



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



APLICACIONES CULINARIAS DE LA CHONTA EN LA GASTRONOMÍA  
DEL CANTÓN ARCHIDONA



AUTOR

BRIGITH ALEJANDRA CHICAIZA VARGAS

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN LA GASTRONOMÍA DEL  
CANTÓN ARCHIDONA.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los  
requisitos establecidos para obtener el título de  
Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía  
Miguel Burneo

Autor

Brigith Alejandra Chicaiza Vargas

Año  
2020

## DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Aplicaciones culinarias de la "chonta" en la gastronomía del cantón Archidona, a través de reuniones periódicas con la estudiante Brigith Alejandra Chicaiza Vargas, en el 2020-20, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized initial 'M' followed by a surname, positioned above a horizontal line.

Mg. Miguel Burneo

CC: 1711849602

## DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Aplicaciones culinarias de la "chonta" en la gastronomía del cantón Archidona, de Brighth Alejandra Chicaiza Vargas, en el semestre 2020-20, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".



---

Alexandra Carolina Guadalupe Camino

CC: 1718381609

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Brigith', with several overlapping loops and a horizontal line underneath.

---

Brigith Alejandra Chicaiza Vargas

CC: 1600826505

## **“AGRADECIMIENTOS”**

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por la fortaleza en los momentos de debilidad, le doy gracias a mi familia por apoyarme en todo momento y por los valores que me han inculcado.

## **“DEDICATORIA”**

Quiero dedicar mi tesis a mi ángel de la guarda mami Rosa, gracias por creer en mí y por iluminar mi camino siempre, sé que estarías muy orgullosa de mí. Te amo abue.

## **RESUMEN**

Otorgar una mayor prevalencia y visibilizar a las tradiciones gastronómicas y ancestrales que han caracterizado al cantón de Archidona, respetando la identidad que se ha forjado con el pasar del tiempo, para lograr una oportuna apertura y socialización de saberes entre los distintos pobladores de este cantón.

Identificar la necesidad de intervención por parte de entidades gubernamentales, como motor impulsor de su propio patrimonio, lo que permitiría proyectarse con mayor objetividad sobre las oportunidades gastronómicas que derivan de su territorio, teniendo en cuenta que estas son respaldadas por legados con centenares de años, y a través de personas que intentan acoplarlas hacia un nuevo mercado gastronómico no solo a nivel nacional sino también internacional.

Recopilar información local para desarrollar varios proyectos de levantamiento patrimonial de la zona, aprovechando la versatilidad de los distintos campos de desarrollo local, como una pauta para la elaboración de una guía gastronómica amazónica que incentive al turismo, promueva la participación de la comunidad y genere interés en los visitantes para aprovechar y difundir las riquezas que posee el cantón Archidona.



## **ABSTRACT**

Chonta has been historically identified in the Archidona canton of the Ecuadorian province of Napo as a link that connects its inhabitants with notions of abundance where the gastronomic emphasis it has acquired and allows it to go beyond the limits of its territory to model itself as an exemplary product worldwide.

Understanding the properties of this plant and through a survey of information by key actors who use this product to explain much of the daily life of this zone, essential data has been collected through unstructured interviews and technical research, laying the groundwork for explaining traditional preparations, ancient techniques and general uses of the chonta in the canton Archidona without ignoring part of the diversity of other dishes, ecosystems and thoughts which do not necessarily use this plant but share the same context.

Focusing on the variety of products from the area which the local inhabitants relate to them and take advantage of them at all stages of their development, an emphasis has been placed on preserving this knowledge, capable of drawing up certain guidelines focused on directing new projections for the local gastronomic heritage and its consequent dissemination to other environments at a national and international level.

This research document highlights the versatility of the indigenous product of the Amazon which not only causes a link between the culture and the identity of the area but also a wide range of gastronomic and tourist possibilities that this Ecuadorian plant offers us.

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>2</b>
<b>Objetivo General</b> .....	<b>2</b>
<b>Objetivo Especifico</b> .....	<b>2</b>
<b>1. CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA</b> .....	<b>3</b>
<b>1.1. Cultura Alimentaria</b> .....	<b>5</b>
<b>1.2. Patrimonio Alimentario</b> .....	<b>5</b>
<b>1.3. Cocina Tradicional</b> .....	<b>6</b>
1.3.2. Cocina Tradicional de la Amazonía .....	9
<b>1.4. La Chonta</b> .....	<b>11</b>
1.4.1. Generalidades .....	11
1.4.2. Origen.....	12
1.4.3. Taxonomía .....	14
1.4.4. Morfología .....	15
1.4.5. Siembra, Cosecha y Post cosecha .....	16
1.4.6. Plagas .....	21
1.4.7. Usos de la Palma .....	22
<b>1.5. Chontaduro</b> .....	<b>22</b>
1.5.1. Generalidades .....	22
1.5.2. Características.....	23
1.5.1. Composición nutricional.....	25
1.5.2. Usos .....	26
<b>1.6. Palmito</b> .....	<b>27</b>
1.6.1. Generalidades .....	27
1.6.2. Características.....	28
1.6.3. Composición nutricional.....	29

1.6.4. Usos .....	30
<b>1.7. El Chontacuro .....</b>	<b>30</b>
1.7.1. Generalidades .....	31
1.7.2. Características.....	31
1.7.3. Composición nutricional.....	32
1.7.4. Usos .....	33
<b>1.8. Valor cultural .....</b>	<b>34</b>
1.8.1. Fiesta de la chonta en el cantón Archidona .....	34
1.8.2. Rituales .....	35
1.8.3. Leyendas.....	38
<b>1.9. Zona de estudio .....</b>	<b>39</b>
<b>1.10. Napo .....</b>	<b>39</b>
1.10.1. Historia .....	39
1.10.2. Geografía .....	40
1.10.3. Nacionalidades .....	41
1.10.4. Gastronomía.....	41
<b>1.11. Cantón Archidona.....</b>	<b>42</b>
1.11.1. Historia y Cultura .....	43
1.11.2. Geografía .....	44
1.11.3. Gastronomía.....	45
<b>2. CAPÍTULO II. PROPUESTA METODOLÓGICA Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS. ....</b>	<b>47</b>
<b>2.1. Zona de estudio. ....</b>	<b>47</b>
<b>2.2. Grupo de estudio:.....</b>	<b>47</b>
2.2.1. Expertos .....	47
2.2.2. Gestores.....	48
<b>2.3. Metodología de investigación .....</b>	<b>48</b>
2.3.1. Preguntas para entrevistas a gestores. ....	49

2.3.2. Preguntas para entrevistas a expertos .....	50
<b>2.4. Modelo ficha para levantamiento de información gastronómica. ....</b>	<b>51</b>
<b>2.5. Resultados de entrevistas .....</b>	<b>53</b>
2.5.1. Gestores.....	53
2.5.2. Expertos .....	59
<b>2.6. Consideraciones finales. ....</b>	<b>67</b>
<b>3. CAPÍTULO III. PRESENTACIÓN DE FICHAS. ....</b>	<b>69</b>
<b>3.1. Receta Katu de verde .....</b>	<b>69</b>
3.1.1. Receta Costeada Katu de Verde .....	71
3.1.2. Procedimiento Paso a Paso de Katu de Verde .....	72
<b>3.2. Receta Tamal de Palmito .....</b>	<b>73</b>
3.2.1. Receta Costeada de Tamal de Palmito.....	75
3.2.2. Procedimiento Paso a Paso de Tamal de Palmito .....	76
<b>3.3. Receta de Cuero Relleno .....</b>	<b>78</b>
3.3.1. Receta Costeada de Cuero Relleno .....	81
<b>3.4. Receta Maito de pescado.....</b>	<b>82</b>
3.4.1. Receta Costeada de Maito de Pescado.....	84
3.4.2. Procedimiento Paso a Paso de Maito de Pescado .....	84
<b>3.5. Receta Maito de Chontacuro .....</b>	<b>85</b>
3.5.1. Receta Costeada de Maito de Chontacuro .....	88
3.5.2. Procedimiento Paso a Paso de Maito Chontacuro.....	88
<b>3.6. Receta Ensalada amazónica .....</b>	<b>89</b>
3.6.1. Receta Costeada de Ensalada Amazónica.....	92
<b>3.7. Receta Torta de Chontaduro .....</b>	<b>93</b>
3.7.1. Receta Costeada de Torta de Chontacuro.....	96
<b>3.8. Receta Chicha de Chontaduro .....</b>	<b>97</b>

