

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

La afectación e impactos del extractivismo petrolero en el patrimonio alimentario amazónico en Ecuador

Johann Isaac Jadán Altamirano

Gastronomía

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

Quito, 12 de diciembre de 2024

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**La afectación e impactos del extractivismo petrolero en el patrimonio
alimentario amazónico en Ecuador**

Johann Isaac Jadán Altamirano

Nombre del profesor, Título académico

Esteban Tapia, Chef Profesor

Quito, 12 de diciembre de 2024

© 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: Johann Isaac Jadán Altamirano

Código: 00329441

Cédula de identidad: 1803548146

Lugar y fecha: Quito, 12 de diciembre de 2024

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

El patrimonio alimentario es un lenguaje que organiza ingredientes, técnicas y sabores para expresar la identidad y las creencias de una comunidad. En la Amazonía ecuatoriana, este patrimonio, vinculado a sistemas sostenibles como las chacras y a la identidad cultural indígena, enfrenta impactos críticos debido al extractivismo petrolero. Este trabajo, basado en una revisión de literatura académica, recopila investigaciones cualitativas y testimonios que evidencian cómo la contaminación, la pérdida de ecosistemas y la disrupción social están erosionando prácticas culinarias profundamente enraizadas en valores sostenibles y conocimientos ancestrales. A través del análisis, se destaca la urgencia de proteger el patrimonio alimentario frente a los intereses económicos del petróleo, resaltando su papel en la preservación de sistemas alimentarios funcionales y sostenibles. Este estudio visibiliza una problemática poco explorada en Ecuador y subraya la necesidad de enfoques integrales para salvaguardar el medio ambiente y la cultura.

Palabras clave: Patrimonio alimentario, Amazonía, Extractivismo, Petróleo, Identidad cultural, Sostenibilidad, Chacras, Medioambiente, Ecuador

ABSTRACT

Food heritage is a language that organizes ingredients, techniques, and flavors to express the identity and beliefs of a community. In the Ecuadorian Amazon, this heritage, linked to sustainable systems like chacras and indigenous cultural identity, faces critical impacts due to oil extractivism. This work, based on a review of academic literature, compiles qualitative research and testimonies that demonstrate how pollution, ecosystem loss, and social disruption are eroding culinary practices deeply rooted in sustainable values and ancestral knowledge. The analysis highlights the urgency of protecting food heritage against the economic interests of oil, emphasizing its role in preserving functional and sustainable food systems. This study brings to light an underexplored issue in Ecuador and underscores the need for integrated approaches to safeguard both the environment and culture.

Key words: Food heritage, Amazon, Extractivism, Oil, Cultural identity, Sustainability, Chacras, Environment, Ecuador

TABLA DE CONTENIDO

<i>Introducción</i>	8
<i>Desarrollo del Tema</i>	14
Contexto histórico del petróleo en Ecuador.....	14
Impactos del petróleo en comunidades y ecosistemas: Reflexiones y modernidad	16
Estilo de vida y cultura en la Amazonía ecuatoriana.....	20
El sistema de chakras: Comunidad y patrimonio alimentario.....	27
Falsa modernidad y la siembra de arroz en la Amazonía	32
Resistencias de las comunidades indígenas y ¿fin del extractivismo petrolero?	35
<i>Conclusiones</i>	40
<i>Referencias bibliográficas</i>	47
Webgrafía: Artículos de Prensa.....	49
Trabajos Citados	54
ANEXO A: CONCEPTO Y FOTOGRAFÍA DE LOS PLATOS	58
Entrada Fría – TLC (Tensión Latente a la Contaminación).....	58
Entrada Caliente – Cangrejos en Olón	59
Plato Fuerte – Bloque 43	61
Postre – Palo Quemado.....	62
ANEXO B: Recetas	64
Entrada Fría - TLC.....	64
Entrada Caliente – Cangrejos en Olón	66
Plato Fuerte – Bloque 43	68
Postre – Palo Quemado.....	70
ANEXO C: Listado de Jurado en la Degustación	72

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país megadiverso, rico en su biodiversidad y su cultura que abarca desde conocimientos ancestrales por comunidades nativas hasta sincretismos popularizados hoy por hoy en la cotidianidad de los ecuatorianos. No obstante, al igual que muchos países de sudamérica está siendo atravesado por diversos conflictos internos como externos. El siguiente trabajo se enfocará en el contexto medioambiental de la realidad ecuatoriana.

La gastronomía no es solo una ‘cocina’, sino es la suma de un conglomerado de cocinas que coexisten simultáneamente en espacios compartidos, pero no necesariamente juntos de una población. Entendemos ‘cocina’ como la subclasificación según el tipo de alimentos y/o espacios que se ofertan en el mercado de acuerdo con barreras socioeconómicas o culturales, tal es el caso de la alta cocina, cocina tradicional, comida rápida, *Street food*, *fine casual*, entre otras. Siendo así, cada ‘cocina’ respectivamente se vincula a un sistema de creencias que la asocia ante un intangible. En complemento, si bien es cierto que la cocina también posee una parte tangible y sensible, que es el alimento (sustrato) que utilizamos para nuestro sustento vital, es innegable que también se vincula con una parte metafísica. A la que en conjunto llamaremos ***Patrimonio Alimentario***.

En la constitución ecuatoriana no existe formalmente una definición precisa sobre el patrimonio alimentario, lo más cercano es el *artículo 281* que establece que “la soberanía alimentaria es un objetivo estratégico y una obligación del Estado. El objetivo es garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tengan acceso a alimentos sanos y culturalmente apropiados de manera permanente” (Constitución de la República del Ecuador, 2008). Por un lado, se alinea a la soberanía alimentaria y denota obligación del estado en preservar alimentos que son no solo nutritivos, sino también representativos de las culturas locales. La Constitución al ausentar una referencia explícita y detallada sobre el patrimonio

alimentario, evidencia una carencia normativa importante que podría limitar la capacidad del Estado para protegerlo de manera efectiva. Esta falta podría interpretarse como un vacío legal que subestima el rol del patrimonio alimentario en la identidad cultural, la soberanía y el desarrollo sostenible; dejando sin apoyo jurídico sólido a las comunidades que dependen de este conocimiento ancestral para su sustento y bienestar. Por lo tanto, la identificación y desarrollo de políticas públicas claras sobre este tema es urgente para evitar su pérdida irreparable.

No fue hasta 2013 cuando el Ministerio de Cultura y Patrimonio realizó un intento de dar a conocer al público general sobre el patrimonio alimentario, a través de *Come sano, come con identidad*, parte de un proyecto de 9 fascículos que circuló semanalmente junto con el diario El Telégrafo. En ello plantean la siguiente definición; “El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). Es decir, dos dimensiones interrelacionadas componen el patrimonio natural y cultural. La primera engloba los productos autóctonos utilizados como ingredientes en la gastronomía local, mientras que la segunda abarca el conjunto de conocimientos, técnicas y tradiciones culinarias transmitidas a través de las generaciones, incluyendo las recetas y platos tradicionales.

Por otro lado, una visión más clara y académica la cual será aceptada para este trabajo es el de la investigadora Unigarro Solarte, quien nos dice en su libro *Patrimonio Cultural Alimentario* sobre la cocina; “que su forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, sólo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado

comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible”. (Unigarro Solarte, 2010)

Es decir, en medida que creamos cocina (gastronomía), esta se refuerza y evoluciona de manera transgeneracional a partir del conocimiento compartido por la oralidad, herencia y/o tradición, acumulando y atribuyéndole en este proceso valores, vínculos con una cultura, sentido de pertenencia e identidad en específicos. Es a lo que llamaremos patrimonio alimentario. La patrimonialización de los alimentos “se refiere a la transformación de [alimentos], lugares y prácticas en patrimonio cultural a medida que se les atribuyen valores, describiendo esencialmente el patrimonio como un proceso”. (Zocchi, D. et al. , 2021).

La gastronomía, como parte integral de nuestro sistema de creencias, no debería ser preservada y protegida únicamente porque representa cultura, ya que este argumento podría resultar insuficiente. Para justificar la importancia y urgencia de su conservación, resulta sólido adoptar una perspectiva estructuralista como argumento. Esta propone que, los alimentos son más que los ingredientes que la componen, se plantea que es una estructura que manifiesta simbolismos sociales. Es decir, trasciende lo culinario a un *modus vivendi* único para cada individuo, lo que le permite concebir y moldear su propia realidad. Barthes lo ejemplifica en su libro *Mitologías* en donde constituye el alta cocina bajo un sistema de mitos, diciendo “la cocina del revestimiento y de la coartada, siempre se esfuerza por atenuar o incluso disfrazar la naturaleza primera de los alimentos, la brutalidad de las carnes o lo abrupto de los crustáceos [...] Captan en sobrevuelo, como un objeto próximo e inaccesible a la vez, cuyo consumo bien podría realizarse sólo con la mirada” (Barthes, 1957). Lo cierto es, que este sistema de creencias no tiene filtros y se aplica a todo lo que consideramos cocina e inherentemente alimentación.

Por ejemplo, el hecho de consumir comida tradicional nos alinea a ciertos valores positivos o negativos según quién los evalúe; relacionados bajo lineamientos de trazabilidad de sus ingredientes, técnicas de preparación en base a una herencia cultural o industrial, incluso el

destinatario final del dinero que utilizamos como medio de cambio para obtener ese alimento. Cada uno de estos factores cambia completamente la realidad de esa persona. Sin mencionar otros factores adicionales como la importancia de con quien comparte esa comida, horas y/o lugares en que la ingiere o las motivaciones que tiene para consumir ese producto, que pueden ser saciar el hambre, entretenimiento, placer o satisfacer una necesidad social.

Por tanto, según Unigarro la dimensión simbólica y comunicativa que rodea el acto de comer debería alertar al observador sobre un hecho importante: los cambios en esta área, como sucede con todos los cambios en los símbolos, suelen anticipar e incluso provocar transformaciones profundas en otras áreas de la cultura, que posiblemente no se pretendía modificar. Al alimentarnos, comunicamos y mandamos mensajes entre los otros seres que nos rodean, por tanto, la cocina es un lenguaje. Entonces si cambiamos la forma en que comemos, por tanto cambiaríamos este lenguaje, y estos cambios pueden influir en otras partes de nuestra cultura de manera profunda y quizá de forma inconsciente, incluso en áreas que creeríamos independientes de los hábitos alimenticios.

Explicando a profundidad, la gastronomía se puede entender como un lenguaje común que personas bajo un mismo contexto lo entienden y lo usan para forjar sus relaciones sociales, culturales, religiosas o políticas. Muchas veces el uso de este lenguaje se presenta de forma inconsciente, ya que esta normalizado e intrínseco en nuestra cotidianidad; tal es el caso de alimentarnos con ciertos alimentos en festividades específicas, comer algún tipo de comida según el contexto geográfico que nos rodea o incluso alterar nuestro comportamiento en la mesa dependiendo de la persona quien nos acompaña.

En este sentido, estas 'cocinas' serían un lenguaje articulado, comparable al lenguaje hablado, en tanto que está estructurada por reglas, oposiciones y exclusiones que reflejan las particularidades de una cultura. Al igual que un idioma organiza sus palabras y construcciones gramaticales, la cocina dispone de ingredientes, técnicas, métodos, sabores y combinaciones

que dan sentido a las prácticas culinarias. Estas decisiones no son aleatorias, sino que están profundamente enraizadas en los valores, creencias y tradiciones de una comunidad. Por ejemplo, la elección de qué alimentos se combinan o excluyen en un plato, o los métodos de cocción preferidos, son expresiones culturales que trascienden lo meramente culinario.

Más allá de la preparación de alimentos, la cocina se convierte en un medio para expresar una concepción de la realidad. A través de sus prácticas culinarias, una sociedad comunica cómo percibe el mundo, cómo interactúa con su entorno y cómo se relaciona consigo misma. Por ejemplo, el uso predominante de mariscos en una comunidad costera no solo refleja la disponibilidad de recursos, sino también la relación cultural, económica e incluso espiritual que esta comunidad ha desarrollado con el mar. En este sentido, la cocina se posiciona como un espejo de la identidad y la historia compartida de un grupo social.

Respecto el símil que se realiza con la "gramática" del lenguaje culinario, lo entendemos como una estructura implícita en las prácticas gastronómicas de cada cultura. Estudiar los patrones, los ingredientes, las técnicas y las combinaciones permite desentrañar esta gramática oculta, la cual actúa como un código que codifica los significados más profundos de una sociedad. Descubrir estas reglas y estructuras no solo enriquece nuestra comprensión de las tradiciones alimentarias, sino que también ofrece la posibilidad de "leer" los elementos más sutiles e inefables de su trasfondo cultural.

Por tanto, si perdiéramos nuestro patrimonio alimenticio y, con ello, la capacidad de leerlo, entraríamos en una situación equivalente a un analfabetismo culinario, en el que nos sería imposible interpretar y comprender los significados profundos que las tradiciones gastronómicas comunican sobre nuestra identidad y nuestro entorno. Este "analfabetismo" implicaría una desconexión no solo con nuestras raíces culturales, sino también con el conocimiento acumulado durante generaciones, que incluye la relación con los ecosistemas locales, las prácticas sostenibles y las técnicas ancestrales de preparación de alimentos.

En este escenario, se perdería la capacidad de entender cómo la comida refleja nuestra historia, nuestras luchas y nuestros logros. Las prácticas culinarias que antes nos definían serían sustituidas por tendencias globalizadas y homogéneas, dejando de lado la riqueza y la diversidad que caracterizan a cada cultura. Esto tendría consecuencias directas en la identidad colectiva, ya que las tradiciones alimentarias no solo alimentan el cuerpo, sino también el sentido de pertenencia y la memoria histórica de los pueblos.

Además, la pérdida de este patrimonio afectaría nuestra capacidad de dialogar con otras culturas. Si la cocina es un lenguaje, su desaparición significaría que no podríamos compartir ni comprender las historias y valores que otras comunidades expresan a través de sus tradiciones alimentarias. Este vacío limitaría el intercambio cultural, empobreciendo tanto nuestra perspectiva como nuestra diversidad.

Finalmente, un mundo sin la capacidad de leer el patrimonio alimentario también implicaría un retroceso en términos de sostenibilidad y salud. Muchas de las prácticas y alimentos tradicionales contienen saberes adaptados a los ecosistemas y necesidades locales. La pérdida de este conocimiento nos dejaría más vulnerables y dependientes de sistemas de producción masivos, muchas veces insostenibles y desconectados de las realidades locales. Según Unigarro “el primero y más grande peligro que acecha a la cocina como elemento del patrimonio cultural intangible es, precisamente, el empobrecimiento del hábitat que la provee de sus materias primas” (Unigarro Solarte, 2010). A continuación en el presente trabajo, se discutirán ese latente riesgo que impacta tanto a ecosistemas como a sus comunidades.

