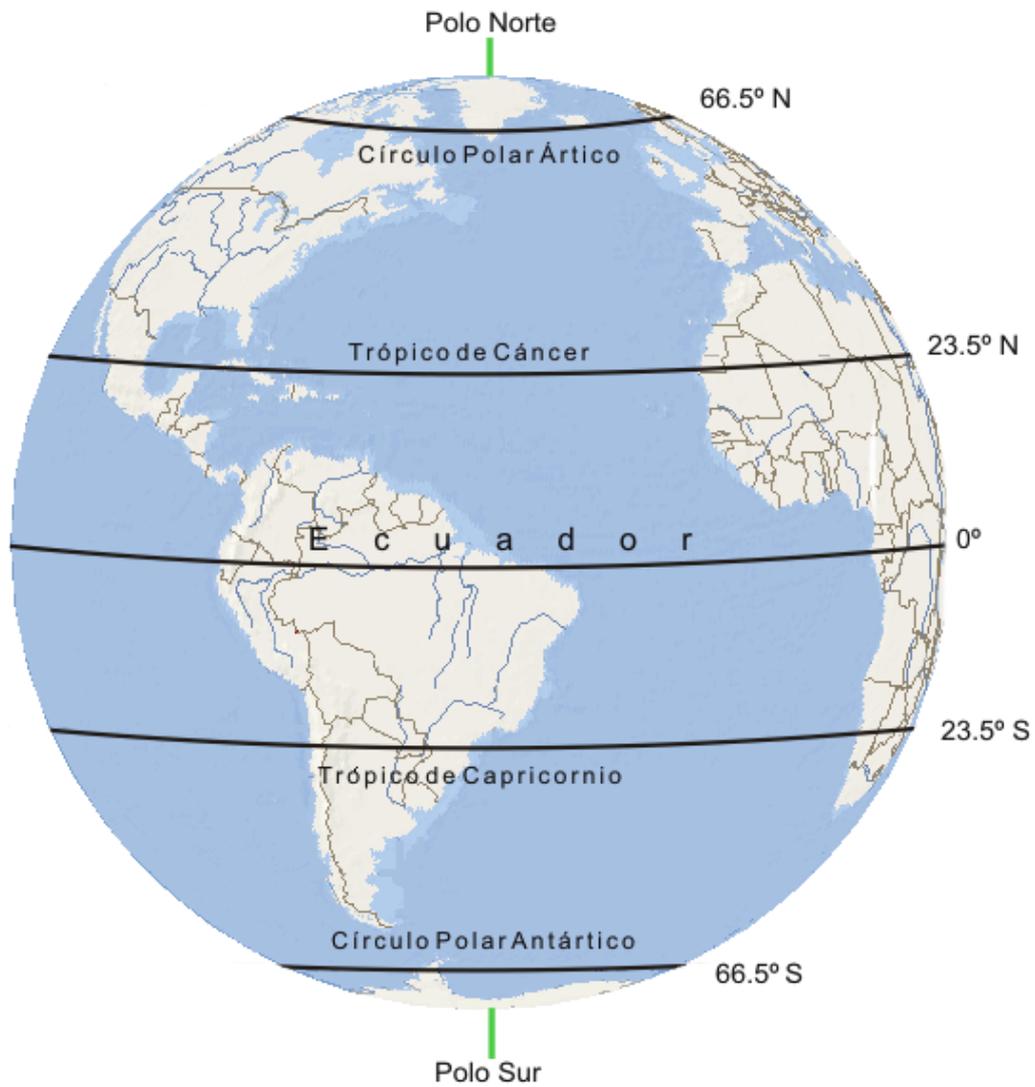


Nota: Adaptado de Medios de Sebastián Arguello, 2023,
<https://www.instagram.com/p/Cpu37DlubkU/>