3.8.1. Receta Costeada de Chicha de Chonta.....	100
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>101</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>102</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>103</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Planta adulta de bactris gasipaes .....	11
Figura 2. Extracción de pulpa de chontaduro .....	16
Figura 3. Remojo de las semillas .....	17
Figura 4. Semillas hidratadas .....	17
Figura 5. Desinfección de la semilla .....	17
Figura 6. Semillas oreadas.....	18
Figura 7. Sistema de viveros.....	18
Figura 8. Semillero de palmito. ....	19
Figura 9. Sistema de viveros en fundas.....	19
Figura 10. Plántulas de chontaduro desarrolladas.....	20
Figura 11. Artesanías talladas en la madera de la chonta.....	22
Figura 12. Partes de fruto del chontaduro. ....	24
Figura 13. Palmito.....	27
Figura 14. Información nutricional del palmito .....	29
Figura 15. Chontacuro. ....	30
Figura 16. Información nutricional del chontaduro. ....	33
Figura 17. Baile fiesta Uwi.....	37
Figura 18. Mapa de Provincia de Napo.....	47
Figura 19 Katu de Verde.....	69
Figura 20. Tamal de Palmito.....	73
Figura 21. Cuero Relleno.....	78
Figura 22. Maito de Tilapia.....	82
Figura 23. Maito de Chontacuro .....	85
Figura 24. Maito de Ensalada Amazónica .....	89
Figura 25. Torta de Chontaduro .....	93
Figura 26. Chicha de Chontaduro .....	97

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Taxonomía del Chontaduro .....	14
Tabla 2 Plagas de la chonta .....	21
Tabla 3 Valor Nutricional del Chontacuro .....	25
Tabla 4. Metodología de Investigación.....	48
Tabla 5. Ficha de levantamiento de información gastronómica.....	51
Tabla 6 Katu de Verde.....	69
Tabla 7 Receta Costeada Katu de Verde .....	72
Tabla 8 Procedimiento de Katu de Verde .....	72
Tabla 9 Tamal de Palmito .....	73
Tabla 10 Receta Costeada de Tamal de Palmito .....	76
Tabla 11 Procedimiento de Tamal de Palmito.....	76
Tabla 12 Cuero Relleno.....	78
Tabla 13 Receta Costeada de Cuero Relleno.....	81
Tabla 14 Maito de Pescado .....	82
Tabla 15 Receta Costeada de Maito de Pescado .....	84
Tabla 16 Procedimiento de Maito de Pescado.....	84
Tabla 17 Maito de Chontacuro .....	85
Tabla 18 Receta Costeada de Maito de Chontacuro .....	88
Tabla 19 Procedimiento de Maito Chontacuro .....	88
Tabla 20 Ensalada Amazónica.....	89
Tabla 21 Receta Costeada de Ensalada Amazónica .....	92
Tabla 22 Torta de Chontacuro.....	93
Tabla 23 Receta Costeada de Torta de Chontacuro.....	96
Tabla 24 Chicha de Chontaduro .....	97
Tabla 25 Receta Costeada de Chicha de Chonta .....	100

## INTRODUCCIÓN

La Amazonía, considerada el pulmón del mundo, es también su máximo referente de ecosistemas biodiversos, a través del albergue de una fauna, flora y vegetación exuberantes. La abundancia de esta tierra es cuna de origen de productos nativos con una significación vital para las sociedades indígenas, donde la gastronomía es un lenguaje universal que abarca al patrimonio cultural de estos pueblos, dando paso a una manifestación de sentimientos, costumbres y tradiciones que en el presente siglo han empezado a reconsiderarse ante la mirada atenta del resto de la Tierra.

En su extensión ecuatoriana, esta selva abarca la región más grande de su territorio, al ser conformada por seis provincias donde se integran nueve nacionalidades indígenas. Destacando a la provincia de Napo la cual está rodeada de bosques tropicales y basta naturaleza, llegando a abarcar hasta cuatro ecosistemas, capaces de desarrollar productos representativos de su zona, destacando entre estos el caso de la emblemática palma de la chonta.

El cantón Archidona es el difusor de la chonta en la provincia de Napo, este forma parte de una identidad cultural y gastronómica donde lo tradicional y ancestral va ligado con este producto, consolidando a su vez un gran aporte para su turismo local. Las referencias y en cierto punto las aplicaciones gastronómicas de la chonta son insuficientes pese a la versatilidad del producto.

Este proyecto promueve una visión panorámica de los usos y acepciones contemporáneas de esta planta a través de las observaciones de actores clave relacionados con ella, dando como resultado el levantamiento de aplicaciones gastronómicas más consistentes con respecto al aprovechamiento de la chonta en el cantón Archidona. Involucrando no solo en la difusión de estos saberes dentro de los núcleos de su localidad, sino también en su exportación hacia nuevos territorios capaces de apreciarla desde el valor que juega está en sus territorios autónomos.



## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Investigar las aplicaciones gastronómicas de la chonta en el cantón Archidona, en la provincia de Napo para su difusión dentro de la localidad.

### **Objetivo Especifico**

1. Fundamentar teóricamente la información recopilada del patrimonio gastronómico amazónico de la chonta.
2. Levantar información sobre la aplicación de la chonta en la gastronomía del cantón basado en los actores primarios de la localidad.
3. Desarrollar fichas técnicas de las preparaciones más significativas de la chonta, en la localidad

## 1. CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA

La gastronomía, desde su evocación más simple, cotidiana y universal, es un concepto que estimula al receptor de la misma a cuestionarse sobre los distintos parámetros que rigen una producción de carácter culinario, ya sea tanto desde su etapa de producción primaria a través del cultivo, cuidado, obtención y traslado de ciertos ingredientes, seguido de la preparación - como etapa resonante de la misma- en la cual se expondrán la mayoría de conocimientos por medio de la cual, el ser humano es capaz de modificar los diferentes elementos que componen un plato, para finalizar con la experiencia del comensal, el cual no estará exento de una dinámica que evoque el uso de sentidos básicos como la vista, el tacto y el gusto, para con el producto gastronómico que ha recibido.

En épocas prehistóricas, y sin existir un sustento teórico concreto que guíe la producción de distintos platos, la necesidad biológica de supervivencia, invitó al hombre a tecnificar otros aspectos de su vida cotidiana con tal de conseguir alimento y que este sea capaz de abastecer a todo su conjunto familiar, en este aspecto se puede destacar el paso de comunidades que se sustentaban en la recolección de frutos, dando paso a la creación de armas de caza, que posteriormente se valdrían del invento del fuego como elemento que permitió un mejor desarrollo en torno a la conservación de alimentos.

Todas estas transformaciones se suscitaron a través de la búsqueda de una buena forma de vivir, directamente proporcional a una mejor alimentación , lo que sugiere que la supervivencia marcó, como el sustento primordial de lo que podría llamar una gastronomía prehistórica, que se iría demarcando como tal, al separarse del concepto de alimentación, conforme el hombre empezaría a evolucionar a nivel de consciencia, teniendo en su consideración planteamientos estéticos en torno a cada producto a consumir.

Según los autores, Mejía, Hernández y Mejía Sonia, la gastronomía se concibe como la elaboración donde ideas y experiencias se entrelazan para concebir un

producto denominado arte. Visto desde la teoría funcionalista del arte, el platillo implica tener contacto con él y así lograr considerarlo como un objeto que provoque dicha experiencia estética, donde el artista le confiera múltiples significados que doten de sentimientos de afecto y conocimientos nuevos a los espectadores cuando estén frente al platillo (Mejía, L; Hernández, R; Mejía, S. p.9).

Apelando al enfoque del materialismo cultural, Fischler (1995) comprende a la alimentación como un fenómeno en el que se expresa el hombre biológico y el social de manera integrada. (Unigarro, C. p.27).

Por otro lado, para referirse a la gastronomía desde su origen conceptual como tal, valdría acercarse a la etimología donde “Los términos gaster significa estómago, más nomos que significa ley, indicaría etimológicamente sobre la ley o norma del estómago” (Porporato, 2015). Por esto, para referirse a la misma desde épocas contemporáneas, y como herencia de términos, se ve la conexión que esta tiene con tratados de índole nutricional o con exaltaciones dentro del refinamiento, particularidad y originalidad de las distintas propuestas que nacen de su seno. Una gastronomía sin duda bastante tecnificada que demanda cada vez mayor multiplicidad de platos y experiencias tiene una mayor valía de ofertas sustentables y de carácter tendencial, consolidándose como un trabajo bastante versátil y responsable con el ambiente.