DESARROLLO DEL TEMA

Contexto histórico del petróleo en Ecuador

Desde la década de 1960, el petróleo se convirtió en un eje central de conflicto y transformación en la sociedad ecuatoriana. En 1972, bajo un régimen dictatorial liderado por una línea militar "nacionalista", se implementaron los fundamentos del Plan de Gobierno 1973-1977. Este plan estableció un modelo de gestión estatal que buscaba aprovechar las rentas generadas por las exportaciones petroleras, transformando la estructura económica del país y marcando un hito en su desarrollo socioeconómico.

Durante este periodo, el excedente petrolero generó profundas transformaciones económicas, aunque estas se desarrollaron de manera desigual. Por un lado, se impulsó el crecimiento a largo plazo de un sector capitalista con alta rentabilidad y capacidad tecnológica, lo que favoreció el desarrollo de ramas modernas de la economía, como la producción agrícola tecnificada, la ganadería y la pesca. Por otro lado, los sectores rurales y tradicionales permanecieron rezagados, sin beneficiarse de manera equitativa de los ingresos generados por la bonanza petrolera.

El auge petrolero marcó el inicio de un proceso de modernización económica en Ecuador, pero este desarrollo estuvo acompañado de profundas desigualdades sociales. Mientras las capas burguesas y urbanas lograron beneficiarse de la bonanza, las comunidades marginadas quedaron al margen de los avances, enfrentándose a un modelo que priorizó la acumulación económica sobre el bienestar social. Este periodo no solo sentó las bases de la dependencia económica del petróleo, sino que también evidenció las limitaciones de un modelo de desarrollo que ignora las necesidades de las comunidades más vulnerables.

La distribución del ingreso mostró una clara preferencia hacia los sectores urbanos, dejando a los trabajadores rurales con salarios bajos y limitadas oportunidades de desarrollo. Como resultado, se produjo una migración significativa de la población rural hacia las ciudades, en busca de mejores condiciones de vida. Este proceso, aunque impulsó la modernización de ciertos sectores, profundizó las desigualdades sociales y económicas. "En este contexto, el auge petrolero, sin embargo, no ha producido una difusión del progreso sobre las capas pobres. [...] se limitó a una modernización de las capas burguesas y de ciertos grupos de ingresos medios, consiguiendo muy pocas transformaciones sobre los sectores marginados, o sencillamente postergados." (Bocco, 1987)

Asimismo, a finales del siglo XX el auge del petróleo ganó más relevancia, tanto que desplazó a productos tradicionales agrotropicales de exportación, como el café, el cacao y el banano, reduciendo su contribución a la economía nacional interna. Aunque algunos productos no tradicionales lograron expandirse en los mercados internos y externos (como papa, arroz, legumbres), los problemas estructurales, como la falta de acceso a servicios básicos, vivienda, promoción social y educación en las zonas rurales, persistieron a lo largo del tiempo. Los petrodólares no fueron sinónimo de cambio.

En la actualidad, el *status quo* tampoco ha mejorado o ha sido tan distinto de los comienzos del auge petrolero, a pesar de aportar un promedio del 12,7% del Producto Interno Bruto (PIB) a precios constantes entre 2000 y 2012. Durante la primera década del nuevo milenio la explotación petrolera fue gestionada por la empresa estatal Petroecuador, creada en 1989 como un sistema de empresas asociadas. Las operaciones de extracción se concentran en la región oriental de la Amazonía, en yacimientos clave como Sushufindi, Sacha, Libertador, Cononaco, Cuyabeno, Lago Agrio y Auca.

Históricamente, la producción petrolera en Ecuador ha estado marcada por una considerable inestabilidad. En la década de 1970, la producción promedio fue de 64 millones de barriles anuales, de los cuales se exportaron 51 millones. Durante los años noventa, esta cifra prácticamente se duplicó, alcanzando un promedio de 129 millones de barriles anuales. Para 2010, la producción fluctuaba entre 170 y 180 millones de barriles anuales, consolidando al sector petrolero como uno de los motores económicos más relevantes del país. (Mateo & García, 2013)

A pesar de estos avances en términos de volumen y aporte económico, la dependencia del petróleo ha generado desafíos significativos, como la volatilidad de los precios internacionales, el impacto ambiental en regiones amazónicas y las tensiones sociales con comunidades locales afectadas por las operaciones extractivas. Estos factores subrayan la necesidad de replantear el modelo económico hacia uno más diversificado y sostenible.

Impactos del petróleo en comunidades y ecosistemas: Reflexiones y modernidad

La década consiguiente (2007-2017) destaca por la conjugación entre modernidad capitalista, reconfiguración territorial y la instrumentalización de discursos históricos en Ecuador. El gobierno de la *Revolución Ciudadana* promovió una visión transformadora a través de la Constitución de 2008, incorporando principios como el *Sumak Kawsay* (Buen Vivir), los Derechos de la Naturaleza, el derecho a la resistencia, entre otros. Estos avances, derivados de largas luchas sociales e indígenas, abrieron debates epistemológicos alternativos, alejándose del marco modernista-universalista hacia un enfoque plurinacional y multidimensional de desarrollo. Poniendo a discusión política, temas de territorio y naturaleza.

Sin embargo, en la práctica, muchos de estos principios fueron apropiados estratégicamente por el Estado para legitimar un modelo extractivista que ha profundizado las inequidades. La construcción de proyectos como las *Comunidades y Escuelas del Milenio* que ilustran la complejidad de la reterritorialización, no solo como reorganización espacial, sino como un proceso simbólico que buscaba crear nuevas identidades alineadas al discurso desarrollista gubernamental.

En este caso la reterritorialización ha servido como una herramienta para justificar cambios en el uso del suelo y la reorganización de asentamientos humanos, planteando una aparente integración al desarrollo, una falsa modernidad. En comunidades como Cofán Dureno, presente y afectada desde los inicios del boom petrolero, este proceso se ha traducido en una relación asimétrica con el Estado. Las inversiones y transformaciones, aunque presentadas como avances hacia una “patria nueva”, han generado conflictos sociales y ambientales debido al despojo de prácticas culturales y económicas tradicionales. Por ejemplo, según el texto de Valladares “comunidades kichwas de la Amazonía petrolera, sus habitantes viven en condominios equipados con todos los servicios, pero están prohibidos de criar animales y tener chacras” (Valladares Pasquel, 2018) afectando directamente a su cultura y con ello a su patrimonio en distintas esferas al mismo tiempo. La autora Valladares Pasquel en su texto *(Re)territorializaciones en tiempos de ‘revolución ciudadana’: petróleo, minerales y Derechos de la Naturaleza en el Ecuador*, afirma:

El contacto inicial de las comunidades cofanes con el resto del país sucedió a partir del descubrimiento de las reservas petroleras en la Amazonía norte a finales de la década del sesenta, lo que generó una abrupta reconfiguración territorial por la llegada de colonización, infraestructura y las dinámicas propias de esta industria. Desde allí su relación con el Estado ecuatoriano ha sido en función de la extracción de hidrocarburos y de los permanentes reclamos por los derrames y accidentes relacionados, que incluso los ha llevado a arenas internacionales. (Valladares Pasquel, 2018)

La industria petrolera en la región de Sucumbíos, por ejemplo, ha dejado un legado de contaminación y alteración de los modos de vida tradicionales, exacerbando tensiones históricas con actores externos como *Chevron-Texaco* y el propio Estado. Este discurso gubernamental ha buscado legitimar el modelo extractivista mediante la promesa de una redistribución justa de los recursos generados. No obstante, la realidad evidencia un aprovechamiento desbalanceado, donde las ganancias económicas fluyen hacia centros urbanos o mercados internacionales, mientras las comunidades locales enfrentan los mayores impactos socioambientales. A la par que el gobierno acusa de antipatriotas a quienes se oponen a esta supuesta nueva construcción del Ecuador. Como observamos aún después de varias décadas del ‘desarrollo petrolero’ los problemas tienen un mismo núcleo y son constantes.

El caso Cofán Dureno resalta las consecuencias de esta modernidad capitalista, donde las poblaciones indígenas se ven forzadas a adaptarse a las dinámicas extractivas, muchas veces como empleados de empresas contratistas, en su gran mayoría siempre al margen y nunca con cargos altos en la jerarquía. Por un lado, la *Revolución Ciudadana* intentó construir un discurso alternativo al neoliberalismo tradicional, visibilizando principios innovadores como el Buen Vivir y los Derechos de la Naturaleza. Por otro lado, la realidad de las comunidades afectadas, como los Cofanes, evidencia que este discurso a menudo sirvió para encubrir proyectos extractivistas que perpetúan la acumulación desigual y la exclusión territorial.

El reto reside en trascender la instrumentalización de conceptos progresistas y construir un modelo económico genuinamente inclusivo y sostenible. Esto implica revalorar los saberes ancestrales, garantizar la participación real de las comunidades en la toma de decisiones y priorizar el bienestar local sobre las lógicas extractivistas globales. Solo así se podría hablar de un verdadero *Sumak Kawsay* que reconcilie modernidad y territorio sin sacrificar la dignidad ni la diversidad cultural y ambiental.

Los proyectos modernistas y tecnológicos promovidos en Ecuador, aunque aparentemente presentan avances en infraestructura y desarrollo, reflejan una marcada dependencia de visiones occidentalizadas. Esto no significa una oposición a la modernidad o la tecnología, sino una crítica al desprecio sistemático del conocimiento local y a la manera en que el Estado implementa estas políticas en sociedades que poseen nociones y cosmovisiones diferentes a las occidentales.

Un ejemplo de esta complejidad se observó en el referéndum nacional del 20 de agosto de 2023, donde aproximadamente el 60% de los ecuatorianos votó a favor de detener la explotación petrolera en el *Bloque 43* del ITT, dentro del Yasuní. La pregunta fue: “¿*Está usted de acuerdo en que el Gobierno ecuatoriano mantenga el crudo del ITT, conocido como Bloque 43, indefinidamente en el subsuelo?*”. Esta consulta representó un punto de inflexión en la historia del país, evidenciando un rechazo al extractivismo como modelo de desarrollo predominante.

Sin embargo, la votación refleja una fractura territorial y cultural significativa: en la provincia de Orellana, donde se encuentra el Bloque 43, el 57.99% de los habitantes votaron por el “NO” apoyando la continuidad de la explotación. Esto revela las tensiones y divisiones generadas por la actividad petrolera, que no solo transforma el territorio, sino también fragmenta las comunidades indígenas que habitan la zona y su estructura social. En Orellana, 2514 personas de siete comunidades indígenas enfrentan el impacto directo de estas dinámicas (García Orellana & Siguenza Orellana, 2024).

El carácter modernista de estos programas, basado en ciencia y tecnología occidentales, está impregnado de lo que Walter Mignolo denomina "la colonialidad del poder". Este fenómeno perpetúa relaciones de dependencia económica, cultural y epistemológica, dificultando la integración de cosmovisiones alternativas (Mignolo, 2011). Los pueblos indígenas, como los

Shuar y las comunidades andinas, ven sus conocimientos subordinados bajo estas dinámicas, lo cual profundiza las desigualdades históricas.

Estas comunidades poseen cosmovisiones que trascienden el antropocentrismo, valorando relaciones armónicas en simbiosis con la naturaleza. No obstante, enfrentan amenazas crecientes, como el cambio climático, la globalización y el acaparamiento de tierras, exacerbadas por la expansión de las industrias extractivas en el país. Desde una perspectiva crítica, la noción tradicional de desarrollo ha impuesto un ideal que excluye formas de bienestar que no están basadas en la acumulación material o capital. Es decir, este modelo que margina otras formas de vida y conocimiento se convierte en una herramienta opresiva que homogeniza la diversidad cultural y ambiental.

La búsqueda de un modelo que busque romper con este paradigma es clave, que promueva una visión más inclusiva y holística. “La corriente postdesarrollista emerge como un intento de dismantelar este falso ideal, al promover una comprensión más amplia de las relaciones entre humanos y no humanos, ya que propone una visión de armonía entre la humanidad y la naturaleza como posible paradigma alternativo” (García Orellana & Siguenza Orellana, 2024). Este enfoque reconoce las interdependencias de especies, sugiriendo un modelo de convivencia que prioriza la sostenibilidad y la armonía con la naturaleza. La consulta sobre el Yasuní simboliza tanto el potencial transformador de la ciudadanía como las contradicciones inherentes a un país profundamente influenciado por el extractivismo.

Estilo de vida y cultura en la Amazonía ecuatoriana

Hemos observado que a pesar del reconocimiento constitucional de los derechos de la naturaleza y el principio del Buen Vivir (*Sumak Kawsay*) en el marco legal ecuatoriano desde 2008, las comunidades indígenas han experimentado una progresiva erosión de su patrimonio.

En síntesis, este fenómeno se puede resumir a procesos de colonización, deforestación sistemática de bosques primarios y la expansión de los paradigmas de la civilización occidental, que han socavado gradualmente los saberes tradicionales relacionados con el uso medicinal y alimentario de las especies nativas. No obstante, algunos núcleos de conocimiento ancestral persisten como reservorios vivientes de una sabiduría ecológica profunda. Constituyéndose en guardianes de un legado, que trasciende la mera supervivencia y se configura como un patrimonio cultural intangible de valor inestimable; para la comprensión de la interacción humana con los ecosistemas amazónicos (Morquecho Saltos & Quezada Quezada, 2017). A continuación, se explorará su cosmovisión.

En la provincia de Pastaza, caracterizada por la ausencia de infraestructura vial, las comunidades indígenas preservan sistemas agrícolas ancestrales como las *chacras* de los kichwa o las *aja* de los shuar y achuar. Estas prácticas, libres de pesticidas y químicos, representan un modelo de producción sustentable que garantiza alimentos sanos. Este saber agrícola, transmitido por generaciones, forma parte del patrimonio cultural y alimentario de estas comunidades. Sin embargo, fenómenos como el desplazamiento humano generan desarraigo en sus territorios, culturas y formas de alimentación (Tapia Arias, Arias Gutierrez, & Perez Quintana , 2024).

Los estudios actuales demuestran que los pueblos indígenas amazónicos tienen una larga historia de ocupación en sus territorios, a pesar de que la vida republicana del Ecuador les ha otorgado poca atención en términos de educación, investigación, servicios básicos y ejercicio pleno de derechos. La Amazonía, además de ser la región con mayores índices de pobreza y necesidades básicas insatisfechas, enfrenta los efectos de paradigmas modernos que priorizan la extracción de recursos sobre el bienestar comunitario.

La alimentación en la Amazonía está profundamente conectada con su biodiversidad y cultura, así mismo como la caza, la pesca y la recolección cada una de ellas bases de la subsistencia y parte del día a día de las comunidades amazónicas. La yuca (*Manihot esculenta*), es uno de los alimentos más importantes ya que se comporta como epicentro cultural y alimenticio, es transformada en chicha bebida esencial para las comunidades (llamada *asua* por los kichwa y *jiamanch* por los achuar). Reportes indican que las comunidades más alejadas de la selva mantienen hasta 20 variedades de yuca, cada una adaptada a usos específicos como rituales, curaciones y dietas. Sin embargo, el mercado y la globalización han reducido esta diversidad, favoreciendo monocultivos comerciales y amenazando el conocimiento tradicional. Por otra parte, el plátano también juega un papel fundamental en su dieta. Con respecto a cultivos comerciales destacan en orden de importancia el maíz, la papa china, el chontaduro y en la zona de colonización la naranjilla, el cacao, la caña de azúcar.