Anexo 10: Cacao

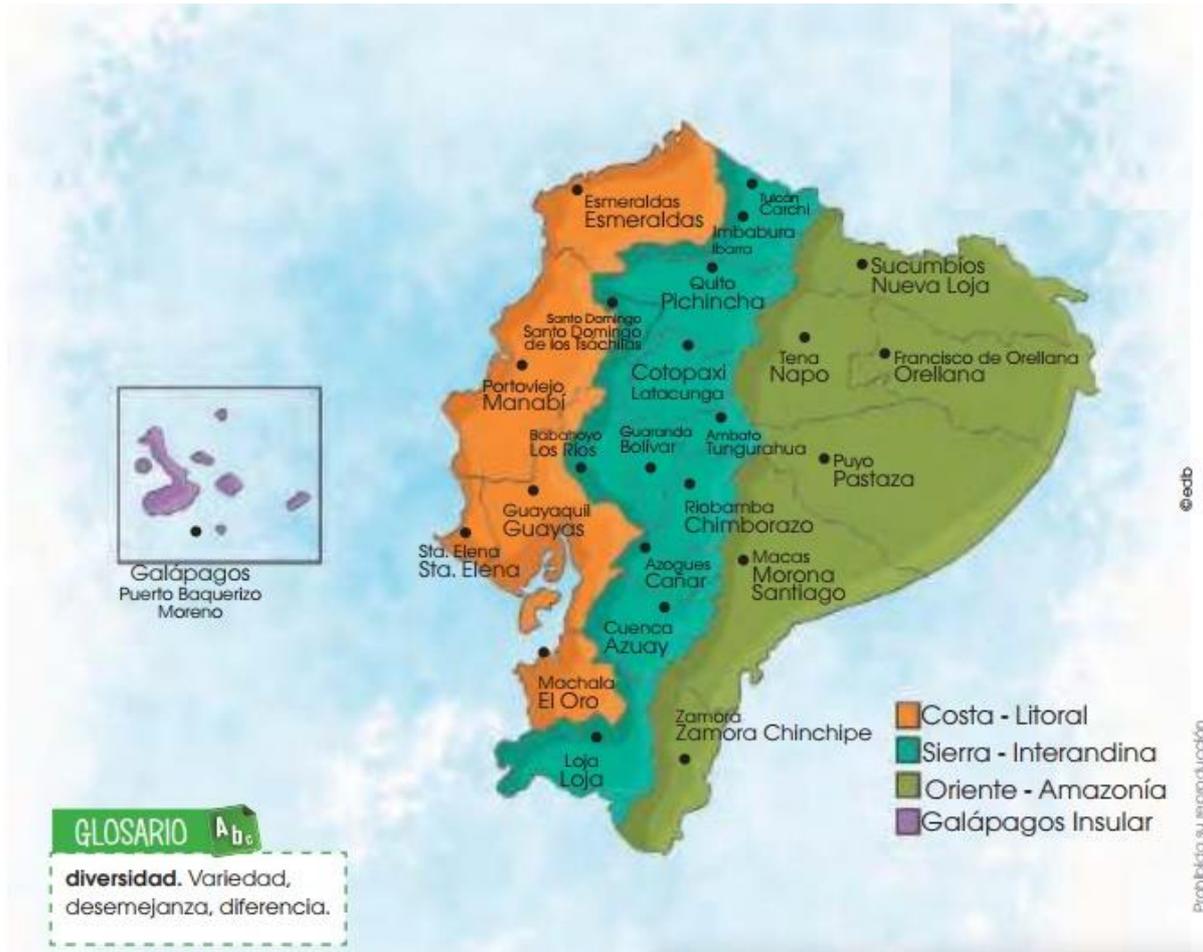
Nota: Adaptado de Medios de Sebastián Arguello, 2023,
<https://www.instagram.com/p/Cpu37DlubkU/>

Anexo 11: Línea ecuatorial



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Enzo, 2021.
<https://epicentrogeografico.com/2021/01/cuantos-paises-atravesa-la-linea-del-ecuador/>