La concepción etimológica de este término y la prevalencia de estas significaciones en la cultura popular, ha logrado desviar muchas virtudes desde la pluralidad de sentidos que se le ha conferido a este concepto desde las distintas culturas, y sobre todo a través de sus tradiciones, que han encontrado en la gastronomía una forma de expresión que en muchos casos es presentada y relacionada por medio de procesos ajenos como parte de un tratado que se permea en asuntos económicos, políticos, religiosos, sociales y de muchas otras índoles. A este aspecto se amerita una relectura de la gastronomía tomando en cuenta los distintos saberes que la han estructurado a lo largo de la historia y en

distintas civilizaciones con el fin de expandir la dimensión y el reconocimiento de las variantes experiencias con respecto a este fino arte.

### **1.1. Cultura Alimentaria**

Con cultura alimentaria se refiere al cultivo de la tierra. Cicerón lo aplicó al cultivo del espíritu, y así surgió el significado humanista de cultura. Para E.B.Tylor "CULTURA es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad"(Moreno García, s.f p. 2).

El mismo concepto de cultura fluctúa desde una actividad fundamental del dominio de lo alimentario; el cultivo derivado de la agricultura. Ambas materias, bastante primigenias, relatan un importante tramado dentro de las principales actividades efectuadas por los primeros asentamientos humanos, destacando su similitud en acciones como la siembra, la preservación, la cosecha y demás, que se encuentran análogas explícitamente en la agricultura, mientras que en la cultura, se perpetúan como una analogía hacia las acciones que son necesarias para perdurar determinadas expresiones a través de distintas generaciones.

Es así como constituyéndolas como una naturaleza de su herencia, que al forjarse y estrecharse con su práctica cotidiana, no puede sino pasar a ser comprendidas como expresiones culturales por sí mismas.

Según el movimiento Slow Food en su alianza mundial dice que el renacimiento de las nuevas culturas alimentarias está más ligado con la diversidad de los entornos naturales teniendo así una responsabilidad social e implementando el comercio justo dando así cabida al valor cultural patrimonial (FAO, 2009).

### **1.2. Patrimonio Alimentario**

Al hablar de patrimonio, es necesario referirse a una identidad cultural propia de cada lugar; este concepto es sugerido dentro de un contexto alimentario por

Bessière como un conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias, establecido por la colectividad como una herencia del pasado (Bessière, 2012. p.2). Es decir esto se lograría al fusionar prácticas y conocimientos que trasciendan su mera condición experimental para resguardarse como tradiciones y sesgos particulares de cada cultura donde lo alimentario inevitablemente terminaría por transmitirse de generación en generación.

Una consolidación simultánea de procesos resueltos a través de experiencias comunitarias, que faciliten su continuidad o no a través de los recursos que posea cada pueblo, o por medio de la adaptación de estos hacia distintos contextos, pasaría a convertirse en la pauta que definiría con el tiempo a la iconografía de las tradiciones que los pueblos tomarían en adelante como patrimoniales o propias de su cotidianidad y desarrollo.

### **1.3. Cocina Tradicional**

Para entender la cocina tradicional es necesario identificar a todo el bagaje derivado la objetivación de la comida como testimonio de prácticas y pensamientos dentro de un grupo social. Este ejercicio en particular permitirá situar el desenvolvimiento de las culturas y su prevalencia durante años, perdurando y concentrando a los habitantes de cada comunidad, en un sentido en el cual puedan verse identificados con estos hábitos de producción, consumo, gusto, etc. De acuerdo con el Ministerio de Cultura del Ecuador, en el 2010 se protegía que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Constitución de la República del Ecuador, 2012).

En el mismo sentido, Moreno García expone que “la alimentación: comida, dieta y cultura son dimensionados a diferentes campos para su análisis; el histórico, biológico, económico, político y social” (Moreno García, s.f. p3).

### 1.3.1. Cocina Tradicional del Ecuador

Los primeros asentamientos humanos en los Andes fueron descubiertos por arqueólogos que exploraron el pie del volcán Ilaló, en el callejón interandino el que se conoce como el sitio del Inga (sureste de Quito) donde se afirmó haber encontrado registros de asentamientos con un aproximado de 10 000 años de antigüedad (Lozano, 1991, p. 17). Los hábitos que desde estas culturas se desprenderían servirían como herencia para las venideras, determinando, que la adaptación de estos espacios, y el conocimiento para seguir sobrellevando nuevas generaciones en la cual , marcaría la pauta para que en adelante los pobladores de estos lugares supieran relacionarse con sus recursos, siendo los alimenticios, uno de los más importantes. Entre los elementos que más utilizaban para su quehacer alimenticio se encontró el pescado, maíz, yuca, papas, mellocos, ocas, mashua y diversas hierbas.

En el caso de Ecuador, este análisis no podría verse privado de categorías como la biodiversidad, el mestizaje y la pluriculturalidad. Influencias determinantes y con un alto valor antropológico y geológico que aproximan a examinar más de cerca circunstancias tales como la diversidad de las especies, comprendiendo las cuatro regiones territoriales (costa, sierra, oriente e insular), donde la existencia de la cordillera de los andes, la selva amazónica, el origen volcánico de Galápagos y la diversidad de pueblos que han habitado en estos territorios a pesar de su corta extensión, fueron el caldo de cultivo para una primera y variada exposición gastronómica que se comprendieron durante el período precolombino.

Con la llegada de los españoles y el inicio de un mestizaje colonizador, que, a través de su hegemonía, no lograría sino una fusión más marcada entre la nueva herencia europea predominante en varias aristas de una nueva cotidianidad en conjunto con los elementos pertenecientes a los antiguos pobladores de estas tierras.

Es así como se encuentra en el ámbito gastronómico variantes muy importantes como la introducción de especies no nativas tales como el ganado porcino, bovino, algunas aves y cereales como la avena y el trigo, así como nuevas técnicas de cocción que influenciaron de tal forma que hasta hoy en día siguen definiendo la gastronomía del Ecuador. Para la especialista en comida ecuatoriana Marlene Jaramillo, la alimentación desde el punto de vista cultural nutricional en el Ecuador enfrenta continuos cambios como ocurre con la sociedad en general, estas modificaciones se observan sobre todo en las grandes ciudades donde la gente se ha adaptado a las comidas rápidas (Jaramillo, 2012. p 6).

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP) el Patrimonio Alimentario es considerado como todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad. Según esta definición el Ecuador podría considerarse un país extenso y diverso, arraigado a una sociedad pluricultural, ya que en sus regiones se puede verificar como patrimonio a ciertas preparaciones que identifican a variados lugares en específico, mediante el uso, preparación y combinación de ingredientes que, siendo nativos o no, son particulares a sus tradiciones e historia.

La volatilidad con la que se podría comprender a la gastronomía ecuatoriana narra argumentos a considerar desde el propio concepto del mestizaje como un elemento de un alto valor simbólico y que ha perdurado no solo desde la llegada de los españoles, sino también como un ícono de las buenas relaciones que se establecieron entre los distintos pueblos que habitaron el Ecuador hace 4500 años, época en donde se va a desarrollar un intercambio de productos entre los pueblos de la Costa, la Sierra y la Amazonía.

La chicha de yuca o chonta como una bebida sagrada emblemática de la región amazónica ecuatoriana, donde su incidencia como una bebida de bienvenida ha marcado pautas de un valor espiritual notable en el imaginario colectivo de sus pobladores, ha diversificado su importancia hasta asuntos de índole turística, a

pesar de que el gesto de no ser consumida por los visitantes puede generar sentimientos de rechazo por parte de las tribus que la preparan.

Como dice el autor Magri Harsich, los hábitos de alimentación de una sociedad constituyen una suerte de “grupo que siempre se mueve en los bordes interiores de una cultura”. (Magri Harsich, 2008). Por esto, con el pesar aún de la modernización y los continuos choques que experimentan estas comunidades con el crecimiento civilizatorio, siempre elementos como esta bebida, terminarán prevaleciendo por sobre las buenas relaciones o valores de categorías distintas como en este caso la turística.

Por otro lado, en cuanto a las connotaciones políticas, la relevancia del patrimonio alimentario ecuatoriano puede resaltarse durante la presidencia de Eloy Alfaro, cuando se asumió al cacao como un producto patrimonial emblemático del Ecuador, hecho que entre otros factores facultará la creación de una vía de ferrocarril entre Bahía de Caráquez y Quito como un medio para su mejor distribución.