Retomando sobre el alimento amazónico más importante, la yuca está presente constantemente durante las actividades diarias de la comunidad, acompañando a diferentes miembros en sus tareas cotidianas. Se utiliza de diversas formas: puede ser transportada envuelta en hojas, preparada como *masato* para beberse mezclada con agua y calmar el hambre o la sed. Sin embargo, las variedades de yuca con usos especializados - destinadas a rituales, prácticas curativas, dietas específicas y otros propósitos tradicionales - están desapareciendo gradualmente. Esto se debe a que carecen de valor comercial, lo que implica una pérdida significativa del conocimiento ancestral acumulado por la comunidad indígena local. Este fenómeno refleja cómo el mercado y la globalización están transformando profundamente la cultura, reduciendo la diversidad de cultivos y erosionando el patrimonio cultural tradicional, al mismo tiempo que impulsan una adaptación a nuevas condiciones económicas basadas en el dinero.

Tapia en su texto *Adaptación cultural alimentaria en estudiantes indígenas amazónicos ecuatorianos* menciona que comunidades kichwa reportan hasta 107 especies vegetales diferentes sembradas en sus chacras, incluyendo especies alimenticias, medicinales y rituales. En las áreas de colonización, las familias muestran una creciente dependencia del mercado alimenticio. Los datos revelan que adquieren entre un 15% y un 66% de sus alimentos a través de compras, mientras que simultáneamente destinan hasta un 90% de los productos provenientes de la selva o de sus propios cultivos a la venta (Tapia Arias, Arias Gutierrez, & Pérez Quintana, 2024). Esta transformación indica un cambio significativo en la estructura económica local: la economía de mercado se expande mediante la extracción de recursos naturales y la producción agrícola orientada a la comercialización. Como consecuencia, se está erosionando gradualmente el modelo tradicional de autosuficiencia económica que predominaba anteriormente en las zonas del interior, caracterizado por una menor dependencia de los intercambios comerciales, aumentando la dependencia económica a comercios externos y modificando las dietas tradicionales.

En zonas alejadas de la infraestructura comercial, las comunidades locales sostienen su alimentación cotidiana mediante la producción, el cultivo y la recolección directa de recursos de la selva. Su dieta abarca una impresionante diversidad de alimentos: desde frutos silvestres y lianas hasta insectos, larvas, animales, hongos, flores, tallos y brotes. Esta amplia gama de productos revela una riqueza nutricional y un conocimiento profundo del entorno natural que contrasta radicalmente con la experiencia de un habitante urbano, quien está acostumbrado a una oferta alimenticia estandarizada y limitada a los productos disponibles en los mercados de las ciudades, generalmente con gran cantidad de preservantes y químicos que buscan mejorar su sabor y extender su vida útil.

Entre sus prácticas alimenticias y relación con el entorno podemos referenciar un poco de su rutina diaria gracias a la investigación de campo de Tapia. Inicia al amanecer con una infusión de guayusa, bebida que les permite planificar y aguantar el trabajo del día. Las jornadas implican recorrer grandes distancias hacia las chacras, donde la familia cultiva, recolecta y caza para su sustento. Entre las cinco y seis de la mañana, la familia ya está preparada para iniciar su jornada de trabajo en el campo. El desayuno es abundante y nutritivo, generalmente compuesto por una sopa con pescado y carne, o *maito* (preparación de alimentos asados envueltos en hojas de bijao), acompañado de yuca, plátano y papa china. Para el trabajo, llevan consigo maitos de chicha (masato fermentado de yuca envuelto en hojas) que les servirá para calmar el hambre y la sed durante su jornada. El patrón alimenticio es distintivo: un desayuno consistente, una comida del mediodía ligera basada en frutas, hongos e insectos recolectados, y chicha como bebida habitual, una constante durante el día.

Al atardecer, estas personas regresan para preparar los alimentos cosechados durante el día en sus chacras y huertas. La variedad de preparaciones es amplia: alimentos crudos, asados, cocidos y ahumados se alternan constantemente. Su dieta incluye productos como hungurahua, morete, maní de árbol, maní común, ticazo, pasu, complementados con gallinas y peces nativos ricos en grasa natural. Un aspecto notable es su forma de consumir grasas: aunque ingieren alimentos con contenido graso natural, evitan el consumo de grasas procesadas, extraídas o sintetizadas artificialmente como aceites y mantecas.

Es decir, alejados de las influencias urbanas estas comunidades mantienen una alimentación más natural y libre de grasas procesadas. En la ciudad, por el contrario, la dieta cambia significativamente, integrando más alimentos fritos, embutidos y carbohidratos, con implicaciones negativas para la salud. Las prácticas alimentarias de estas comunidades trascienden la simple preparación y consumo de alimentos. Representan un sistema complejo

que integra múltiples dimensiones culturales, espirituales y ecológicas. Lo cual reafirma que la alimentación no es solo un proceso material, sino un entramado de conocimientos profundos, prácticas tradicionales y relaciones intrincadas que conectan a los seres humanos con su entorno natural.

Esta visión holística involucra conexiones no solo con los elementos tangibles como plantas, animales y minerales, sino también con las dimensiones espirituales del territorio. Por ello, comprender los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas amazónicos requiere un enfoque integral que vaya más allá de la mera descripción de técnicas de producción y consumo. Es fundamental reconocer las complejas interrelaciones que estos pueblos establecen con la biodiversidad, entendiendo la alimentación como un sistema (lenguaje) que integra aspectos culturales, espirituales, ecológicos y sociales, y no simplemente como un proceso de transformación de recursos naturales.

Para estas comunidades el ‘cocinar’ integra múltiples habilidades y conocimientos tradicionales, incluyendo el cultivo, la cosecha, la pesca y la recolección. Este saber culinario está profundamente entrelazado con la dimensión física y espiritual de su mundo. Los espacios fundamentales de esta experiencia son el río, la selva, la chacra y la casa comunal ancestral (*maloca*), los cuales no son simples locaciones geográficas, sino verdaderos microcosmos que representan la complejidad y la inmensidad del territorio tradicional. Cada uno de estos espacios condensa una red de relaciones ecológicas, culturales y comunitarias.

Es decir, el saber culinario indígena no solo se centra en la necesidad de alimentarse, sino que constituye una narrativa cultural que trasciende lo material para situarse en lo espiritual, lo simbólico y lo histórico. Cada acto culinario, desde la selección de los ingredientes hasta su preparación y consumo, encarna un sistema de valores que conecta a las personas con su entorno, con su comunidad y con los espíritus que habitan el territorio. Así, la ‘cocina’ se

convierte en una forma de preservar y transmitir saberes ancestrales, que dan sentido y cohesión a las prácticas culturales y a la identidad colectiva.

Cocinar en este contexto es más que transformar alimentos; es un acto de memoria y resistencia. Es un puente entre lo tangible y lo intangible, que celebra la vida en todas sus formas, mientras reivindica el respeto y la coexistencia con el entorno natural y espiritual que les rodea. A través de la comida se evoca la historia de la creación de las etnias y del territorio, un recordatorio constante de la relación intrínseca entre la humanidad y la naturaleza. Esta práctica también refuerza los lazos comunitarios, manifestando afecto y cuidado, al mismo tiempo que establece un diálogo con seres invisibles o "dueños de mundo". Estos entes, según la cosmovisión indígena, son esenciales para que las comunidades puedan recibir los dones de la madre tierra, un recordatorio de que la alimentación no es solo un derecho, sino un privilegio que se vive con respeto y gratitud. (Tapia Morales, 2008)

Esta idea se sintetiza en lo que estas comunidades llaman el *Sumak Kawsay*, el mismo que también fue instrumentalizado por el gobierno ecuatoriano. Dicha cosmovisión indígena amazónica considera tres pilares fundamentales para la vida: (Tapia Arias, Arias Gutierrez, & Pérez Quintana, 2024)

1. *Sumak Kawsay* (Buen Vivir): armonía y bienestar en las relaciones humanas y con la naturaleza.
2. *Sumak Allpa* (Tierra sin Mal): un territorio fértil y libre de contaminación que garantiza la supervivencia y reproducción social.
3. *Sacha Runa Yachay* (Conocimiento del bosque): saberes construidos en interacción con el medioambiente, que fortalecen valores de respeto y reciprocidad con la selva.

Este enfoque promueve la conservación de un territorio vivo (*kawsak sacha*), donde las prácticas alimenticias no solo implican la transformación del alimento, sino también el cuidado de un entramado complejo de relaciones con plantas, animales y los "dueños espirituales" del entorno.

El sistema de chakras: Comunidad y patrimonio alimentario

Para la siguiente sección destaco el trabajo realizado por María Zurita Benavides, quien realizó una profunda investigación titulada *Transiciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo*, la cual es clave para entender la patrimonialización alimentaria de la región. Alrededor de 130 000 km², son el hogar de múltiples pueblos y nacionalidades indígenas, entre ellos el pueblo kichwa amazónico, cuya población se concentra principalmente en las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo y Pastaza (ARIAS R. I., 2012). En censos actuales observamos como el 7,7% de la población en Ecuador se autoidentifica como indígena, las provincias Amazónicas han sido las que han demostrado más crecimiento demográfico, encabezando Orellana, Pastaza, Morona Santiago y Napo. Esta última, destaca porque gran parte de sus habitantes pertenecen al pueblo kichwa representando un 65% de habitantes auto identificados como indígenas (INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2022).

Dentro de este contexto, el territorio de Pumayacu, con una extensión de aproximadamente 40 hectáreas, tiene una historia marcada por la ocupación y la resistencia. En un inicio, este territorio fue utilizado por la misión Josefina como parte de sus proyectos agrícola-ganaderos. Los cuales no solo financiaban las obras religiosas en la región, sino que también promovían una ideología de evangelización y desarrollo económico alineada con principios capitalistas. Es decir, forzar la integración de la comunidad indígena a un sistema económico occidental que poco o nada se relacionaba con su propio sistema económico local. Según Muratorio en su libro de la *Historia social y económica del Alto Napo*, las misiones josefinas implementaban una estrategia recurrente: solicitar a las comunidades indígenas terrenos tanto para edificar iglesias como para establecer cultivos y actividades agropecuarias. Con el tiempo, estas tierras terminaban siendo apropiadas por los religiosos.

Sin embargo, durante la década de los ochenta, los habitantes de Pumayacu, conocidos como *Puma Runa*, lideraron un proceso de reivindicación para recuperar el control de su territorio. Esta lucha culminó con el reconocimiento de sus derechos sobre la tierra, estableciendo Pumayacu como una comunidad que gestiona colectivamente su espacio, marcando un hito en la resistencia indígena frente a las estructuras coloniales y evangelizadoras de la época (Muratorio, 1998). Estas reformas agrarias casi siempre actuaban en beneficio de hacendados y religiosos, duró cuatro décadas desde 1960 hasta el 2000 llegar a la recuperación por los *Napo Runa*. No obstante, salían ciertos actores para interceder otra nueva jerarquía de poder, el estado, así “la propiedad de las tierras, sea individual o colectiva, estuvo sujeta a incentivos económicos para desarrollar actividades ganaderas y de agricultura de renta, suministrados por instituciones gubernamentales” (Zurita-Benavides, Schwarz, Monteros Altamirano, & Peñuela-Mora, 2021).

La producción agrícola entre los kichwa de la Amazonía se centra en las chacras, los cuales son espacios de cultivo dedicados principalmente a la subsistencia y ubicados cerca de las viviendas. Estas parcelas son gestionadas bajo un sistema de agricultura itinerante y suelen albergar cultivos principales como la yuca y el plátano, combinados con especies secundarias (Perreault, 2003). Además, el manejo de una alta agrobiodiversidad dentro de las chacras no solo garantiza la seguridad alimentaria, sino que también refuerza el prestigio de las mujeres encargadas de su administración.

Las chagras o también chakras no son únicamente espacios de producción alimentaria, sino que también poseen un profundo significado cultural para la población kichwa. El sistema alimentario heredado de sus ancestros incluye elementos esenciales como la carne de monte, el pescado y la chicha de yuca, productos que reflejan prácticas transmitidas generacionalmente. En este contexto, la chacra se erige como un sistema agroforestal sostenible

que combina diversidad biológica y prácticas tradicionales. Como lo menciona Uzendoski, el sistema culinario doméstico se organiza en un circuito integral que abarca la producción, el consumo, el intercambio y la circulación de recursos. Este enfoque holístico evidencia cómo la alimentación está profundamente arraigada en las dinámicas culturales y económicas de la comunidad (Uzendoski, 2010).

El valor de estos espacios se manifiesta en la amplia gama de usos de las especies cultivadas: Según Zurita 74 especies son utilizadas para alimentación, 27 para fines medicinales, 26 como fuente de madera, 8 para la venta, y un menor número para ornamentos, rituales, artesanías, barreras vivas y venenos. Este amplio espectro de aplicaciones resalta la importancia de estos espacios en el equilibrio ecológico y social de las comunidades kichwa (Zurita-Benavides, Schwarz, Monteros Altamirano, & Peñuela-Mora, 2021).

Zurita con el objetivo de recolectar información de primera mano, ideó un sistema de cuadernos el cual entregó a varias mujeres de la comunidad de Napo entre diciembre 2015 y enero 2016, con la intención de que los llenen según sus hábitos alimenticios de consumo (cotidianos y festividades) como de producción. Sus resultados son clave para poder cuantificar y conocer de cerca su cultura gastronómica. Entre las tradiciones culinarias de los kichwa de la Amazonía, las sopas destacan como las preparaciones más abundantes, con un repertorio de 120 variedades que incluyen combinaciones de pescado, carne, pollo, macambo y legumbres. Estas sopas se elaboran generalmente con una base de proteína animal, a la que se incorporan ingredientes como yuca, plátano, papa, cebolla, ajo; además de otros productos provenientes tanto de las chacras como de fuentes externas, reflejando la integración de recursos locales y adquiridos.

El siguiente grupo significativo de platos fuertes incluye el arroz acompañado de proteínas animales como atún, sardina, pescado, pollo, carne de res y huevo, o proteínas vegetales como lentejas. Entre las especies estacionales cultivadas en las chacras, las más utilizadas son el

macambo, con 21 usos registrados, seguido del *paso* y la *chonta*. Un plato emblemático de la región es el maito, una preparación en la que diversos alimentos se envuelven en hojas de bijao y se cocinan al fuego. Aunque este es reconocido como el "plato típico" de la Amazonía, su aparición es relativamente limitada, con solo 28 registros en los cuadernos de Zurita, lo que sugiere que su popularidad está más vinculada a la demanda turística que a una tradición cotidiana profundamente arraigada.