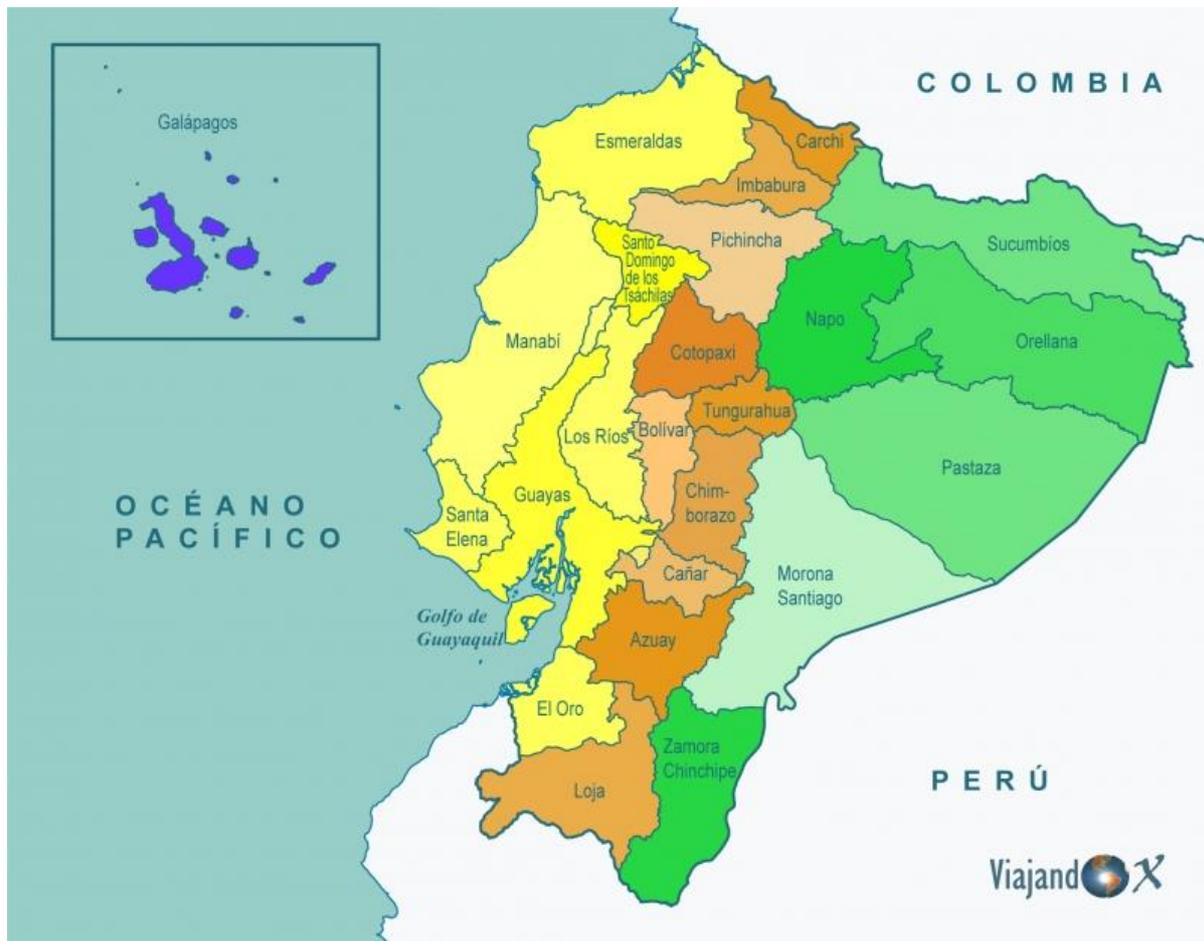
Anexo 12: División Geográfica del Ecuador



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Blanca Molina Vicuña, 2023.