Asimismo, citando nuevamente a Magri Harsich vale aclarar “que el patrimonio gastronómico es el valor cultural añadido por el hombre a los alimentos que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo” (Magri Harsich, 2008). En este apartado se ve valioso el aporte, desde el mismo mestizaje, del consumo de la colada morada, una bebida propia de la sierra ecuatoriana y altamente consumida durante la semana santa - tradición católica-, donde el uso de granos autóctonos termina configurando al bagaje histórico de esta bebida como un producto de carácter estacional, cuyo valor, al igual que con la fanesca, resalta por su escasa oferta durante las demás épocas del año.

### **1.3.2. Cocina Tradicional de la Amazonía**

El Ecuador llamado país de los cuatro mundos se le atribuye este nombre gracias a la riqueza de convergencias que posee; al hablar de pluriculturalidad se refiere



a conocer, costumbres y tradiciones de este. La Amazonia es una región abundante en diversidad biológica, cultural, ancestral y con raíces acentuadas donde se dice que en toda esta selva reside el pulmón del mundo ya que aporta toneladas de CO<sub>2</sub>. En los diferentes climas que conforman a la Amazonia, se pueden ver la gran variedad de productos alimentarios que en esta residen y, sin dejar a un lado también otros recursos que lo conforman, se encuentra el petróleo, la madera y las minas; elementos que cuentan con grandes reservas naturales, y que históricamente han contribuido a la economía del país.

En cuanto a los productos más destacados obtenidos en la Amazonía ecuatoriana se suele mencionar al verde, la yuca, el cacao, la naranjilla, la papa china, frutas, animales de caza como monos, guantas, aves silvestres y peces de río como bagres, pirañas, paiche, entre otros. Estos alimentos además de sustentar las necesidades biológicas, nutricionales y alimenticias de los pueblos en donde residen, tienen un alto valor de exportación.

Vale recalcar que existen algunas técnicas culinarias que se relacionan con íconos de la ancestralidad amazónica; la que se centra en los cuatro elementos: fuego, aire, agua y tierra. Técnicas como el ahumado que se usaban para la conservación de los alimentos dan cuenta de esta mixtura entre elementos, pues desde una acepción simbólica, en esta intervienen: el carbón prendido interpretando al fuego, el humo siendo el aire, el sudor del alimento a conservar en forma de agua y la madera como la tierra.

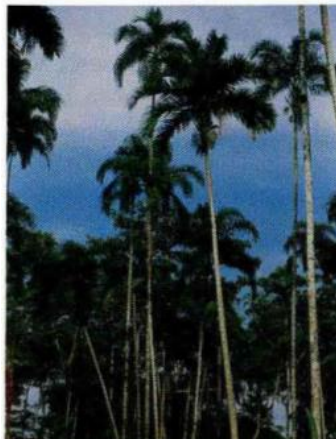
Una gastronomía basada en caldos donde se usa la carne de animales de caza -labor que estrecha una participación familiar donde los hombres salen en busca de los animales y las mujeres se encargan de su posterior preparación.- Envueltos en hojas que sirven para la cocción a fuego directo, como en el caso de los maitos, vale mencionar que el uso de esta técnica no solo sirve para cocinar los alimentos sino que también para la transportación, siendo este un empaque hermético e idóneo para su conservación. De este modo se puede inferir que la variedad de la cocina amazónica la hace asequible a todas las bondades vertidas desde la selva, y que además de ello, se amplía del dominio

de lo meramente alimenticio, para expandir sus propiedades hasta la conservación, el transporte, e incluso el valor de conexión familiar de una gastronomía que se mantiene viva de una manera sencilla y orgánica.

Según el Plan Nacional de Desarrollo, en el Ecuador el 82% de la población es mestiza. Además, tiene entre su población a nacionalidades y pueblos indígenas como: Shuar, Achuar, Shiwiar, Andoa, Siekopa'i, Sápara y Kichwas, en la región amazónica. Su presencia es mayor en la región amazónica. El mismo Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 señala que 8 % de la población se identifica como indígena (El Universo, 2019).

## 1.4. La Chonta

### 1.4.1. Generalidades



*Figura 1.* Planta adulta de *Bactris gasipaes*. Tomado de El palmito de Chontaduro en la Amazonia Ecuatoriana

La palma de la chonta, conocida también como *Bactris gasipaes* H.B.K , pertenece a la familia de las palmas, consta de un tallo que mide de 15 a 20 m de altura con una base de 10 m lateralmente, suele contener espinas y produce racimos que abarcan entre 50 y 70 frutos. Las condiciones idóneas para su sembrío requieren de un ecosistema trópico húmedo, cerca de canales de agua y en la compañía de otras especies, es susceptible a plagas como el cucarrón y la podredumbre negra es una planta de tan alta autonomía, que puede criarse

sin la intervención del hombre y su cosecha se da a partir de su tercer año de desarrollo. (Peña, 1996, p.5).

La palma de la chonta es una especie nativa de los climas tropicales húmedos que se ha cultivado durante vastas generaciones por comunidades indígenas de la Amazonía. Sus propiedades la identifican como una planta con un alto valor nutricional y no solamente útil según su aprovechamiento en el ámbito alimenticio, sino que también se destaca por su funcionalidad en otros campos de la vida de estas comunidades. Durante el tiempo la chonta se ha consolidado como un patrimonio tanto material como inmaterial, destacando que en la primera arista es usada para la elaboración de variados instrumentos o en la construcción de casas, mientras que, en el segundo apartado, su sola idealización invita a pensar en la abundancia y en diversas manifestaciones espirituales factibles con esta planta.

Desde épocas remotas, y contemplando la existencia de asentamientos sin una mayor tecnificación en sus procesos agrícolas, las propiedades de cultivo de la chonta la convertirían en una plantación óptima siguiendo la línea de los sistemas agroforestales tradicionales más básicos, esto sumado a su oportuna adaptación a suelos poco fértiles, permitió una productiva relación a largo plazo entre los pobladores de estos pueblos en referencia con la chonta; de este respecto se asume que la diversidad de sus usos es un hecho que responde en su mayoría a tradiciones autóctonas, por sobre técnicas que especializaron su uso con la llegada de occidente hacia América.

Sin embargo, gracias a una mayor recursividad en nuestras ciencias contemporáneas, la palma de la chonta sigue redescubriéndose, poniendo al descubierto nuevos beneficios nutricionales y comerciales prometedores para el desarrollo de las familias de escasos recursos en América Latina.

#### **1.4.2. Origen**

Si bien no existen registros precisos sobre el momento y el lugar en los cuales los amerindios nativos comenzaron a domesticar a la palma de la chonta, consensos señalan que cerca de la cuenca del río Hualada ubicado en el noreste de Perú, la chonta podría registrar sus orígenes en consonancia con la aparición de diversas especies silvestres que, en un ambiente de convivencia simultánea, presentaron las condiciones propicias para la germinación de un diverso ecosistema en el cual se podría facilitar el continuo desarrollo y extensión de estas especies hacia nuevos territorios.

De su larga historia se destaca una serie de determinantes que influyen notablemente en las características de su evolución; entre estas, algunas de las que más resuenan son su selección amerindia, la migración de su germoplasma, su adaptación a diferentes condiciones ambientales y su introgresión con otras especies. Estos hechos desencadenaron en la posibilidad de que la chonta tuviera múltiples orígenes, como resultado de la síntesis de ancestros salvajes domesticados en varias áreas del oeste de la Amazonía.

El autor Stone propuso que una civilización chibcha precolombina de Sudamérica introdujo la palma de la chonta hacia los territorios de América Central logrando su oportuno acoplamiento a pesar de las divergencias que estos ecosistemas presentaban con respecto a la biodiversidad de sus territorios nativos (Stone, 1951, p.17).

Por otra parte, cuando España colonizó América, la fruta era también un alimento básico de muchas comunidades amerindias más, como lo fueron en Bolivia, Brasil e importantes extensiones de América Central. En poco tiempo esta especie se distribuyó fuertemente en toda la zona del neotrópico húmedo de tierras bajas, hecho que facilita su dispersión desde gran parte de la cuenca del río Amazonas hacia la región andina del noroeste americano (Patiño 1960, p.27).