La cocina, sus alimentos y los utensilios empleados no son solo objetos materiales; forman parte del patrimonio alimentario, cargados de elementos inmateriales como prácticas, conocimientos y representaciones que están entrelazados en el tejido social de cada comunidad (Santilli, 2015). Este patrimonio es el resultado de un proceso de transmisión transgeneracional y refleja las complejas relaciones sociales que lo sustentan, manteniendo viva la identidad cultural a través del tiempo.

El análisis de los cuadernos permitió identificar la procedencia de los ingredientes utilizados en la dieta kichwa amazónica, clasificándolos en tres categorías principales: las chacras, los bosques o fuentes silvestres, y los mercados o tiendas locales. Estas últimas, las entendemos como pequeños comercios dentro de las comunidades, dónde se adquieren productos como sardinas, atún, arroz, azúcar, sal y aceite. Todos ellos, productos de consumo común en las ciudades.

En total, se registraron 1736 ingredientes empleados en la elaboración de platos fuertes, guarniciones, salsas y bebidas, codificados según su origen. Los alimentos provenientes de las chacras representan el 50% del total, dominados principalmente por carbohidratos. Un 10% corresponde a recursos locales, incluyendo frutos y animales del bosque (algunos silvestres), peces de los ríos, o aves y huevos de corral. El 40% restante es relevante, ya que son productos comprados en tiendas o mercados. Estos datos evidencian que, aunque los alimentos de las

chagras y la naturaleza que los rodea constituyen la base de la dieta, existe una fuerte dependencia de productos exógenos adquiridos en el mercado occidentalizado y capitalista.

Es importante comprender que las chacras, en primera instancia funcionan como espacios esenciales para la producción de alimentos, pero los valores que están detrás de ella representan un elemento del patrimonio cultural kichwa, un medio para reafirmar y reivindicar su identidad. Algo que un comercio, supermercado o tienda de la ciudad nunca podría remplazar. Sin embargo, el uso mixto de estas tierras, tanto para subsistencia como para generar ingresos, refleja un cambio en las dinámicas culturales tradicionales, evidenciando un proceso de adaptación y transformación en la forma de preservar y perpetuar su herencia cultural. Convirtiendo esta modernización del fácil acceso a productos preelaborados e insumos con gran cantidad de preservantes, en un elemento que permeabiliza su cultura y la reemplaza de a poco y desde adentro, casi imperceptible desde la cotidianidad en su alimentación.

En una crónica para el medio GK, Ávila Santamaría realiza un viaje al Yasuní y escribe un análisis muy crítico del *status quo* hasta 2023. Llegó a las mismas conclusiones sobre neocolonización cultural a través de la alimentación y la aculturación, manifestada bajo el disfraz de la modernidad. Su observación comienza en el recreo escolar, donde los niños y niñas, en lugar de consumir alimentos propios de su entorno, reciben productos procesados como leche en cartón y galletas empaquetadas en plástico. Este contraste resalta la paradoja e ironía de un territorio abundante en yuca, plátano y frutas, frente a un desayuno escolar que opta por opciones ultraprocesadas y alejadas de su entorno.

El autor reflexiona sobre el trasfondo económico de esa situación, sugiriendo que empresas podrían haber ganado contratos públicos para distribuir estos alimentos, priorizando la rentabilidad sobre la calidad nutricional o culturalmente adecuada. Este modelo transforma a los niños y niñas en simples consumidores dentro de una lógica occidental según Ávila,

ignorando su necesidad de una nutrición adecuada y una educación alineada con sus raíces culturales.

Además, la narrativa destaca: “Tres impactos en uno para mi libreta: desayuno escolar no adecuado, aculturación mediante alimentos industrializados y fuente de basura no reciclable.” (Ávila Santamaría, 2023). Esta situación no solo despoja a las comunidades de su conexión con sus tradiciones alimentarias, sino que también perpetúa dinámicas de dependencia y daño ambiental, profundizando los efectos de una modernidad que beneficia más a los sistemas externos que a las propias comunidades.

Falsa modernidad y la siembra de arroz en la Amazonía

La llamada modernidad, muchas veces impuesta en territorios amazónicos, ha llegado de la mano de grandes corporaciones petroleras, perpetuando dinámicas históricas de poder similares a las ejercidas por instituciones religiosas en el pasado. Estas compañías, bajo el pretexto de "civilizar" o "educar", traen consigo una discriminación implícita que descalifica las culturas ancestrales. El mensaje subyacente es claro: su alimentación, sistemas económicos y prácticas culturales no son válidos y, por lo tanto, hasta de forma benevolente, evangelizadora o bajo un discurso de ayuda social profesan que deben ser reemplazados por un modelo occidental supuestamente superior.

Sin embargo, esta narrativa ignora la riqueza y complejidad de la cultura amazónica, que desde tiempos ancestrales ha desarrollado conocimientos y saberes profundamente conectados con su entorno. No necesitan la validación de organismos externos ni deben ser juzgados bajo estándares occidentales. La imposición de estos sistemas no solo genera daño cultural, sino que fragmenta profundamente las dinámicas sociales y familiares.

El impacto en la alimentación es especialmente devastador. El *modus vivendi* está siendo desplazado. Se destruyen las dinámicas familiares. Los hombres, antes dedicados a actividades que mantenían el equilibrio entre la subsistencia y la naturaleza, ya no salen a pescar ni a cazar (y no solo por la contaminación de los ríos y la pérdida de especies relacionada) ahora enfrentan largas jornadas laborales en empleos de baja jerarquía dentro de empresas extractivistas, manteniéndose al margen y en trabajos menores en la gran mayoría de casos. Mientras tanto, las mujeres han reducido su papel en la agricultura y recolección, optando por alimentos industrializados ofrecidos por comercios, tiendas y otros espacios de fácil acceso de alimentos traídos desde las ciudades por la ‘modernidad’. Es cierto, estos alimentos son más accesibles y de fácil consumo, pero ajenos a su dieta habitual, no son naturales ni nutricionales y sobre todo contaminan con plásticos de un solo uso, envolturas y recipientes innecesarios. Esto no solo desvaloriza el esfuerzo por trabajar la tierra, sino que destruye una conexión intrínseca con su identidad y patrimonio.

Los niños también son parte de este cambio cultural. La vegetación y los ríos han dejado de ser sus espacios de juego, reemplazados por canchas sintéticas de fútbol financiadas (o auspiciadas) por las mismas empresas extractivistas que han transformado su entorno y les quitaron su espacio de juego legítimo, la selva. Así, se refuerza un ciclo de aculturación en el que las comunidades pierden gradualmente sus tradiciones y formas de vida.

A esto se suma la falta de compromiso gubernamental para salvaguardar el patrimonio alimentario. En lugar de proteger los alimentos nativos, como dicta la Constitución ecuatoriana, el gobierno ha promovido el consumo y la producción de arroz, un cultivo no nativo de la Amazonía. Esto no solo desprioriza los productos locales, sino que envía un mensaje implícito de que la dieta amazónica carece de valor. Además, las políticas de expansión agrícola para

cultivos como el arroz terminan por agravar la destrucción del entorno natural y la cultura que depende de él.

Suárez explica que el crecimiento de la agricultura en la provincia de Orellana ha estado acompañado de una transformación en el uso del suelo, principalmente orientado hacia cultivos de ciclo corto como maíz y arroz. Sin embargo, el rendimiento promedio del arroz en esta región, es de 1.7 toneladas por hectárea según el INEC en 2014, lo que significa que se encuentra considerablemente por debajo del promedio nacional, que alcanza las 3.92 toneladas por hectárea. (Suárez, 2018) Un resultado lógico y esperado, no se puede tener el mejor rendimiento de un producto si es que este ha sido introducido en un entorno diferente al natural.

Por otra parte, en este contexto el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) estableció una parcela demostrativa de arroz (*Oryza sativa*) en la parroquia Chonta Punta, cantón Tena, provincia de Napo. Esta iniciativa, implementada a través de la Dirección Provincial de Napo y el Proyecto de Innovación Tecnológica, bajo un discurso de aparente desarrollo tuvo el objetivo promover la adopción de técnicas modernas de cultivo. En una extensión de 8.800 metros cuadrados, se cultivaron cinco variedades de arroz con un financiamiento que incluyó semillas, insumos y fertilizantes por un valor de \$1.875 (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2018). En su mismo sitio web y a forma de noticia positiva coloca la intervención de dos productores, Carlos y Raúl que pragmatizan la búsqueda de un fin económico y mitigan la riqueza cultural.

- Carlos Silvera, productor de la comunidad Colonia Babahoyo, destacó que esta parcela representa una oportunidad para que la comunidad aprenda y aplique nuevas técnicas de siembra bajo la guía de técnicos del MAGAP. Con la técnica tradicional, los agricultores lograban cosechas de aproximadamente 40 quintales por hectárea. Sin embargo, mediante la técnica de cultivo bajo agua, se espera duplicar esta cifra, alcanzando los 90 quintales.
- Raúl Rodríguez, agricultor del sector, reconoció la importancia del seguimiento técnico constante proporcionado por el MAGAP, que no solo ha beneficiado la producción de arroz, sino también otros cultivos, como el maíz subsidiado. Este acompañamiento

técnico, junto con el acceso a insumos, ha sido clave para mejorar la productividad agrícola en la región (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2018).

A pesar de estas iniciativas gubernamentales, es fundamental evaluar realmente si el enfoque en cultivos no nativos como el arroz contribuye al desarrollo sostenible y la preservación de la identidad agrícola y cultural de la región amazónica. La dependencia de insumos externos y la expansión de monocultivos pueden tener implicaciones en la biodiversidad y los sistemas tradicionales de producción. Por ello, sería valioso incorporar una perspectiva que integre prácticas agroecológicas y promueva cultivos nativos que fortalezcan la soberanía alimentaria y la sostenibilidad del territorio amazónico.

En conjunto, estas acciones —ya sean impulsadas por corporaciones o respaldadas por el gobierno— no representan un progreso para las comunidades amazónicas, sino un retroceso que desintegra su patrimonio cultural y alimentario. El precio de esta modernidad es, irónicamente, la pérdida de aquello que hace única y resiliente a la Amazonía: su cultura, su conexión con la tierra y su manera de vivir en armonía con el entorno.

Resistencias de las comunidades indígenas y ¿fin del extractivismo petrolero?

El Parque Nacional Yasuní (PNY) ha sido un epicentro de tensiones entre la conservación ambiental y las dinámicas extractivistas, reflejando un microcosmos de los desafíos globales para equilibrar desarrollo económico y sostenibilidad. Dentro de este territorio, considerado uno de los lugares más biodiversos del planeta, se encuentran siete bloques petroleros, de los cuales el bloque 43, conocido como ITT (Ishpingo, Tambococha y Tiputini), simbolizó una oportunidad perdida para la conservación a través de la iniciativa Yasuní ITT.

La iniciativa buscaba dejar intactos 846 millones de barriles de petróleo en el subsuelo, evitando la emisión de 400 millones de toneladas de dióxido de carbono. A cambio, Ecuador solicitaba \$3,600 millones como compensación internacional, equivalente al 50% de los

ingresos proyectados por la explotación del bloque. Sin embargo, tras 6 años, solo se recaudaron \$13 millones (0,37% de lo esperado), lo que resultó en la cancelación del proyecto y el inicio de la explotación en el bloque ITT (Rosero, 2023). Esta decisión marcó un precedente sobre las limitaciones de la cooperación internacional frente a la protección de recursos estratégicos.

Además, el establecimiento en 1999 de una zona intangible en el PNY, que abarca aproximadamente el 74% del parque, buscaba proteger tanto el ecosistema como a los grupos indígenas en aislamiento voluntario, como los tagaeri y taromenane. Sin embargo, la cercanía de estas zonas con los bloques petroleros pone en constante riesgo a estas comunidades, quienes han sido históricamente desplazadas y cuyas culturas han sido amenazadas por la intromisión de las actividades extractivas.

Alicia Cahuiya (lideresa Huaorani y dirigente de Género y Familia de la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador - Conaie), ha narrado de manera conmovedora cómo las petroleras, en complicidad con misioneros, destruyeron territorios ancestrales, convirtiéndolos en campos industriales:

Para mí era muy importante ver dónde estaba enterrado. Pensé que al llegar iba a encontrar todo lleno de plantas medicinales, de chonta, de guaba, lo que a él le gustaba, pero en lugar de eso solo había carreteras, tanques, mecheros que quemaban petróleo. Ahí me puse a llorar, porque era el cementerio de mi abuelo. Extraído de (Rosero, 2023)

Por otra parte, Cahuiya madre de 5 hijos de la comunidad amazónica dice “Nuestro territorio era amplio, todo el mundo caminaba libremente, pescaba, recolectaba morete, ungurahua, cacao. Pero cuando nos desplazaron sin nuestro consentimiento, entraron las petroleras con la ayuda de los misioneros, y empezó la destrucción”.

La paradoja de la abundancia se hace evidente en la región amazónica. A pesar de la explotación petrolera, las provincias de Morona Santiago, Orellana, Pastaza y Napo figuran

entre las más pobres del país, según la Encuesta Nacional de Empleo de 2022. Este fenómeno resalta cómo las riquezas naturales no se traducen necesariamente en desarrollo local, perpetuando la pobreza y la desigualdad.

El 20 de agosto de 2023 se marcó un hito en la historia ambiental de Ecuador: en una consulta popular sin precedentes, el 58,95% de los votantes decidieron dejar el petróleo del bloque 43, conocido como Yasuní ITT, en el subsuelo. Este acto de democracia directa fue un claro respaldo a la preservación del Parque Nacional Yasuní, una de las zonas más biodiversas del planeta y hogar de pueblos indígenas en aislamiento voluntario como los Tagaeri y Taromenane (Ávila Santamaría, 2024).

La consulta popular y su correspondiente marco jurídico, establecido en el *artículo 106* de la Constitución ecuatoriana, impone al Estado cuatro obligaciones concretas:

1. Detener la extracción de petróleo en un plazo máximo de un año.
2. Retirar de forma progresiva toda la infraestructura petrolera sin generar nuevas relaciones contractuales.
3. Restaurar los ecosistemas afectados por la actividad extractiva.
4. Proteger el territorio de los pueblos indígenas en aislamiento.

El artículo 106 de la Constitución dicta lo siguiente:

[...] las medidas a implementar, en caso de un pronunciamiento afirmativo del electorado, se realizarán a través de un retiro progresivo y ordenado de toda actividad relacionada a la extracción de petróleo en un plazo no mayor a un año desde la notificación de los resultados oficiales. Adicionalmente, el Estado no podrá ejercer acciones tendientes a iniciar nuevas relaciones contractuales para continuar con la explotación del bloque 43. (Corte Constitucional del Ecuador, 2022)

No obstante, el goteo de petróleo, las fugas, la contaminación de las aguas, la deforestación, así como la invasión de territorios de pueblos waorani en aislamiento voluntarios son algunos problemas de la industria petrolera en el Parque Nacional Yasuní, según los detractores de esta actividad. Es irónico observar que tan solo dos meses después de haber ganado el ‘sí’ en la consulta popular, la producción petrolera tuvo un pico de producción.