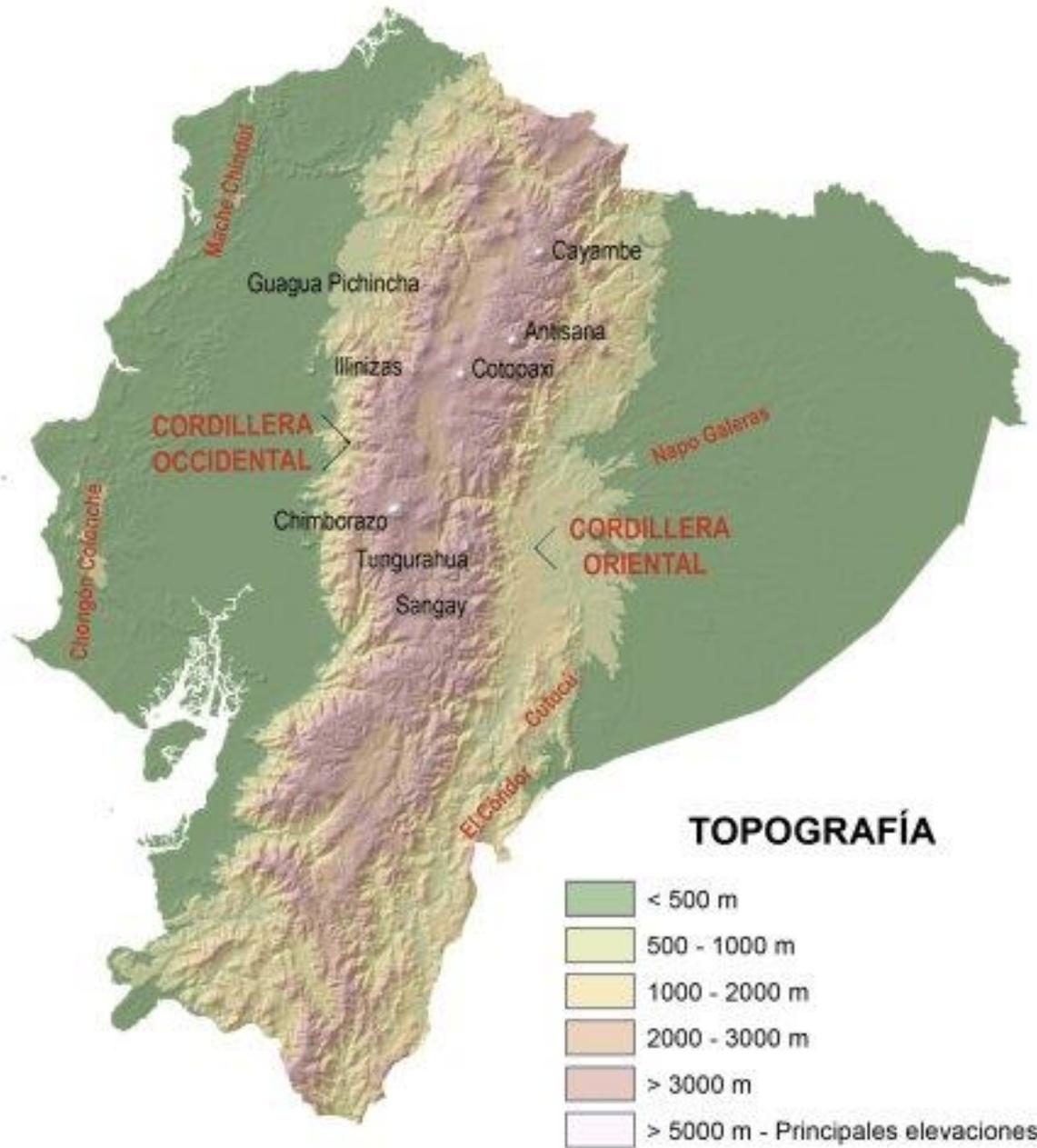
https://tomi.digital/es/210851/division-territorial-del-ecuador?utm_source=google&utm_medium=seo

Anexo 13: Límites del Ecuador



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Información Mapa del Ecuador, 2023.
<https://ec.viajandox.com/mapa-del-ecuador-PV14>

Anexo 14: Cordillera de los Andes



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Orozco, 2023. <https://bioweb.bio/geografiaClima.html>

REGIÓN	NACIONALIDAD	PROVINCIAS	TOTAL POBLACIÓN
AMAZONÍA	Achuar	Pastaza y Morona	5.440 (datos 1998)
	Andoa	Pastaza	800 (datos CODENPE)
	Cofán	Sucumbíos	800 (datos CODENPE)
	Huaoraní	Orellana, Pastaza y Napo	2.200 (datos 1999)
	Secoya	Sucumbíos	380 (datos CODENPE)
	Shiwiar	Pastaza	697 (datos 1992)
	Shuar	Morona, Zamora, Pastaza, Napo, Orellana, Sucumbíos, Guayas, Esmeraldas	110 000 (datos CODENPE)
	Siona	Sucumbíos	360 (datos CODENPE)
	Zápara	Pastaza	450 (datos 2001)
	Kichwa (Amazonía)	Sucumbíos, Orellana, Napo y Pastaza	80.000 (datos 2001)

Nota: Adaptado de medios de CARE, 2014.