De acuerdo con los autores Arroyo y Mora, en sus estudios coinciden los cultivos de la palma de chonta alrededor del continente americano abarcan una amplia

distribución geográfica en la época precolombina, esta se extiende desde el centro de Bolivia hasta el noreste de Honduras en la desembocadura del río Amazonas y Guayanas hasta a la costa del Pacífico de Ecuador y Colombia, incluyendo zonas de América Central. En la actualidad se puede presenciar su extensión hacia el norte de México y con incidencia en algunas islas del Caribe. Las especies silvestres de Guilielma se extienden desde el norte de Bolivia en Rondonia hasta el área superior del río Caquetá en la cuenca occidental del Amazonas, y al oeste de la Cordillera de los Andes desde la costa central de Ecuador hasta Nicaragua (Arroyo y Mora-Urpí 1996, p. 10).

De acuerdo con el autor Voto Bernales, se considera que los tipos de pijuayo cultivados actualmente son el resultado de la domesticación de diferentes poblaciones silvestres, por parte de diversos grupos humanos ubicados en diferentes localidades del Atropical; muchos de los cuales tenían intercambio de mercaderías, y posiblemente germoplasma, durante la época prehispánica (Bernales, 1996, p.7).

### 1.4.3. Taxonomía

Tabla 1 Taxonomía del Chontaduro

#### *Taxonomía del Chontaduro*

TAXONOMÍA DEL CHONTADURO	
NOMBRE CIENTÍFICO	Bactris gasipaes H.B.K
CLASE COMÚN	Chontaduro – Pijuayo – Pejinaye - Pupunha
DIVISIÓN	Fanerógamas
CLASE	Monocotiledóneas
SUBCLASE	Micratinas

ORDEN	Arecales
FAMILIA	Palmae ( Arecaceae)
GÉNERO	Bactris
ESPECIE	Bactris gasipaes

Tomado de: Programa Regional Agrícola, 1998, p.7.

#### 1.4.4. Morfología

La palma de la chonta es conocida en el mundo científico como *Bactris gasipaes*; de estructura recta, de forma vertical y con la posibilidad de alcanzar hasta veinte metros con una base variante de treinta a veinte centímetros como tronco de palmera, el tallo de la chonta presenta anillos que se separan con cierta proporción, sus espinas son marrones o negras con una forma puntiaguda de varios tamaños que varían cuando se intercalan.

Las espinas cumplen una función de protección contra daños mecánicos y, al evitar que el agua de lluvia impacte directamente en el estípite, disminuyen el riesgo de que el tallo acumule humedad (Voto, Bernales, 1996, p. 12). Al evitar estas condiciones se protege a la palma de la proliferación de hongos e insectos, mientras a su vez esta se favorece con la presencia de irrigación interna de agua.

Las especies que carecen de espinas pueden ser ubicadas en lugares como Yurimaguas dentro del Perú y se puede estimar que son el producto de un intensivo proceso de selección efectuada por nativos de la región. (Orduz, Rangel, 2002, p.82).

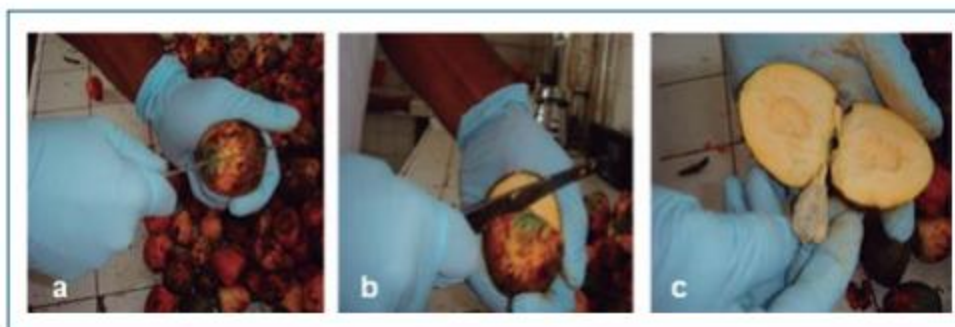
El follaje está compuesto de una corona de 15 a 25 anillos, de dos a cuatro metros de largo, con hojas de 1,5 a 4 metros insertadas a diferentes ángulos. (Orduz, Rangel, p.82). Su fruto se puede percibir en conjuntos de grupos, o cocos en miniatura, los cuales están cubiertos con una capa medianamente gruesa de varios colores. El color verde en su cáscara será un indicativo de que sus frutos

están inmaduros, está, que varía entre formas ovaladas y redondas, conforme vaya madurando se tornará hacia colores anaranjados, amarillentos y rojizos dependiendo de su variedad. Así mismo este fruto puede medir entre 2 a 5 cm y en su interior abarca una semilla útil para su continua siembra dentro de su ciclo de su ciclo reproductivo.

Por otro lado existen también algunas variedades con características poco comunes, por ejemplo, ciertos ejemplares de chonta presentan varios tallos cubiertos por espinas, otros tienen hijuelos o tallos que nacen de una misma semilla, sin embargo, fuera de estos patrones la mayoría de estas plantas presentan varios elementos morfológicos en común.

#### 1.4.5. Siembra, Cosecha y Post cosecha

El proceso de selección de semillas se da en primera instancia a través de una buena selección de plantas madre capaces de proveer de frutos sanos a nuestro cultivo. Estos frutos a su vez deberán presentar una coloración entre amarillenta, anaranjada o rojiza como un indicador de una madurez óptima, para después poder ser despulpados a través de cortes por la mitad de su mesocarpio; con el fin de obtener su semilla.



*Figura 2.* Extracción de pulpa de chontaduro. Tomado de: Manejo técnico para el establecimiento de viveros de chontaduro, 2014, p.7

A continuación, será necesario establecer un proceso de remojo y lavado de 48 a 72 horas. Hay que tomar en cuenta que las semillas que flotan no son aptas para la plantación. Después de esto las semillas pasarán por un proceso de

lavado, luego por uno de desinfección con hipoclorito de sodio y finalmente deberán ser colocadas en un lugar fresco y aireado para que puedan secarse.



*Figura 3.* Remojo de las semillas. Tomado de: Játiva, 1998, p.23.



*Figura 4.* Semillas hidratadas. Tomado de: Játiva, 1998, p.23.



*Figura 5.* Desinfección de la semilla. Tomado de: Játiva, 1998, p.23.





*Figura 6.* Semillas oreadas. Tomado de: Játiva, 1998, p.23.

Después de ubicar las semillas en viveros o semilleros aptos, se sabrá que las fechas en las que se generan los viveros en el Ecuador suceden aproximadamente entre los meses de febrero a mayo.

Los semilleros deberán estar compuestos por sustratos que favorezcan a las raíces para su desarrollo, en su interior se recomienda usar arena gruesa de río con una capa de aserrín.



*Figura 7.* Sistema de viveros Tomado de: Boletín Técnico para el establecimiento de viveros de chontaduro.



*Figura 8.* Semillero de palmito Tomado de: Reyes, J. (1998). El palmito de Chontaduro en la Amazonía Ecuatoriana. INIAP.



*Figura 9.* Sistema de viveros en fundas. Tomado de: Boletín Técnico para el establecimiento de viveros de chontaduro.

Una vez que se ha cumplido con el proceso de beneficio de la semilla, inmediatamente después del oreado, las semillas deberán ser introducidas en las camas de cada semillero, y a su vez en el sector de su sustrato húmedo. Este procedimiento se llevará a cabo en hileras separadas entre cada una por 5 cm, y a una profundidad de 3 a 5 cm. La germinación comienza en un periodo de 40 días y culminará de 60 a 120 días después (Játiva, 1998, p. 20).



*Figura 10.* Plántulas de chontaduro desarrolladas. Tomado de: Boletín Técnico para el establecimiento de viveros de chontaduro.

Dentro del territorio ecuatoriano la producción de chonta es abarcada prácticamente todo el año con un mayor énfasis entre los meses de enero a abril. Locaciones como Guayas, Santa Elena, Los Ríos, El Oro, Esmeraldas y Manabí son las más representativas productoras de chonta en la costa, mientras que en el oriente se destaca a Shushufindi, El Coca, Lago Agrio, Payamino, Loreto y en general toda la provincia de Napo.

Los frutos de una palma de chonta, cuyo tallo se encuentre carente de espinas, son recogidos a través de una persona dedicada a su recolección que sea capaz de ascender por su tallo, para luego sustraer sus racimos de fruta y dirigirlos hasta el suelo con una cuerda o dejándolos caer en una red. En el caso de que la chonta tenga espinas, se usará un poste de bambú alargable y con un gancho que arroje los frutos al suelo.

Para la post cosecha del chontaduro existen varias formas de conservación; los frutos frescos pueden durar de 10 a 14 días en un lugar fresco, ventilado y con poca exposición a radiación solar, mientras que los cocidos duran de 5 a 6 días y, los procesados y secados al sol duran 6 meses. En el plano industrial, se preparan reservas de chonta empacadas al vacío, lo cual contribuye a una

extensión de su duración consumible; siempre y cuando puedan ser refrigerados oportunamente.