Lo que nos hace pensar si la consulta fue solo un pretexto o un mecanismo para calmar a las masas y a un pueblo que clama por la conservación. Mientras el gobierno de turno bajo una máscara de aliado medioambiental sigue explotando a diestra y siniestra, a la vez que los medios de comunicación no los ven, incluso retrasando constantemente el proceso de cierre de pozos petroleros con una previsión de hasta 5 años más, según Daniel Noboa presidente actual del Ecuador (Calle Aguirre, 2024).

Los impactos negativos de la actividad petrolera en el Yasuní, ampliamente documentados por ambientalistas e investigadores, incluyen fugas de petróleo, contaminación hídrica, deforestación y la invasión de territorios ancestrales. La consulta popular representaba una oportunidad histórica para revertir estas dinámicas y priorizar la conservación de un territorio vital para el equilibrio ecológico global. No obstante, las demoras y la falta de acciones concretas sugieren que el gobierno podría estar utilizando la consulta como una estrategia simbólica, más orientada a calmar las demandas sociales que a implementar cambios reales.

El retraso en el cumplimiento del mandato constitucional y los posibles intentos de posponer el cierre de los pozos petroleros hasta por cinco años más exponen una desconexión entre el pronunciamiento popular y las acciones del Estado. Si bien las obligaciones legales son claras y de cumplimiento obligatorio, las fuerzas económicas y políticas detrás del extractivismo parecen pesar más que la voluntad democrática de la ciudadanía.

Juan Bay, presidente de la Nawe, Nacionalidad Waorani de Puyo, Ecuador, quien representa a los pueblos autóctonos que comparten tierras con el parque Yasuní, en una entrevista para radio Francia Internacional, comunica que el petróleo no ha sido un equivalente de desarrollo para los pueblos indígenas. “El pueblo Waroani tienen apenas 60 años de contacto de civilización. Y con éste, inició la explotación petrolera. En el Parque Nacional Yasuní inició hace 10 años. El petróleo ha traído problemas, la muerte, el cambio de identidad” (Moran, 2024).

Por otra parte, para otro medio de prensa la extracción de petróleo en la Amazonía ecuatoriana representa una amenaza crítica para la biodiversidad de la región. Un estudio reciente publicado en la revista *Ecology and Evolution* por los investigadores Elisa Bonaccorso, de la Universidad Tecnológica Indoamérica de Ecuador; los españoles Jesús Muñoz y Javier Fajardo, del Real Jardín Botánico; y Janeth Lessmann, de la Universidad Católica de Chile. Alerta sobre los riesgos que la expansión de la industria petrolera podría implicar para la supervivencia de más de 25 ecosistemas y 745 especies únicas, muchas de ellas endémicas de la zona. (La República EC, 2016)

Los científicos, subrayan la gran vulnerabilidad del territorio amazónico ante la presión de la explotación extractiva. La expansión de los campos petroleros en áreas protegidas como el Parque Nacional Yasuní, podría tener efectos irreversibles. Estos incluyen la destrucción de hábitats, la contaminación del agua y la alteración de los ciclos de vida de especies clave en la cadena trófica amazónica. Especies que no se encuentran en ningún otro lugar del mundo.

La pérdida de hábitats debido a la deforestación, la contaminación del agua y el suelo afecta directamente la supervivencia de especies como el jaguar, el tapir, diversas especies de primates, y numerosas plantas medicinales que los pueblos indígenas han utilizado durante siglos parte de su patrimonio cultural y herencia de generaciones ancestrales.

Este episodio plantea una pregunta crucial: ¿hasta qué punto las decisiones democráticas pueden resistir las presiones del sistema económico extractivista? Mientras tanto, el pueblo ecuatoriano y las comunidades indígenas siguen esperando acciones que honren el espíritu del referéndum. La lucha por la conservación de este territorio icónico no es solo un asunto local, sino un llamado global para reimaginar el desarrollo sostenible en un mundo que enfrenta crecientes crisis ambientales.

Frente a esta realidad, las comunidades indígenas han encontrado formas de resistencia. La defensa de sus territorios y culturas ha sido fundamental para contrarrestar las políticas extractivistas, que históricamente han desvalorizado su cosmovisión y sistemas económicos. Diversos movimientos buscan no solo la conservación del entorno, sino también la visibilización de las dinámicas de poder que perpetúan la marginalización.

CONCLUSIONES

En los pueblos y comunidades tradicionales, la discusión sobre la soberanía alimentaria adquiere una dimensión crítica en el contexto de la inseguridad y el patrimonio alimentario. Este concepto trasciende la simple garantía de acceso a los alimentos, vinculando la seguridad alimentaria con la preservación cultural, los modos de vida autóctonos y la autonomía en la formulación de políticas y estrategias propias de producción y comercialización. Salvaguardar este derecho implica un compromiso con los hábitos alimenticios locales, un desafío frente a la creciente tendencia global hacia la homogeneización de las dietas. Los estudios de Kremer señalan que una de las claves para erradicar la inseguridad alimentaria reside en mejorar los ingresos familiares, dado su papel fundamental como determinante en este problema (Kremer, 2023).

La tierra, como legado ancestral, representa para las comunidades kichwa de la Amazonía un espacio esencial de autonomía para definir sus propias estrategias de subsistencia. En este proceso de autodeterminación, seleccionan los alimentos provenientes de la chacra que simbolizan su identidad cultural, como la yuca, el plátano y la guayusa. Estos cultivos no solo sustentan su alimentación, sino que también refuerzan su conexión con el territorio y su patrimonio. Como se mencionó anteriormente este patrimonio es parte de su lenguaje cultural

ancestral amazónico, que sustenta su identidad y esencia, que vincula directamente el dónde viven, lo que hacen y el cómo viven.

Sin embargo, las dinámicas sociales que tradicionalmente se desarrollan alrededor de la mesa (y cocina) se ven amenazadas por la creciente presencia de alimentos manufacturados, que progresivamente sustituyen estos vínculos. Este fenómeno evidencia la prioridad que se otorga al acceso al espacio para sembrar, relegando la diversidad, calidad nutricional y producto de lo que se consume. Como resultado, los alimentos tradicionales de las chacras, pilares del patrimonio alimentario kichwa, se encuentran en riesgo de desaparecer en un posible futuro cercano, agravado por la disminución de la agrobiodiversidad en sus hogares. Muchas veces impulsados por una idea de falsa modernidad, llevada a cabo por empresas extractivistas o gobiernos que no comprenden el verdadero panorama cultural, por ellos estos actores buscan ‘civilizar’ a las comunidades, cuando en realidad solo las perjudican.

Por otra parte, las mismas empresas petroleras y mineras son las responsables de gran parte de la contaminación en estos territorios, su impacto en la naturaleza es innegable, afectando a especies de plantas, animales de caza y peces, cada uno de ellos vínculo con tradiciones ancestrales. La amenaza y progresiva desaparición de estas especies a raíz de la degradación del medio ambiente, también se correlaciona con la degradación de la salud de las personas que habitan en simbiosis con ese medio. Esta erosión pone en peligro no solo su seguridad alimentaria, sino también la riqueza cultural inherente a sus prácticas agrícolas, de recolección, caza, religiosas, alimentarias, entre otras.

La alimentación en la Amazonía ecuatoriana trasciende la simple subsistencia; es un acto cultural, espiritual y social que conecta a las comunidades con su entorno y su historia. Sin embargo, las presiones externas, como la globalización liderada por el norte global y estructuras puramente occidentales, la economía de mercado bajo ideales utilitarios y

capitalistas, los grandes intereses de las petroleras por extraer más sin importar el costo o la destrucción, y de gobiernos de turno que solo se interesan en los petrodólares, disfrazando sus intereses bajo un discurso de desarrollo y aparente bienestar para estas comunidades; amenazan la diversidad biocultural y los saberes ancestrales que estas comunidades han preservado durante siglos.

Ecuador, con su rica diversidad étnica y cultural, enfrenta el desafío de integrar estas diferencias en un modelo de desarrollo verdaderamente inclusivo. Si bien esta diversidad es celebrada en los discursos oficiales de cada gobierno de turno, se convierte en una fuente de incomodidad cuando se manifiesta en protestas y resistencia social. Allí los gobiernos hacen oídos sordos, existe mucha represión y uso absurdo de la fuerza policial como militar, los derechos humanos muchas veces amenazados y existen pocos incentivos para ponerse en la posición de los verdaderamente afectados, dando soluciones simplistas y promesas vacías. Todo ello subraya las profundas desigualdades estructurales (y en muchas ocasiones hasta discriminación) que comienzan desde los niveles más altos del gobierno y permean hasta cada una de las estructuras sociales del ciudadano común. Para superar estas tensiones, es crucial repensar el concepto de desarrollo, priorizando valores como la sostenibilidad ambiental, la equidad social y el respeto por la diversidad cultural.

Solo a través de un enfoque crítico e inclusivo será posible construir un modelo de desarrollo que reconcilie las múltiples visiones del bienestar presentes en el país. Es responsabilidad de los gobiernos verdaderamente proteger a las minorías y a la vez educar, comunicar y compartir los valores fundamentales de una sociedad democrática, pluralista y respetuosa de la diversidad. Esto implica no solo garantizar derechos legales, sino también crear espacios de diálogo e integración, fomentar el entendimiento mutuo y desarrollar políticas públicas que reconozcan y valoricen las diferencias culturales, sociales y económicas que caracterizan a una

nación plurinacional e intercultural. Se debería buscar la pragmatización justa, verdadera y desinteresada de lo que puede estar escrito en una ley.

El caso ecuatoriano es un llamado a cuestionar las estructuras de poder que subyacen en los proyectos modernistas vinculados al extractivismo, y a reconocer la riqueza de los saberes locales como base para un modelo alternativo de desarrollo. Repensar el desarrollo no implica solo rechazar lo existente, sino construir un horizonte que valore la pluralidad de voces y cosmovisiones, haciendo del postdesarrollo un paradigma viable y necesario para el Ecuador del siglo XXI. Mientras que el conocimiento gastronómico moderno podría encontrar interés en estas prácticas, para estas comunidades indígenas amazónicas la alimentación es mucho más que un arte culinario: es una forma de reivindicar y preservar un mundo entero, un sistema de saberes tradicionales que conecta pasado, presente y territorio (Tapia Arias, Arias Gutierrez, & Pérez Quintana, 2024).

En este contexto, la gastronomía emerge como un poderoso instrumento de *soft power*, capaz de transformar narrativas culturales y generar un impacto global significativo. No se trata solo de exportar platos, sino de construir puentes de comprensión intercultural, donde cada sabor y saber, se convierte en un mensaje diplomático silencioso y muy divulgativo que narra historias de resistencia, resiliencia y profunda conexión con el territorio. La gastronomía permite influir de manera sutil y positiva, promoviendo la imagen de un país o región a través de su riqueza culinaria; no impone, sino que persuade e inspira mediante experiencias gastronómicas que generan empatía, entendimiento y profunda valoración cultural. Su potencial transformador radica en la revalorización de productos ancestrales, destacando sus historias y significados más allá de las fronteras locales. Más allá de ser un recurso diplomático, la gastrodiplomacia se convierte en una herramienta de empoderamiento económico que fortalece las cadenas de

valor, garantiza un pago justo a los agricultores y comunidades tradicionales, y protege patrimonios culinarios.

Al crear experiencias memorables y emocionales mediante los sabores, la gastrodiplomacia puede fortalecer el turismo, las exportaciones de productos alimenticios y la apreciación cultural, consolidando relaciones de cooperación y amistad a nivel global. Esta herramienta de comunicación cultural utiliza la comida como un puente para conectar a las personas y promover la identidad de un país. En el caso de Ecuador, por ejemplo, podría ser una herramienta poderosa para posicionar sus productos únicos en el mercado internacional y, al mismo tiempo, cambiar la narrativa económica nacional hacia una basada en justicia, identidad y sostenibilidad.

La cocina se transforma así en un lenguaje universal que puede posicionar a Ecuador en el mapa mundial no como un mero productor de materias primas, sino como un actor cultural innovador, capaz de resignificar su identidad más allá de las fronteras del extractivismo, y convertir sus tradiciones culinarias en una herramienta de empoderamiento económico y cultural.

La pregunta sobre el fin del extractivismo petrolero en Ecuador sigue abierta, a pesar de los referendums democráticos y la continua presión social por comunidades, ambientalistas y simpatizantes. Mientras que el modelo económico actual depende en gran medida de la renta petrolera, y probablemente este paradigma no cambie de forma instantánea. Ya que históricamente la mentalidad del gobierno ecuatoriano desde el primer boom petrolero hasta la actualidad, ha sido aprovecharse de los recursos naturales para un fin netamente económico, como han evidenciado múltiples estudios e informes oficiales. Esta falla sistemática y estructural no cambiará hasta que se cree conciencia y se repiense que existen otras formas de riqueza que trascienden los dólares. Por otro lado, las crecientes presiones sociales e

internacionales para adoptar alternativas sostenibles podrían marcar un punto de inflexión. La resistencia de las comunidades indígenas y la búsqueda de soluciones integrales que incluyan energías renovables y el respeto por los derechos de la naturaleza son claves para replantear el modelo de desarrollo del país.

Además, trascender el utilitarismo extractivista significa entender que existen formas de generar ganancias positivas y sin el daño ambiental. Ecuador podría posicionarse como proveedor de servicios de mitigación de huella de carbono para empresas de todo el mundo. Por ejemplo, se estima que el mercado de estos productos y servicios podría alcanzar, solo en América Latina, un valor de 15.4 billones de dólares anuales (Grønneberg, 2023). Conservar la selva amazónica no solo es una cuestión de preservar un ecosistema invaluable; es también la oportunidad de construir un futuro sostenible basado en la riqueza natural y cultural de Ecuador.

En la región amazónica, cualquier esfuerzo por garantizar la seguridad, soberanía y patrimonio alimentario debe centrarse en fomentar el desarrollo y el acceso a tecnologías verdes, modelos de negocio sostenibles, políticas públicas innovadoras que pongan en el centro a sus habitantes (los guardianes originales), que pongan interés en preservar su cultura, tradiciones y sincretismos. Sin olvidar la protección a las especies de flora y fauna, como de cuerpos hídricos. Estas soluciones deben concebirse y aplicarse desde y para la Amazonía, respetando su contexto y cosmovisión única. Solo así la ciencia, la tecnología y la innovación podrán cumplir con su propósito de impulsar un desarrollo sostenible e inclusivo, abordando todo aquello relacionado con alimentación (tangibles como intangibles) y contribuyendo, a su vez, a la mejora de la calidad de vida en la región.

Repensar los sistemas alimentarios modernos desde una perspectiva crítica implica valorar y aprender de estas prácticas, que ofrecen alternativas sustentables y armónicas con el

medioambiente. Este conocimiento no solo enriquece la gastronomía mundial, sino que también nos invita a reflexionar sobre modelos de desarrollo que prioricen la diversidad, el respeto por los ecosistemas y el bienestar integral de las comunidades. En síntesis, aprender del microcosmos amazónico, respetando sus saberes ancestrales.