<https://www.care.org.ec/wp-content/uploads/2016/02/Modulo-2.pdf>

Anexo 17: Pueblos Indígenas Amazónicos

REGIÓN	PUEBLO	UBICACIÓN	POBLACIÓN	LENGUA
AMAZONÍA	Secoya	Provincia de Sucumbíos, en los cantones: Sushufindi y Cuyabeno.	380	Paicoca
	Siona	Provincia de Sucumbíos, cantones: Putumayo y Shushufindi.	360	Paicoca y español
	Cofán	Provincia de Sucumbíos, cantones: Lago Agrio, Cuyabeno y Sucumbíos.	800	A'ingae

Nota: Adaptado de medios de CARE, 2014.

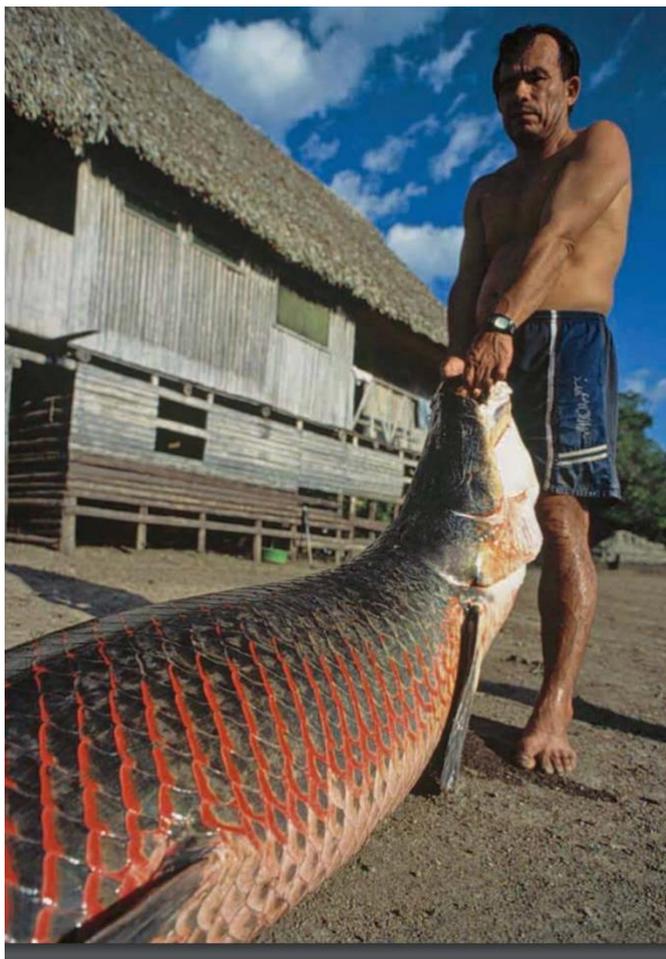
<https://www.care.org.ec/wp-content/uploads/2016/02/Modulo-2.pdf>

Anexo 18: Palma



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Valencia et al., 2013

Anexo 19: Paiche



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Alcántara Bocanegra et al., 2006

Anexo 20: Cacao Trinitario



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Arvelo Sánchez et al., 2017

Anexo 21: Cacao Forastero



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Arvelo Sánchez et al., 2017

Anexo 22: Cacao Criollo



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Arvelo Sánchez et al., 2017



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015

Anexo 24: Cacao Arriba y Abajo



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015

Anexo 25: Cacao CCN-51



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015



Nota: Adaptado de Medios de Internet por Páez Paredes & Espinosa Chauvin, 2015

Anexo 27: Los principales países productores de cacao en el mundo

Producción de cacao en grano de los principales países (Miles de Toneladas)							
N	Descripción	2014	2015	2016	2017	2018	2019
1	Costa de Marfil	1746	1796	1581	2020	2000	2244
2	Ghana	897	740	778	970	900	950
3	Indonesia	375	325	320	270	240	250
4	Brasil	228	230	141	174	190	198
5	Nigeria	248	195	200	245	260	265
6	Ecuador	232	261	232	290	280	286
7	Camerún	211	232	211	246	240	245
8	Perú	81	92	105	115	120	125
9	República Dominicana	70	82	80	57	70	78
10	Colombia	49	51	53	55	55	60
	Total	4137	4004	3700	4441	4355	4701

Nota: Adaptado de medios de *Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019.*