#### 1.4.6. Plagas

Las infecciones por hongos en las frutas del campo tanto como en la palma generalmente se asocian con la presencia de humedades relativamente altas. Por un lado, las infecciones de hojas y tallos probablemente indican que la planta está estresada, aquí cada esfuerzo deberá identificarse con el suministro de nutrientes capaces de corregir los factores de estrés de la planta.

Tabla 2 Plagas de la chonta

*Plagas de la chonta*

<b>PLAGAS DE LA CHONTA</b>			
	<b>TIPO</b>	<b>AFECTACIÓN</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>TUZA BLANCA</b>	Roedores	Alimentan de bulbos, tubérculos y raíces.	Venenos o trampas
<b>CUCARRÓN PICUDO</b>	Insectos	Evita el desarrollo de los frutos, Alimentan del tallo	Pesticidas
<b>PODREDUMBRE NEGRA</b>	hongo	Destruyen semillas, afectan al fruto y planta.	Pesticidas
<b>RATAS</b>	Roedores	Alimentan de semillas y plantas jóvenes.	Trampas

<b>LOROS</b>	Aves	Alimentan de los frutos maduros.	Trampas
--------------	------	----------------------------------	---------

#### 1.4.7. Usos de la Palma

Las funcionalidades que se pueden obtener a partir de la palma de la chonta son diversas, sin embargo estas abarcan aristas que trascienden lo meramente alimentario, llegando a encontrar su lugar dentro de áreas como la construcción o la música. Una vez sustraído las frutos y el palmito, con lo sobrante del tallo de la chonta se puede aprovechar su madera para la construcción de casas, viveros, barriles de licor, artesanías, instrumentos de caza como lanzas, bodoqueras e instrumentos musicales como la marimba, utensilios de cocina, entre otros.



*Figura 11.* Artesanías talladas en la madera de la chonta. Tomado de: Fundación Cultural del Putumayo, 2015.

### 1.5. Chontaduro

#### 1.5.1. Generalidades

Los chontaduros son los frutos provenientes de la palma de la chonta, pueden ser obtenidos a través de los racimos que cuelgan sobre la copa de esta planta y su aspecto es semejante al de cocos en miniatura. De formas ovoides o redondeadas, pueden ser encontrados en cada racimo de la chonta en una

cantidad de 30 a 40 chontaduros por cada racimo, crecen de manera lateral, rodeados de flores color crema y amarillentas provenientes de sus mismos racimos.

Su composición está perfilada por la combinación de elementos bastante beneficiosos entre aminoácidos, ácidos grasos, proteínas, fibras, minerales, carbohidratos, etc. Posicionándose como una fruta abundante en nutrientes y altamente reconocida al respecto, donde su variedad de especies reafirma también su diversidad de nutrientes.

En cuanto a su vulnerabilidad con respecto a enfermedades, estos frutos perciben los daños de plagas como la pudrición blanca y la pudrición negra que los atacan directamente, mientras otras afecciones como el tizón expanden sus daños indirectamente al invadir los ramillos de los racimos de chonta y no estrictamente sus frutos.

El uso más común para este fruto se da en la preparación de la chicha de chonta, aunque ciertamente es útil también para otros preparados como pasteles, jaleas, harinas o helados. Del mismo modo, mediante combinados específicos, el chontaduro también se utiliza para alimentar ciertas especies animales, sobre todo en el campo ganadero.

### **1.5.2. Características**

Ante la existencia de distintas variedades de chonta, se puede perfilar la presencia de especies cuyos frutos también adquieren muchos cambios. En la zona oriental de la Cordillera de los Andes se sitúan palmas que germinan chontaduros más grandes de lo normal. Por otro lado, en regiones cercanas al suroccidente del río Amazonas, se encuentra variedades de chontaduro más pequeñas.

Los frutos pueden ser ovoides y cónicos, en forma de drupa. De colores verdosos cuando están inmaduros y con variaciones entre el amarillo claro hacia el rojo

cuando maduros, su pericarpio es fino y se adhiere a un mesocarpio pulposo de color blanco, amarillo o hasta naranja. La escasa producción de fruto se debe a una polinización pobre, a la sequía y a otros factores. Puede fructificar cuando el tallo aéreo es aún muy corto, pero se retrasa considerablemente en suelos pobres (Orlando, 2002, p.121).



*Figura 12.* Partes de fruto del chontaduro. Tomado de: Boletín Técnico para el establecimiento de viveros de chontaduro.

Los chontaduros tienen un aspecto semejante al de cocos en miniatura; aproximadamente miden de 2.5 a 5 cm y en su interior resguardan una semilla blanca cubierta por una capa oscura. Los chontaduros tiernos tienen un color verdoso y conforme vayan madurando adquirirán pigmentaciones rojas, amarillos y anaranjados según sus carotenoides. El color de su pulpa al cocinarse se intensifica logrando adquirir en este estado una pigmentación anaranjada.

Poseedores de una cáscara lisa y a veces agrietada, pero que varía según su especie, el mesocarpio de los chontaduros es carnoso, fibroso y de textura arenosa. Si bien no cuenta con algún olor característico, este fruto tiene una tendencia a sentirse ácido cuando está fresco, y al momento de ser cocido estos aromas se hacen más intensos.

Su sabor es bastante neutro, pero a su vez relativamente dulce, por lo cual no será extraño ver combinaciones populares donde le agregan sal. Al ser cocidos estos frutos suelen adquirir un poco más de expresión en su sabor.

### 1.5.1. Composición nutricional

El chontaduro, por sus cualidades nutricionales, es merecedor de importantes reputaciones a nivel global. Por otra parte, según el autor Latorre “al chontaduro, se le ha definido como el ‘huevo vegetal’ ya que posee propiedades nutricionales, siendo rico en aminoácidos esenciales, proteínas, ácidos grasos poliinsaturado, entre otros” (Latorre, s.f).

Entre los principales aportes de este producto, funcionales con el fortalecimiento de la salud del ser humano, se puede destacar que reduce los niveles de colesterol, también regulariza las actividades del metabolismo, proporciona beneficios para los órganos y procesos relacionados con la visión, por sus antioxidantes es útil para el cuidado de la piel y por su fibra también ayuda a la digestión.

Tabla 3 Valor Nutricional del Chontacuro

#### *Valor Nutricional del Chontacuro*

<b>VALOR NUTRICIONAL</b>	<b>%</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>37.6</b>
<b>Agua</b>	<b>52.2</b>
<b>Grasa</b>	<b>4.6</b>
<b>Proteína</b>	<b>3.3</b>
<b>Fibra</b>	<b>1.4</b>
<b>Calcio</b>	<b>23 mgr.</b>
<b>Hierro</b>	<b>0.7</b>
<b>Calorías</b>	<b>185</b>



<b>Aceite</b>	<b>2-60</b>
---------------	-------------

Tomado de: Godoy, et al, 2007, p3.

### **1.5.2. Usos**

Dentro de las tradiciones culinarias de los amerindios nativos se encuentra la preparación de la fruta de la chonta a través de diversas maneras:

Si bien la más sencilla consiste en hervir la fruta y luego comer su mesocarpio o pulpa. Existen otros preparados muy comunes como es el caso de la afamada bebida de la chicha de la chonta, la cual se realiza cocinando la fruta, posterior extrayendo su mesocarpio para masticarla y finalmente fermentarse de 24 a 48 horas. Esta bebida ha sido tradicional en vastos pueblos de las culturas asentadas en la Amazonía, sin embargo, también es posible fermentar esta bebida durante 8 días, logrando así que su puré se convierta en una bebida alcohólica que, por demás estaría recalcar, es consumida durante celebraciones especiales.

Del mismo modo y por parte de estas comunidades, se encuentran tradicionales métodos para preservar la fruta percedera durante la temporada baja; una de estas prácticas es denominada “ensilaje” consiste en cocinar la pulpa, luego machacarla y comprimirla en un agujero en el suelo forrado con hojas. El ensilaje estará listo para su consumo en un mes, aunque inclusive podría ser conservado hasta por un año. Los viajeros solían aprovechar la técnica del ensilaje para compartir esta bebida entre pueblos (Popenoe y Jiménez ,192, p.20).