En conclusión, la Amazonía Ecuatoriana parece importar solo por su petróleo, mientras su cultura y sus conocimientos ancestrales han quedado relegados. Como sociedad, hemos desperdiciado el saber de los pueblos originarios y fallado en practicar la interculturalidad. A pesar de esto, Ecuador tiene una enorme oportunidad para reorientarse hacia una economía basada en la bioeconomía, aprovechando los recursos naturales de forma sostenible. Este enfoque permitiría obtener alimentos, materiales y energía sin comprometer su disponibilidad para las generaciones futuras (sostenibilidad). En este contexto, la gastronomía y el patrimonio alimentario emergen como motores de cambio capaces de reconectar a las comunidades con su identidad, rescatar prácticas ancestrales y fomentar modelos sostenibles que valoren tanto la biodiversidad como la herencia culinaria del país. Desde la cocina, se puede narrar una historia de resistencia cultural, revitalizar sabores olvidados y compartir saberes partiendo desde una necesidad básica universal, el alimentarnos. Así, la gastronomía trasciende el ámbito culinario para convertirse en una herramienta de transformación social y desarrollo integral.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguagallo, C. F. I., Arévalo, P. A. B., Oñate, K. P. L., Jiménez, V. N. S., & Pozo, J. C. G. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Ayora-Diaz, S. I. (2021). *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity: A Global Perspective*. Bloomsbury Publishing.
- Chagnon, C. W., Durante, F., Gills, B. K., Hagolani-Albov, S. E., Hokkanen, S., Kangasluoma, S. M. J., Konttinen, H., Kröger, M., LaFleur, W., Ollinaho, O., & Vuola, M. P. S. (2022a). From extractivism to global extractivism: the evolution of an organizing concept. *The Journal Of Peasant Studies*, 49(4), 760-792. <https://doi.org/10.1080/03066150.2022.2069015>
- Chagnon, C. W., Durante, F., Gills, B. K., Hagolani-Albov, S. E., Hokkanen, S., Kangasluoma, S. M. J., Konttinen, H., Kröger, M., LaFleur, W., Ollinaho, O., & Vuola, M. P. S. (2022b). From extractivism to global extractivism: the evolution of an organizing concept. *The Journal Of Peasant Studies*, 49(4), 760-792. <https://doi.org/10.1080/03066150.2022.2069015>
- Chan, Y. W., & Farrer, J. (2020). Asian food and culinary politics: food governance, constructed heritage and contested boundaries. *Asian Anthropology*, 20(1), 1-11. <https://doi.org/10.1080/1683478x.2020.1779968>
- Farthing, L. C., & Fabricant, N. (2019). *Open Veins Revisited : the New Extractivism in Latin America, Part 2*.
- Grisa, C., Niederle, P., Guéneau, S., Coq, J. L., Craviotti, C., Borrás, G., Campos, D., Ávila-Sánchez, H., Freguin-Gresh, S., Scheuer, J. M., & Albarracin, J. (2022, 1 febrero). *Food policies and the politicization of food: the Latin American experience*. Public Policies And

Food Systems In Latin America - NCBI

Bookshelf. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK592176/>

- McKay, B. M. (2019). Food sovereignty and neo-extractivism: limits and possibilities of an alternative development model. *Globalizations*, 17(8), 1386-1404. <https://doi.org/10.1080/14747731.2019.1691798>
- Mercado, G., & Hjortsø, C. N. (2023). Explaining the development policy implementation gap: A case of a failed food sovereignty policy in Bolivia. *World Development*, 166, 106216. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2023.106216>
- Moro, E. (2023). Patrimonio cultural alimentario entre el orgullo y el prejuicio. *Revista Andaluza de Antropología*, 24, 101-119. <https://doi.org/10.12795/raa.2024.i24.07>
- Omene, M. o. I. (2012). *Saberes Waorani y Parque Nacional yasuní: plantas, salud y bienestar en la Amazonía del Ecuador*.
- Rondoni, C. (2022). Extractivism and Unjust Food Insecurity for Peru's Loreto Indigenous Communities. *Sustainability*, 14(12), 6954. <https://doi.org/10.3390/su14126954>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*.
- Tilzey, M. (2017). Ecuador. En *Springer eBooks* (pp. 275-288). https://doi.org/10.1007/978-3-319-64556-8_11
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13(17), 9510. <https://doi.org/10.3390/su13179510>

Webgrafía: Artículos de Prensa

- Almeida, D. (2024, 22 agosto). *Desmontaje del Bloque ITT tardaría más de lo previsto y podría traer otros problemas ambientales*. NOTIMUNDO. <https://notimundo.com.ec/desmontaje-del-bloque-itt-tardaria-mas-de-lo-previsto-y-podria-traer-otros-problemas-ambientales/>
- Alvarado, A. C. (2023, 4 diciembre). *El Estado ecuatoriano tardó treinta años en titular el territorio siekopai*. Mongabay. <https://es.mongabay.com/2023/12/estado-ecuatoriano-tardo-en-titular-territorio-siekopai/>
- Alvarado, A. C. (2024, 16 abril). *Palo Quemado, ¿un modelo para imponer proyectos extractivos? - La Barra Espaciadora*. La Barra Espaciadora. <https://www.labarraespaciadora.com/featured/palo-quemado-modelo-proyectos-extractivos/#:~:text=La%20falta%20de%20convocatoria%20a,y%20militares%20tambi%C3%A9n%20resultaron%20lesionados.>
- Amazon Frontlines. (2022, septiembre). *Recuperar el corazón del territorio ancestral: la lucha de los Siekopai por la supervivencia - Amazon Frontlines*. <https://amazonfrontlines.org/es/chronicles/lagartococha-siekopai-territorio-ecuador-amazonia/>
- Amazon Frontlines. (2023, noviembre). *La nación Siekopai en Ecuador logra una histórica victoria para la recuperación de su territorio ancestral en la selva amazónica - Amazon Frontlines*. <https://amazonfrontlines.org/es/chronicles/la-nacion-siekopai-en-ecuador-logra-una-historica-victoria-para-la-recuperacion-de-su-territorio-ancestral-en-la-selva-amazonica/>
- Ávila Santamaría, R. (2023, 20 junio). *Un viaje al centro del Yasuní que me reafirmó por qué votar sí*. GK. <https://gk.city/2023/06/15/viaje-si-consulta-yasuni-bloque-43-devastacion-petroleo/>
- Ávila Santamaría, R. (2024, 9 septiembre). *El mandamiento del Yasuní no se cumple*. GK. <https://gk.city/2024/09/08/el-mandamiento-del-yasuni-no-se-cumple-opinion/>

- Blanco, P. (2023, 28 noviembre). Una sentencia histórica en Ecuador devuelve a los siekopai la propiedad de su tierra ancestral. *El País*. <https://elpais.com/planeta-futuro/2023-11-28/una-sentencia-historica-en-ecuador-devuelve-a-los-siekopai-la-propiedad-de-su-tierra-ancestral.html>
- Calle Aguirre, M. C. (2023, 8 septiembre). La consulta popular de Ecuador no frena toda la explotación petrolera en Yasuní. *France 24*. <https://www.france24.com/es/programas/medio-ambiente/20230908-la-consulta-popular-de-ecuador-no-frena-toda-la-explotaci3n-petrolera-en-yasun%C3%AD>
- Calle Aguirre, M. C. (2024, 25 mayo). Ecuador: sigue la explotación petrolera en Yasuní a pesar del voto de la consulta popular. *France 24*. <https://www.france24.com/es/programas/medio-ambiente/20240525-ecuador-sigue-la-explotaci3n-petrolera-en-yasun%C3%AD-a-pesar-del-voto-de-la-consulta-popular>
- Cruz, V. S. (2024a, agosto 31). Indígenas waorani exigen ser involucrados en el cierre y desmantelamiento del bloque 43-ITT. *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/yasuni-itt-bloque-43-waorani-indigenas-nawe-plan-de-cierre-nota/>
- Cruz, V. S. (2024b, septiembre 1). Histórico y polémico cierre petrolero en Ecuador: ITT produjo 155,9 millones de barriles en los ocho años que estuvo en plena operación. *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/cierre-pozos-itt-yasuni-produccion-petroleo-ecuador-nota/>
- Cruz, V. S. (2024c, septiembre 4). Cierre del bloque 43-ITT divide a comunidades indígenas de la Amazonía. *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/cierre-del-bloque-43-itt-divide-a-comunidades-indigenas-de-la-amazonia-nota/>

- El Universo. (2024, 12 marzo). ¿Quiénes son las niñas del caso mecheros que fueron retenidas en su camino a Quito? *El Universo EC*. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/quienes-son-las-ninas-del-caso-mecheros-y-que-fueron-retenidas-en-su-camino-a-quito-nota/>
- Grønneberg, I. (2023, 15 junio). Mantener el petróleo del Yasuní ITT es mejor negocio. *GK*. <https://gk.city/2023/06/15/cuanto-perderia-ecuador-por-no-extraer-petroleo-yasuni/>
- IPS. (2024, 14 agosto). Los mecheros siguen ardiendo en la Amazonia ecuatoriana. *IPS Agencia de Noticias*. <https://ipsnoticias.net/2024/08/los-mecheros-siguen-ardiendo-en-la-amazonia-ecuatoriana/>
- Loza León, C. (2023, 11 septiembre). Ecuador Says No to Extractivism. *Rosa-Luxemburg-Stiftung*. <https://www.rosalux.de/en/news/id/51220/ecuador-says-no-to-extractivism>
- Martínez, I. (2024, 12 agosto). Ecuador: Quema de gas en mecheros en la Amazonía amenazan los derechos humanos en el presente y el futuro. *Amnistía Internacional*. <https://www.amnesty.org/es/latest/news/2024/08/ecuador-gas-flares-amazon-threatens-human-rights-present-and-future/>
- Montalvo, D. (2023, 21 agosto). El SÍ gana ampliamente en la consulta del Yasuní ITT. *La República EC*. <https://www.larepublica.ec/blog/2023/08/20/el-si-gana-ampliamente-en-la-consulta-del-yasuni-itt/>
- Morán, R. (2024, 19 agosto). Parque Nacional Yasuní: ¿Por qué Ecuador aún no ha cerrado los pozos petroleros del bloque ITT? *Radio Francia Internacional*. <https://www.rfi.fr/es/programas/vida-en-el-planeta/20240819-parque-nacional-yasun%C3%AD-por-qu%C3%A9-ecuador-a%C3%BAn-no-ha-cerrado-los-pozos-petroleros-del-bloque-itt>
- Olmo, G. D. (2024, 26 septiembre). *Yasuní: por qué Ecuador sigue explotando petróleo en el parque nacional un año después del histórico referendo en el que se votó a favor de prohibirlo*. *BBC News Mundo*. <https://www.bbc.com/mundo/articles/cvgw4y122z4o>

- Oñate, S. (2024, 12 marzo). «Queremos una vida digna, sin contaminación», dicen niñas en caso mecheros. *Diario Expreso*. <https://www.expreso.ec/actualidad/contaminacion-ninas-demandantes-caso-mecheros-192816.html>
- Paz Cardona, A. (2024, 3 julio). Los mecheros de la industria petrolera siguen ardiendo en la Amazonía ecuatoriana. *Mongabay*. <https://es.mongabay.com/2024/07/mecheros-industria-petrolera-siguen-ardiendo-amazonia-ecuatoriana/>
- Paz y Miño, E. (2023, 24 julio). Una cronología del caso Yasunidos. *GK*. <https://gk.city/2023/06/28/cronologia-caso-yasunidos-crudo-bajo-tierra-consulta-popular-2023/>
- Portela, L. P. (2023, 24 marzo). *Ecuador: asedio, despojo y resistencia de los siekopai - IWGIA - International Work Group for Indigenous Affairs*. IWGIA - International Work Group For Indigenous Affairs. <https://www.iwgia.org/es/noticias/5049-ecuador-asedio,-despojo-y-resistencia-de-los-siekopai.html>
- Primicias EC. (2024, 5 junio). Ministro de Energía: Aún quedan por eliminarse 341 mecheros hasta 2030. *Primicias*. <https://www.primicias.ec/noticias/economia/ministro-energia-mecheros-amazonia-asamblea/>
- Pukallpa Colectivo de Geografía Crítica del Ecuador. (2021, 30 marzo). *La explotación petrolera del Yasuní – Pukallpa*. <https://geografiacriticaecuador.org/pukallpa/2021/03/30/la-explotacion-petrolera-del-yasuni/>
- Rosero, S. (2023, 27 mayo). La larga lucha por salvar al Yasuní de la explotación petrolera. *El País América*. <https://elpais.com/america-futura/2023-05-27/la-larga-lucha-por-salvar-al-yasuni-de-la-explotacion-petrolera.html>
- Tarazona, D. (2024, 16 enero). Desafíos ambientales de Ecuador en el 2024: la incertidumbre de la crisis política y la lucha contra las economías

ilegales. *Mongabay*. <https://es.mongabay.com/2024/01/desafios-ambientales-ecuador-2024-crisis-politica/>

Vega, F. (2024, 26 junio). El paiche es cada vez más esquivo en los ríos amazónicos. *Bitácora Ambiental*. <https://www.bitacoraec.com/post/el-paiche-es-cada-vez-más-esquivo-en-los-r%C3%ADos-amaz%C3%B3nicos>

Vistazo. (2023, 16 mayo). El crudo del Yasuní alimenta al dragón chino. *Vistazo*. <https://www.vistazo.com/estilo-de-vida/sostenibilidad/el-crudo-del-yasuni-alimenta-al-dragon-chino-DY5144353>

Yépez, D. (2024, 26 marzo). “¡Qué les pasa!”: el grito de las niñas amazónicas al Estado ecuatoriano. *El País América*. <https://elpais.com/america-futura/2024-03-27/que-les-pasa-el-grito-de-las-ninas-amazonicas-al-estado-ecuadoriano.html>

Trabajos Citados

ARIAS R. I., T. A. (2012). *Evaluación de la biodiversidad en cinco comunidades Kichwa de la zona de colonización de la alta Amazonía ecuatoriana.* . Revista Amazónica: Ciencia y Tecnología, 1 (3): 157-172. .

Ávila Santamaría , R. (2024). *El mandamiento del Yasuní no se cumple.* Obtenido de GK: <https://gk.city/2024/09/08/el-mandamiento-del-yasuni-no-se-cumple-opinion/>

Ávila Santamaría, R. (2023). *Un viaje al centro del Yasuní que me reafirmó por qué votar sí.* Obtenido de GK: <https://gk.city/2023/06/15/viaje-si-consulta-yasuni-bloque-43-devastacion-petroleo/>

Barthes, R. (1957). *Mitologías.*

Bocco, A. (1987). *Auge petrolero, modernización y subdesarrollo: el ecuador de los años setenta.* Corporación Editora Nacional : FLACSO Ecuador.

Calle Aguirre, M. (2024). *Ecuador: sigue la explotación petrolera en Yasuní a pesar del voto de la consulta popular.* Obtenido de France 24: <https://www.france24.com/es/programas/medio-ambiente/20240525-ecuador-sigue-la-explotación-petrolera-en-yasun%C3%AD-a-pesar-del-voto-de-la-consulta-popular>

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador.*

Corte Constitucional del Ecuador. (2022). *Consulta popular a propósito de actividades petroleras en el Bloque 43.* Obtenido de Dictamen Nro. 6-22-CP/23: <https://www.corteconstitucional.gob.ec/dictamen-nro-6-22-cp-23/>

García Orellana, D., & Siguenza Orellana, S. (2024). *Popular Consultation on oil exploitation in the Yasuní IIT as resistance to the National development plans in Ecuador.* Obtenido de DICERE. Revista de Derecho y Estudios Internacionales Vol. 1

N° 01 / Diciembre - Mayo 2024 / e-ISSN: 3028-886X:

<https://doi.org/10.33324/dicere.v1i1.743>

Grønneberg, I. (2023). *Mantener el petróleo del Yasuní ITT es mejor negocio*. Obtenido de

GK: <https://gk.city/2023/06/15/cuanto-perderia-ecuador-por-no-extraer-petroleo-yasuni/>

INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2022). *Resultados nacionales Definitivos Ecuador 2022*.

Kremer, G. (2023). *Seguridad alimentaria en la Amazonía: el imperativo de una política de ciencia, tecnología e innovación orientada por misión*. Obtenido de

<https://blogs.iadb.org/innovacion/es/seguridad-alimentaria-en-la-amazonia-el-imperativo-de-una-politica-de-ciencia-tecnologia-e-innovacion-orientada-por-mision/>

La República EC. (2016). *Científicos denuncian que el petróleo amenaza a 745 especies en la Amazonía*. Obtenido de La República EC:

<https://www.larepublica.ec/blog/2016/07/11/cientificos-denuncian-que-el-petroleo-amenaza-a-745-especies-en-la-amazonia/>

Mateo, J., & García, S. (2013). *El sector petrolero en Ecuador. 2000-2010*. Revista Problemas del Desarrollo, 177 (45).

Mignolo, W. (2011). *The Darker Side of Western Modernity Global Futures, Decolonial Options*.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2018). *Agricultores de Napo buscan innovar la siembra de arroz*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/agricultores-de-napo-buscan-innovar-la-siembra-de-arroz/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2018). *Buscan adecuada variedad de arroz para sembrar en Napo*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/buscan-adecuada-variedad-de-arroz-para-sembrar-en-napo/>

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario* (Vol. Fascículo 1). Quito: El Telégrafo.
- Moran, R. (2024). *Parque Nacional Yasuní: ¿por qué Ecuador aún no ha cerrado los pozos petroleros del bloque ITT?* Obtenido de Radio Francia Internacional: <https://www.rfi.fr/es/programas/vida-en-el-planeta/20240819-parque-nacional-yasun%C3%AD-por-qu%C3%A9-ecuador-a%C3%BAn-no-ha-cerrado-los-pozos-petroleros-del-bloque-itt>
- Morquecho Saltos, J., & Quezada Quezada, P. (2017). *La alimentación ancestral amazónica y su impacto en el enfoque empresarial de la provincia de Morona Santiago*. Obtenido de Artículo de Investigación. Revista Killkana Sociales. Vol. 1, No. 1, pp. 17-22.
- Muratorio, B. (1998). *Rucuyaya Alonso y la historia social y económica del Alto Napo, 1850-1950*.
- Perreault, T. (2003). *Social capital, development, and indigenous politics in Ecuadorian Amazonia*. Geographical Review, 93 (3): 328-349.
- Rosero, S. (2023). *La larga lucha por salvar al Yasuní de la explotación petrolera*. Obtenido de El País: <https://elpais.com/america-futura/2023-05-27/la-larga-lucha-por-salvar-al-yasuni-de-la-explotacion-petrolera.html>
- Santilli, J. (2015). *O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial*. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>
- Suárez, C. (2018). *“Promoviendo una Agricultura Climáticamente Inteligente en la Amazonía”*. Obtenido de Primer Congreso Internacional Alternativas Tecnológicas para la Producción Agropecuaria Sostenible en la Amazonía Ecuatoriana:

<https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/5403/1/arroz%20orellana.pdf>
<https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/5403/1/arroz%20orellana.pdf>

- Tapia Arias, R., Arias Gutierrez, R., & Pérez Quintana, M. (2024). *ADAPTACIÓN CULTURAL ALIMENTARIA EN ESTUDIANTES INDÍGENAS AMAZÓNICOS ECUATORIANOS*. Obtenido de <https://10.47187/cssn.Vol15.Iss1.273>
- Tapia Morales, C. (2008). *Améjimínaa majcho: "La comida de nuestra gente". Etnografía de la alimentación entre los miraña*. Obtenido de *Culturales* vol.5 no.9 Mexicali ene./jun. 2009: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-11912009000100003
- Uzendoski. (2010). *Los napo runa de la amazonía ecuatoriana*.
- Valladares Pasquel, A. C. (2018). *(Re)territorializaciones en tiempos de 'revolución ciudadana': petróleo, minerales y Derechos de la Naturaleza en el Ecuador*. Obtenido de <https://dx.doi.org/10.22199/issn.0718-1043-2019-0030>
- Zurita-Benavides, M., Schwarz, A., Monteros Altamirano, Á., & Peñuela-Mora, M. (2021). *Transiciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo*. Obtenido de *Patrimonios alimentarios en América Latina*, edité par Nasser Rebaï et al., IRD Éditions: <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.43067>

ANEXO A: CONCEPTO Y FOTOGRAFÍA DE LOS PLATOS

El concepto detrás de este menú surge de la necesidad de reflejar, de manera cruda y directa, las problemáticas socioambientales que afectan al Ecuador. Para lograrlo, se investigó y se tomó referencias de casos y juicios políticos reales, artículos de prensa y otros recursos relevantes. El objetivo fue representar una realidad innegable, que el espectador no pudiera ignorar, pues los problemas son evidentes y las pruebas irrefutables. Cada plato se convirtió en una pieza narrativa que conectaba estas historias con los ingredientes y técnicas culinarias utilizadas. Las referencias, directas o indirectas, se adaptaron a los distintos tiempos del menú, convirtiendo la mesa en un espacio de reflexión y protesta.

Entrada Fría – TLC (Tensión Latente a la Contaminación)

Gravlax de brujo de Galápagos con kombu, leche de tigre de ají rojo, gel de cebolla, aguacate tatemado y chulpi tostado.

El primer plato abordó la pesca ilegal de tiburones en las Islas Galápagos, donde barcos pesqueros provenientes de Asia aprovechan las corrientes marinas para capturar tiburones, cortar sus aletas, secarlas y venderlas a precios exorbitantes. Este acto no solo amenaza la biodiversidad marina, sino que también plantea riesgos de contaminación a través de tratados de libre comercio que privilegian mercados extranjeros sobre la sostenibilidad local.

El diseño del plato se inspiró en el entorno marino y sus problemáticas. Utilicé kombu para evocar el océano, mientras que el chulpi representaba elementos sólidos contaminantes y el aguacate tatemado aludía a los daños ambientales. Para simbolizar la transformación, elaboré un gravlax de pez brujo, endémico de Galápagos, como un homenaje al tiburón deshidratado, pero con una connotación positiva: resignificar lo que ha sido destruido en algo valioso y digno.



Fotografía 1: Entrada Fría – TLC (Tensión Latente a la Contaminación)

Entrada Caliente – Cangrejos en Olón

Risotto de camarón, emulsión de maduro frito, pimiento asado

Este plato pone en contraste el orgullo de tener uno de los camarones más cotizados en el mercado internacional con las devastadoras consecuencias ambientales y sociales de esta industria. Cada año, se deforestan cientos de kilómetros cuadrados de manglares para crear piscinas camaroneras, el impacto recae en que estos ecosistemas son clave para especies como el cangrejo rojo y la concha negra, los cuales son parte de este patrimonio alimentario y por ello también hay muchas personas que se ven afectadas comunidades que se dedican a la recolección de estas, generalmente pequeños negocios transgeneracionales. La pérdida de los

manglares también nos deja más expuestos a inundaciones por el fenómeno de la niña. A pesar de que los manglares son áreas protegidas, la expansión de las camaroneras y complejos turísticos sigue avanzando, como se evidenció en el caso Olón.

Inspirado en un tradicional arroz con camarón ecuatoriano, este plato busca ser un llamado de atención. Presentaba la cabeza de un cangrejo hueca como un elemento interactivo: al levantarla, se revelaba un mensaje claro sobre un posible futuro de Ecuador en donde se siga bajo este sistema donde el cangrejo y otras especies desaparezcan, dejando solo camarones como testigos del extractivismo. Es un recordatorio de que la pérdida de los manglares no solo afecta la biodiversidad, sino también la resiliencia del país frente a fenómenos como inundaciones y cambios climáticos que impactan a las personas que viven cerca de estas zonas.



Fotografía 2: Entrada Caliente – Cangrejos en Olón

Plato Fuerte – Bloque 43

*Maito de cerdo, salsa de miso de macambo, croquetas de yuca, mayonesa de ñampí y
palmitos lactofermentados*

Este plato denuncia el impacto de las actividades petroleras en el Bloque 43, en la Amazonía ecuatoriana. A pesar de que el pueblo ecuatoriano votó en un referéndum para proteger esta zona, muchas empresas continúan operando allí y el gobierno da largas y no parece tener planes de retirar los pozos petroleros inmediatamente; amenazando por la contaminación paralela a especies locales como el paiche y la cachama, ambas partes del patrimonio alimentario amazónico, así como también la supervivencia salud de comunidades indígenas locales como es Caso Mecheros. Este plato es un recordatorio constante del costo de esta explotación. Cada elemento del plato representa la riqueza de la Amazonía mucho más allá del petróleo, busca resaltar su naturaleza y por ello todos los elementos que componen los platos son amazónicos tales como: el macambo, la yuca, el chayote, la neapía y el palmito muestran elementos aún desconocidos y, a menudo, subestimados por el Ecuatoriano común. También resaltamos técnicas culinarias amazónicas destacando que su cultura y tradiciones son tan ricas y complejas como las de las ciudades, por ello su proteína (cerdo) está cocina con la técnica del Maito, es decir un envuelto en hojas de Bijao cocido al vapor, en mi caso por 18 horas. Este plato no solo busca visibilizar estos recursos, sino también generar orgullo por ellos, resaltando que la riqueza real del país no está en el petróleo, sino en su biodiversidad.



Fotografía 3: Plato Fuerte – Bloque 43

Postre – Palo Quemado

Falsas rocas de morocho cubierto con chocolate de maíz tostado, helado de yogurt y miel, quinua frita, pimienta amarilla confitado y gelatina de uvilla

El postre rinde homenaje a la comunidad de Palo Quemado, en Cotopaxi, que lucha contra dos empresas mineras canadienses que buscan extraer oro y otros metales de sus tierras. Estas actividades amenazan la vida de agricultores, campesinos y ganaderos que dependen de la tierra para subsistir.

Cada elemento que compone este postre son ingredientes que estas personas cultivan en estas tierras tales como: la quinua, el morocho, el pimienta amarillo y la uvilla. Productos que forman parte de su identidad y patrimonio alimentario. Este plato utiliza una metáfora visual:

las falsas rocas de morocho representan los minerales codiciados, pero son solo rocas, mientras que la verdadera riqueza yace bajo la tierra de cacao amargo, escondida está la gelatina de uvilla y un confit de pimiento amarillo que evocan los tonos dorados del oro. Es decir, la verdadera riqueza no necesariamente está en estas rocas o minerales, sino en la fuerza de trabajo de estas personas que labran la tierra. Porque verdaderamente estas personas son quienes están en la base de la cadena de valor de la alimentación para que en las grandes ciudades tengamos siempre a disposición frutas y verduras frescas. Esta propuesta invita a reflexionar sobre lo que realmente tiene valor: la labor incansable de quienes trabajan la tierra para alimentar al país.



Fotografía 4: Postre – Palo Quemado

ANEXO B: RECETAS

Entrada Fría - TLC

Realizado JOHANN JADÁN

por:

Tipo: Entrada fría

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

0.02 Kg Chulpi
0.01 Kg Agucate

0.06 L Leche de Tigre (1L):

0.4 Kg Pez Brujo
0.6 Kg Limón Meyer
0.2 Kg Cebolla Paiteña
0.2 Kg Cebolla Perla
0.07 Kg Ají rojo
0.02 Kg Ajo Pelado
0.02 Kg Jengibre
0.3 Kg Limón
Mandarina
0.2 Kg Apio
0.075 Kg Chillangua
0.01 Kg Xantana

Gravlax (15 PAX):

0.6 Kg Sal
0.6 Kg Azúcar
0.6 Kg Pez Brujo Filete
0.01 Kg Alga Kombu
0.03 Kg Albahaca seca

0.01 Kg Gel de Cebolla (1L):

0.5 Kg Cebolla paiteña
0.5 Kg Limón Meyer
0.05 Kg Agar agar

Encurtidos:

0.002 Kg Cebolla paiteña
0.002 Kg Ají rojo

Preparación:**Leche de Tigre (1L):**

En un recipiente colocar todos los vegetales en corte mirepoix, junto con trozos medianos de pez brujo fileteado (puede o no tener huesos) y todo el jugo de los cítricos previamente exprimidos. Dejar marinar durante 24 horas dentro del refrigerador.

Procesar todo el líquido anterior junto con todos los trozos de pescado sin huesos y algunos de los vegetales. Para un mejor resultado al procesar se agrega hielo o fumet de pescado congelado. Rectificar la textura y evitar sinérisis utilizando xantana. Corregir sabor añadiendo sal, pimienta negra y glutamato monosódico. Para mejorar su color, se añade pasta de ají rojo, la cual fue elaborada con ajís blanqueados 3 veces para disminuir el picante, sin semillas y procesado con un mínimo de agua.

Gravlax (15 PAX):

Procesar el Alga kombu hasta obtener un polvo fino. En conjunto con el albahaca seca sazonar muy bien los filetes de pez brujo, cubriendo todas sus áreas.

A continuación incorporar muy bien la sal y el azúcar, en una bandeja colocar la mitad de la mezcla, seguido colocar el filete y por último cubrir con la otra parte de la mezcla de sal y azúcar. Cubrir con film, almacenar en el refrigerador y esperar de 12 a 24 horas según la terneza, suavidad, y cantidad de humedad de la carne de pescado.

Porcionar finamente el filete curado.

Gel de Cebolla (1L):

Cortar mirepoix de cebolla, dejar marinando al menos 1 hora con el jugo de limón.

Procesar la mezcla hasta obtener una pasta fluida, cernirla y extraer todo el jugo.

En una olla incorporar el jugo de cebolla y mezclarlo con el agar, incorporar bien y no superar los 85 °C. Luego colocar en una

bandeja y dejar gelificar. Por último procesar la gelatina hasta obtener un gel estable y fluido. Rectificar sabor con sal.