Una bebida comercial ligeramente modificada es preparada en Colombia a partir del mesocarpio hervido mezclada con leche, azúcar y varios condimentos. Este es un aperitivo popular en muchas regiones de este país. Se puede secar, a veces fumar, almacenar durante mucho tiempo y rehidratarse para su uso posterior.

El aceite de mesocarpio tiene una proporción relativamente alta de ácidos grasos insaturados, especialmente en el caso del ácido oleico de este mismo fruto, pero con distintas mezclas, también se deriva un tratamiento anti-edad, un aceite para masajes que restablece la piel deshidratada y sirve también como crema para manos y cuerpo (Mandivelso, 2010, No.22).

Así mismo se concluye que la fruta de la chonta de manera alimenticia, no se reduce estrictamente para la dieta humana, pues por otro lado también es una fuente de nutrientes básica para la preparación de usos destinadas a ser alimento para animales; para estos fines se mezcla la pulpa del chontaduro con harina, aceite de cocina y una pequeña ración de balanceado para alimentar animales de granja y peces.

## **1.6. Palmito**

### **1.6.1. Generalidades**



*Figura 13. Palmito.*

Para obtener el palmito, existe la posibilidad de sustraerse cuando se tumba la palma de la chonta, cortando el tallo por la mitad de forma vertical y removiendo de su interior los cogollos tiernos que es el palmito, mientras que aquellos que estén en su etapa de madurez, son usados como madera.

Su fruto es un importante portador de carbohidratos, proteínas, grasas y tiene un alto contenido de vitaminas, dando como resultado un excelente alimento no solo

humano, sino también animal. De acuerdo con CDE “el palmito es la parte comestible de las palmeras conocidas como Tembe, Pejibaye o Pijuayo” (CDE, 2018, p.13).

La cosecha del palmito puede darse entre quince a dieciocho meses después del trasplante de la planta de la chonta a su terreno definitivo, y esta acción dependerá de la fertilidad del suelo y de la calidad de los climas presentes. Cómo son obtenidos en etapas tempranas de la planta, es recomendable iniciar su cosecha cuando el diámetro del tallo en la base de la planta sea de doce centímetros o más, mientras el peso del palmito bordee los doscientos gramos (Orduz, Rangel, 2002, p.88).

El cultivo del palmito a manera comercial se inició en el Ecuador en 1987, aunque oficialmente su primer exportador fue Brasil. Este producto no es un cultivo estacional, sino que más bien se produce en todo el año y admitiendo en este ciclo hasta dos cosechas por cada planta. Ecuador es el más grande exportador de palmito del mundo, por su calidad, el costo de la tierra y otras variables (Merino, 2015, El Comercio). Los principales consumidores de este producto están comprendidos entre los Estados Unidos y algunos países que conforman la Unión Europea.

### **1.6.2. Características**

El Palmito, denominado en el mundo científico con el nombre de *Chamaerops Humilis*, puede llegar a medir entre 70 a 90 cm de longitud, mientras que su diámetro se mediará entre los 6 a 8 cm y su base será de 10 cm (Reyes, 1998, p.24).

Dentro de la gastronomía gourmet, este producto probablemente sea el más consumido de entre todas las partes que conforman la chonta. A través de un sabor y una textura que son de fácil aplicación en la cocina, se ha desarrollado una gran variedad de platos inspirados en el palmito como base.

Es un alimento que aporta un alto nivel de fibras digestibles y algunos aminoácidos esenciales. Posee además vitaminas y minerales como: Hierro, Potasio, Cobre, Zinc, Fósforo, Calcio, Magnesio, Vitamina B1, B2, B6, Vitamina C, Riboflavina y Ácido Fólico (CDE, 2018,p. 14). Esta suma de hechos consolida al palmito como un producto en potencia dentro de las más importantes consideraciones culinarias y en general en todo el mercado mundial.

Lo que diferencia al palmito ecuatoriano en comparación con el de Venezuela, Brasil o Costa Rica, es su cualidad de resistencia ante procesos de oxidación, asumiendo así un color marfil más claro y sin trozos fibrosos.

### 1.6.3. Composición nutricional

El palmito está constituido en su mayor parte por agua. Dentro de las propiedades que lo conforman destacan que sus piezas, como lo afirma Ravazzani, aportan fibra (2,4 g), vitamina C (7,9 mg), vitamina B3, hierro, potasio (176 mg), fósforo (65 mg), calcio (58 mg), folatos y sólo alrededor de 26-28 calorías por cada 100 gramos (Ravazzani, 2013).

Se detalla la Información Nutricional de 100 gr de Palmito en el recurso continuación:

Fibra	1.93 %
Proteínas	13.46%
Vitamina A	0.03%
Vitamina C	0.16%
Grasas	0.15%
Calcio	0.03%
Hierro	0.06%
Carbono	3.97%
Calorías	22.22%

*Figura 14.* Información nutricional del palmito. Tomado de: Sánchez, 2002.

#### 1.6.4. Usos

Con el enfoque gastronómico como la matriz de los usos que se le pueden dar al palmito, se puede reconocer que en este respecto mantiene dos presentaciones; cuando el producto está fresco y cuando este es procesado. En el primer caso puede ser aplicado en ceviches, rellenos, ensaladas y decoraciones.

Los usos del palmito se atribuye como integrante de la ensalada que acompaña a los maytos de pescado, la cual se ha convertido en una tendencia que toma cada vez más fuerza en los locales de comida típica que promocionan en especial productos de su zona. En contraparte, y siendo el procesamiento del palmito la forma más convencional de encontrarlo, platos como ensaladas de estilo gourmet, tortas y quesos se establecen como platos donde este tipo de palmito se presenta a modo de guarnición..

Así mismo, en el plano específico de la nutrición, muchos profesionales elaboran recetas con un énfasis bastante regulado con respecto a este alimento, ya que ayuda a la prevención de la anemia, a tratar problemas relacionados con la próstata e inclusive ha sido usado como un estimulante de la libido gracias a sus propiedades afrodisíacas.

#### 1.7. El Chontacuro



*Figura 15. Chontacuro.*

### **1.7.1. Generalidades**

El *Rhynchophorus palmarum* es conocido como chontacuro, gorgojo de la palma o picudo del cocotero, se alimenta y cumple su ciclo de vida en las plantas de la familia *Palmae* (*Aracaceae*) (Sánchez, 2015, p.11). Son huéspedes naturales de la palma, habitándola particularmente una vez esta se encuentra tumbada en la superficie. Su alimento es el afrecho interno el cual los indígenas se encargan de preparar para así convocar a estas especies a que realicen sus oviposiciones dentro de sus plantas de chonta. Sus huevos, depositados en la palma caída, durarán aproximadamente de entre 1 a 2 meses en desarrollar sus larvas.

Esta especie no solo se encuentra en la palma de la chonta, sino también en palmas como el morete y la ungurahua. Todos los chontacuros extraídos de estas plantas también tienen una alta consideración dentro de las tradiciones gastronómicas de las comunidades de la Amazonía.

Como parte de las dietas alimenticias de los pueblos indígenas, el chontacuro es considerado un alimento sagrado y que, trascendiendo entre distintas comunidades y tipos de palma, adquiere del mismo modo nombres diferentes, siendo el de “mayones” el apelativo más común que se le suele dar. Otras nacionalidades como los shuar los llaman mundishi y los achuar lo llaman muquindi.

### **1.7.2. Características**

Las características varían según cada distinta preparación; así, por ejemplo, si son consumidos crudos tendrán una textura muy húmeda ya que estos animales están llenos de grasa natural, por otro lado, si se fríen cobran un aroma a chicharrón de pollo. Pueden ser preparados inclusive asados, cocidos y de múltiples maneras más, sabiendo que su sabor variará desde cierto gusto a camarón cocido o pollo, hasta texturas más crocantes y jugosas.

Al momento de ser encontrado en su hábitat natural su aspecto es grueso, achatado y de un cuerpo exterior dividido en un tipo de capas arremangadas, mientras su piel se presenta de color amarillo, cremoso y brillante, la zona de su cabeza es redonda y de un color negro profundo. Este insecto se alimenta de los bagazos ubicados en su misma chonta, donde torna un olor externo a fermentación debido a la descomposición de su alimento.

### **1.7.3. Composición nutricional**

El chontacuro, que significa “gusano de chonta” en el habla kichwa, forma parte de la nutrición de varios pueblos amazónicos, siendo un alimento casi completo ya que entre sus nutrientes principales se define como una rica fuente de proteína, lo cual se ve contrastado con moderados niveles de colesterol, y bajos en sodio y carbohidratos (Espinosa, Hidalgo, 2020, p.11)

No es de extrañar que en el último siglo hayan proliferado extensas investigaciones en torno al alto nivel nutricional que contienen insectos inclusive en reducidas porciones. Si bien culturalmente la sociedad occidental no se ha demostrado con mucha apertura hacia su consumo, culturas orientales y habitantes de selvas y desiertos, los han tenido muy en cuenta en sus dietas.