Encurtidos:

Cortar julianas de cebolla y combinarlas con el jugo de limón previamente extraído y condimentado. Llevar esta mezcla a la maquina de vacío e impregnarla (sin sellar el recipiente) durante tres ocasiones de 1 minuto cada una.

Cortar el ají en julianas. Realizar el mismo procedimiento descrito anteriormente. Si desea disminuir aún más el picante de este encurtido, puede añadir vinagre y un poco de azúcar a la mezcla antes de impregnar.

Ceviche:

Para el montaje empezar colocando el gravlax de pez brujo en la base, decorar con las cebollas y ajís encurtidos. Encima de cada filete de pescado curado (4 por plato), colocar un punto de gel de cebolla y sobre este colocar chillangua en chiffonade.

Adicionalmente se coloca chulpi tostado y aguacate en brunoise tatemado dentro del plato para crear texturas. Finalizar sirviendo la leche de tigre en la mesa.

Entrada Caliente – Cangrejos en Olón

Realizado JOHANN JADÁN

por:

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

0.075 Kg Arroz arborio
0.005 Kg Pimiento rojo
0.01 Kg Queso manaba
0.01 Kg Mantequilla
0.01 Kg Hondashi 0.005
Kg Pasta Achiote

0.05 L Fumet de camarón (1L):

1 Kg Cáscara de camarón
0.15 Kg Pasta de Tomate
0.15 Kg Cebolla Perla
0.1 Kg Apio
0.1 Kg Chillangua

Camarón

Condimentado (11 PAX – 3 c/u):

1 Kg Camarón 0.03 Kg
Pasta de Achiote
0.02 Kg Togarashi

0.01 Kg Emulsión de Maduro (1L):

0.7 Kg Plátano maduro
0.3 Kg Aceite
6 Huevos

Preparación:

Fumet de camarón (1L):

En una olla grande empezar por colocar aceite de achiote, una vez bien caliente colocar todas las cáscaras de los camarones. Remover constantemente para asegurar que se cocinen uniformemente. Una vez doradas colocar toda la pasta de tomate y pasta de achiote, remover unos minutos más. Seguido en este momento de forma opcional se puede colocar vino blanco para desglasar.

A continuación colocar los vegetales en mirepoix y algunas especies al gusto como laurel o pimienta negra entera. Seguido para obtener más extracción de sabor, no se añade agua para el fondo sino únicamente hielo.

Dejar reducir al menos 1/4 del total de la preparación. Luego procesar todo y cernir.

Camarón condimentado (11 PAX – 3 c/u):

A los camarones descongelados, previamente pelados y desvenados se dejarán marinar en una mezcla de pasta de achiote y togarashi. Para concluir la cocción se saltean al sartén.

Emulsión de Maduro Frito (1L):

Pelar el plátano maduro y cortar láminas del mismo. Colocar abundante aceite en una sartén y freír cada uno de las láminas. En un procesador incorporar todo el maduro frito junto con el aceite y huevos enteros. Para una mejor textura cernir y envasar.

Risotto:

Para el risotto se empieza cocinando la cebolla perla y el ajo finamente picados en aceite de achiote. Seguido se anacara el arroz en la misma olla. A continuación se va incorporando fondo de camarón caliente según vaya absorbiendo el arroz. Este proceso debe ser a llama fuerte y se debe remover el arroz constantemente para evitar que se queme. El proceso total será un aproximado de entre 18 a 20 minutos de cocción. Para emulsionar el risotto antes de servirlo se incorpora mantequilla en cubitos y queso manaba rallado. Para potenciar el sabor de arroz agregar sal y hondashi. Para el emplatado colocar el risotto al centro del plato, encima la porción de camarones previamente salteados al sartén. Para

acompañar se coloca el pimiento rojo tatemado en julianas y la emulsión de maduro del mismo tamaño y junto al pimiento. El gran acabado es colcoar una cabeza de cangrejo hueca previamente limpiada, desinfectada y deshidratada. Su objetivo es que esconda los camarones. Terminar esparciendo queso manaba rallado por todo el plato.

Plato Fuerte – Bloque 43

Realizado JOHANN JADÁN

por:

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

0.03 Kg Chayote

Croquetas de Yuca (13 PAX – 3 c/u):

1 Kg Yuca 0.12 Kg

Panko 0.12 Kg Harina

3 Huevos

0.125 Kg Maito de Cerdo (1Kg – 7 PAX):

1 Kg Tecla de cerdo

0.1 Kg Hoja de bijao

0.03 Kg Salsa Miso de Macambo (1L):

0.13 Kg Miso de

Macambo

1 Kg Huesos de cerdo

0.4 Kg Zanahoria

0.4 Kg Apio

0.4 Kg Cebolla Perla

0.4 Kg Puerro

0.04 Kg Carbón
activado

0.002 Kg Macambo

Frito:

0.5 Kg Macambo

1 L Aceite

0.01 Kg Palmito

lactofermentado:

1 Kg Palmito fresco Sal
Azúcar

0.02 Kg Mayonesa de Neapía (1L):

1 Kg Mayonesa

0.1 Kg Neapía

Preparación:

Croquetas de Yuca (13 PAX – 3 c/u):

Pelar y cocinar la yuca hasta que se ablande. En la thermomix procesar hasta formar un puré. Rectificar sabor con sal y glutamato monosódico.

Pesar porciones de 15 gramos cada unidad, congelar hasta que este más maleable y no pegajoso. Cada unidad de masa semi congelada bañar en harina, seguida de huevo y panko. Terminar de dar la forma esférica y regresar a congelación.

Maito de Cerdo (1Kg – 6 PAX):

A la tecla de cerdo sumergir en una salmuera durante al menos 3 horas. A continuación cubrir con hojas de bijao previamente soasadas en el fuego directo. Empaquetar al vacío la tecla cubierta con la técnica del maito y cocinar a 70 °C durante 18 horas. Porcionar en cubos entre los 120 a 135 gramos.

Salsa Miso de Macambo (1L):

En primer lugar realizar un fondo oscuro con los huesos del cerdo, es importante utilizar huesos con mucho colágeno, cartílagos o médula. Para ello se tuestan los huesos y vegetales en mirepoix a 200 °C hasta que tengan un color oscuro. Para potenciar el sabor continuar en la olla llena de hielo en lugar de agua. Dejar reducir al menos 2/3 del total con el objetivo de tener un demi glase bastante gelatinoso, será el responsable de la textura y emulsión de la salsa. Juntar el demi glase en caliente junto con el Miso de Macambo de Canopy Bridge Lab ®. Para mejorar su incorporación procesar muy bien, añadir Xantana en caso de que se necesite espesar caso contrario llevar a ebullición y reducir. Terminar de condimentar con sal y dar el color con carbón activado hasta obtener una salsa napable color petróleo.

Macambo Frito:

Utilizar las semillas del macambo (patas muyo) y freírlas hasta que tengan un color dorado.

Palmito lactofermentado:

Limpiar y pelar el palmito fresco con mucho cuidado de sus espinas. Una vez extraído el corazón del palmito laminarlos en

rebanadas uniformes. Aquellas rebanadas meter en una bolsa de vacío con sal y azúcar al gusto pero en partes iguales. Sellar la bolsa y dejar fermentar al ambiente en un lugar fresco y seco sin luz solar directa. La temperatura ideal ronda los 22 °C. Estará listo cuando vemos que la bolsa de vacío se ha inflado por el CO2 producido, aproximadamente una semana y media después.

Mayonesa de Neapía (1L):

Mezclar muy bien la mayonesa en combinación de la Neapía producida por mujeres amazónicas de la comunidad Siekopai, que la distribuyen bajo la marca Siekonomi ®. Buscar la completa integración de ambos sabores buscando su balance.

Emplatado:

Colocar tres croquetas de yuca por plato, abajo de cada croqueta colocar un punto de mayonesa de Neapía, encima de cada una de ellas colocar más mayonesa y un brote para decorar. El maito de cerdo previamente cocinado terminar su acabado en la parrilla para un sabor ahumado y luego al sartén con la parte del cuero de cerdo hacia abajo con el objetivo de crear crocancia. Sobre cada pedazo de tecla de cerdo colocar una semilla de macambo frito.

Junto a la proteína esparcir la salsa de miso de macambo y sobre ella colocar algunas rebanadas de palmito lactofermentado. Para terminar añadir el chayote encurtido y rallado junto a las croquetas.

Postre – Palo Quemado

Realizado JOHANN JADÁN

por:

Tipo: Postre

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

0.03 Kg Helado de

Yogurt y Miel (1L):

0.275 L Leche

0.17 L Crema de leche

0.04 Kg Leche en
polvo

0.07 Kg Azúcar

0.04 Kg Dextrosa 0.075

Kg Miel de abeja 0.006

Kg Estabilizante de
helado

0.033 Kg Yogurt
Natural

0.01 Kg Quinoa Frita:

1 Kg Quinoa

Aceite

0.01 Kg Jalea amarilla

(1Kg):

0.6 Kg Pimiento
amarillo

0.1 Kg Azúcar

0.6 Kg Uvilla

0.03 Kg Gelatina sin
sabor

0.02 Kg Tierra de

Cacao Amargo (1Kg):

0.25 Kg Azúcar

0.425 Kg Harina

0.01 Kg Sal

0.1 Kg Cacao en polvo

0.3 Kg Mantequilla sin
sal

Mousse de morocho (24

PAX de 4 rocas c/u):

0.112 Kg Morocho
cocinado

0.237 L Leche
infusionada

Preparación:

Helado de Yogurt y Miel (1L):

En una olla mezclar todos los líquidos y las azúcares (reservar un poco de las azúcares para después). Sobre los 45 °C incorporar los azúcares reservados en conjunto con el estabilizante de helado, con un globo disolver muy bien. Continuar revolviendo en la olla hasta los 85 °C en ese momento retirar del fuego e incorporar la leche en polvo previamente tamizada.

Dejar enfriar y madurar la base del helado al menos 12 horas en el refrigerador. Una vez concluido ese tiempo llevar la base a la mantecadora durante al menos 30 minutos. Almacenar en un recipiente plástico y llevar al ultra congelador. Para el servicio se realizarán quenelles uniformes de helado que serán bañados en quinoa frita.

Quinoa Frita:

Cocinar la quinoa en abundante agua, una vez cocida escurrir y estirar la quinoa sobre un silpat. Dejar que se enfrie y llevar a deshidratar en el horno a 160 °C durante unos 20 minutos. En la mitad de ese tiempo extraer la lata y remover bien la quinoa para que salga el vapor contenido y que se pueda secar de la mejor manera. Una vez seca la quinoa llevar a la freidora y realizar fritura profunda de toda la mezcla hasta que tenga un color dorado y su textura sea crocante. Esta quinoa servirá para cubrir al helado como si se tratara de una apanadura.

Tierra de cacao amargo (1Kg):

Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora e incorporar con el escudo hasta que forme una arena. Hornear a 160 °C durante 15 minutos. Dejar enfriar y deshacer los grumos de masa buscando crear una falsa tierra de partículas finas.

Jalea amarilla (1Kg):

En primer limpiar el pimiento amarillo, retirar exceso de carne y cortar brunoise perfectos. Estos se llevarán a baño a maría con el azúcar, retirar una vez que se sientan cocidos, dulces y su textura sea ligeramente crocante.

Para la gelatina de uvilla, extraer la pulpa de uvilla (no hace falta

0.02 Kg Canela en rama
 0.01 Kg Pimienta dulce
 0.01 Kg Anís estrellado
 0.04 Kg Palo santo
 0.021 Kg Vaina de vainilla
 0.21 Kg Crema de leche
 0.01 Kg Cobertura de chocolate blanco con maíz tostado
 0.01 Kg Manteca de cacao
 0.03 Kg Carbón activado
 0.086 Kg Azúcar
 0.007 Kg Gelatina sin sabor
1 Flor de uvilla:
 1 Kg Uvilla

cernir) y mezclarla con la gelatina previamente hidratada en 4 veces su peso. Disolver la gelatina entre 50 a 60 °C y extender la mezcla sobre un recipiente. Dejar gelatinizar y finalmente cortarla en pequeños cubos similares al brunoise de pimiento amarillo.

Mousse de morocho (24 PAX de 4 rocas c/u):

Cocinar el morocho únicamente con agua y escurir. Paralelamente infundir la leche con todas las especies dulces, justo antes que llegue a ebullición, quemar a fuego directo el palo santo y aún en llamas introducirlo directamente en la leche caliente, al mismo tiempo también incluir la vainilla (semillas y vaina) y cubrir con una tapa, dejar la infusión al menos unos 15 minutos,

Una vez teniendo la leche infundida, mezclarla con el morocho cocinado. Revolver constantemente hasta obtener una colada espesa, añadir la gelatina si sabor previamente hidratada en cuatro veces su peso. A ese punto procesar para tener una sustancia homogénea y cernir. A esta mezcla se incorporará en tres tiempos la crema de leche semi montada. Colocar la base de mousse en moldes con forma de roca y congelar en el ultra congelador.

Una vez bien congelados, desmoldar. A 1/4 de las falsas rocas desmoldadas tendrán una cobertura de chocolate blanco con maíz tostado y manteca de cacao en partes iguales, su color negro será a razón del carbón activado en esta disolución. Individualmente con un palillo sumergir cada roca y dejar secar.

Por otra parte, a los otros 3/4 de las falsas rocas aún congeladas extender sobre una bandeja con papel cera. Estas serán pintadas con una pulverizadora, la cual tiene como mezcla una disolución de color gris a razón del carbón activado pero en menor cantidad y partes iguales de chocolate con manteca de cacao.

Flor de Uvilla:

A cada uvilla realizar dos cortes perpendiculares, seguido abrir cada uno de los segmentos de la uvilla ligeramente hacia afuera sin romperla. Seguido se introducen en el deshidratador a 90 °C durante 20 horas.

Emplatado:

Realizar quenelles de healdó, cada uno de ellos estará cubierto completamente en la quinoa frita. El otro elemento es la mezcla de pimiento amarillo con la gelatina de uvilla, los cuales estarán escondidos bajo la tierra de cacao amargo. Para decorar y sobre la tierra se coloca una falsa flor de uvilla deshidratada.

El otro elemento que acompaña el plato son tres falsas rocas de color gris colocadas en una distribución triangular y sobre ellas en la intersección de las tres, se coloca la falsa roca de color negro.

ANEXO C: LISTADO DE JURADO EN LA DEGUSTACIÓN

1. Sebastián Navas – Coordinador de Gastronomía USFQ
2. Mario Jiménez – Chef ejecutivo USFQ Food Service
3. José Tamayo – Chef ejecutivo Hotel Casa Gangotena
4. Néstor Toapanta – Chef ejecutivo Restaurante Marcus
5. Emilio Dalmau – Chef Profesor USFQ
6. Esteban Tapia – Chef Profesor USFQ
7. Ana Lobato Font – Chef Profesor USFQ
8. Luis Santamaría – Chef Profesor USFQ