Es por esto, y ante posibles escenarios derivados hacia una crisis de alimentos, que variadas tendencias proyectan a los insectos como el alimento del futuro.

En la siguiente tabla serán detallados más a fondo sus propiedades nutricionales:

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
<b>Energía (Calorías)</b>	1042 kJ (250 Cal)
<b>Energía de grasa (Calorías de Grasa)</b>	880 kJ (210 Cal)
	<b>% Valor Diario*</b>
<b>Grasa Total 23 g</b>	35%
Grasa Saturada 11 g	55%
Grasa Trans 0 g	
Grasa Moninsaturada 11 g	
Grasa Polinsaturada 1 g	
<b>Colesterol 33 mg</b>	11 %
<b>Sodio 50 mg</b>	2 %
<b>Carbohidratos Totales 2 g</b>	1 %
<b>Proteína 9 g</b>	18 %

*Figura 16.* Información nutricional del chontaduro, porción 100 gr. Tomado de: Espinosa, Hidalgo, 2020.

#### 1.7.4. Usos

El uso de estas larvas encuentra su provecho fundamental en el plano de la gastronomía ofreciéndose como un ingrediente abierto a una extensa gama de preparaciones. Aparte de sus formas tradicionales de cocción como maitos, asados o fritos, en la cocina vanguardista se han desarrollado varias técnicas que han llevado a otro nivel el consumo de este insecto; procesos como el crocante de chontacuro o rellenos de preparaciones con productos de la amazonia misma juegan un papel importante de contraste y fusiones.

No obstante, el chontacuro posee propiedades medicinales que favorecen al sistema respiratorio cuando es atacado; es usado en medicinas alternativas dentro de tratamientos para curar el asma, la gripe y dolores musculares, e igualmente es aprovechado en líneas de la cosmética ancladas estrechamente con la preservación de la salud como un imperante.



### **1.8. Valor cultural**

El valor derivado de este producto culturalmente se encuentra en medio de su compromiso con mantener tradiciones que identifican y hermanan a diferentes pueblos y nacionalidades, que en cierto punto de su historia, vieron en el aprovechamiento de esta planta, fuertes similitudes entre sus prácticas y quehaceres cotidianos, lo cual fue un factor desencadenante para procurar relaciones sanas y prósperas entre estos grupos de personas que responden por otro lado a identidades distintas.

Al hablar de la chonta desde sus connotaciones culturales y gastronómicas de destaca una bebida considerada sagrada para varias nacionalidades; el tomar la chicha significa una notable muestra de respeto hacia los pueblos nativos, siendo comúnmente utilizada como una bebida de bienvenida, mientras que cuando se encuentra fermentada, sus usos se atribuyen en medio de ceremonias.

La identidad cultural expresada a través de esta planta está muy marcada en este sector ya que es un símbolo bastante representativo para sus distintas comunidades al punto de que se le atribuye una fiesta netamente para su llegada. La variabilidad de significados y utilidades latentes a partir de la Chonta es proporcional a la variedad de ecosistemas y culturas existentes en los territorios donde se cultiva, esta planta tiene un sinnúmero de significaciones para los pobladores ya que representa el agradecimiento a la tierra por la producción de este fruto.

Por estas razones la chonta es un alimento considerado sagrado ya que simboliza a un espíritu de la selva llamado "Uwi", a este se le debe un ritual que se realiza en las fechas de marzo a junio atribuyéndose como una fiesta que conjuga a la chicha como un elemento indispensable dentro de sus procesos.

#### **1.8.1. Fiesta de la chonta en el cantón Archidona**

Archidona es la cuna de historias y culturas donde en tiempos pasados, la nacionalidad de los kichwas celebraba sus triunfos, en batallas forjadas contra conquistadores, por medio de la realización de danzas, rituales y brindando chicha de chonta y/o de yuca.

El festival folklórico de la chonta, es una de las actividades turísticas más representativa del cantón Archidona, busca rescatar las tradiciones y costumbres de nacionalidades que están siendo olvidadas, ya sea por el mestizaje o por su acoplamiento hacia procesos de integración civilizatoria.

Esta fiesta es una algarabía ya que se agradece a la tierra por sus frutos, practicada por culturas como la Kichwa o la Shuar, esta celebración se realiza en el cantón Archidona “La Bella” donde se elige a la reina indígena de la chonta la cual tiene por nombre “Chonta Warmi”, así mismo se despliegan desfiles folklóricos donde los jóvenes de las comunidades celebran con trajes típicos.

La música es autóctona, también se organizan competencias con juegos tradicionales como el lanzamiento de lanza, el soplo de la bodoquera, la elaboración de la chicha y el maito más grande, entre otras actividades (La hora, 2015).

Esta celebración se ha llevado a cabo desde el 21 de abril de 1972 y en la actualidad se la realiza desde el 21 al 27 de abril de cada año, según el GAD Municipal de Archidona, un homenaje al pueblo Archidonense y a la integración de todos los grupos étnicos, en este festival los indígenas demuestran las costumbres y tradiciones ancestrales al igual que la riqueza hispana y mestiza de los pueblos.

### **1.8.2. Rituales**

Uwi era un ser misterioso de dimensiones trascendentes, ultra humanas, y que, cada año, en la estación propicia, visitaba al Pueblo Shuar, con frutos variados, sazonados y abundantes. El tradicional festejo de la cosecha de la chonta es

celebrado a través de rituales donde cada comunidad se reúne para agradecer a la tierra por medio de cantos y oraciones ceremoniales, siendo estas guiadas por los taitas indígenas de cada comunidad.

Los hombres desempeñan la función de cacería y recolección con el fin de proveer de carne y frutos para estas celebraciones, sin embargo, es muchísimo más común que el pelado, cocinado y machacado de la chicha sea realizado por las mujeres mientras entonan cánticos tradicionales.

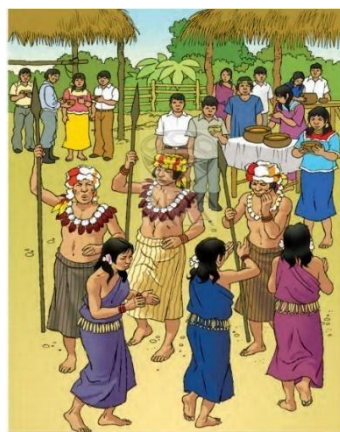
El ritual empieza en la noche, alrededor de las 20h30, a partir del momento en el que se termina la preparación de los chontaduros, es decir después de que sean machacados y posteriormente depositados en muits (tinajas de arcilla) para su fermentación; momento en el cual sus azúcares se transforman en alcohol.

Los respectivos jefes agrupan a la comunidad; el líder Uunt Wea comandará a los hombres y la lideresa Ujaj a las mujeres. A partir de este instante el ritual deberá ser seguido de forma rigurosa, de no ser cumplidos a cabalidad los pasos de la ceremonia esto influenciará de manera negativa al pueblo que lo conforma. La lideresa Ujaj, hasta que ella diese la señal con su voz para iniciar un canto colectivo. Cantaba ella la primera frase y luego todos los demás decían ¡ayu!, ayu, ayu (bueno, bueno, bien, bien) y empezaba el coro” (Barrueco, 2007, p.11).

Antes de comenzar con el ritual el jefe unt wea da un discurso mientras los participantes lo escuchan y le ofrecen su reverencia, con ligeras participaciones en las cuales los integrantes le responderán diciendo: ¡ayu!.¡ayu! se explicará cómo se debe respetar la ceremonia, en que momentos no se admitirá ninguna vacilación y como se realizarán sus bailes, por ejemplo, en este caso se observará que cuando sean dispuestos a danzar en círculos y tomados de los brazos, habrá un proceso arduo y sin descanso, sabiendo que si en algún momento, alguno de los participantes se detiene o interrumpe este proceso en otros, así mismo se detendrá o será interrumpida su vida a través de la muerte; los danzantes no deberán parar hasta que la chicha esté fermentada.

El baile proseguirá al ritmo de las “anent”, que son cantos shuar inspirados en narraciones sobre las etapas donde se desarrolla la vida de la chonta en consonancia con mitos relacionados con esta planta, por lo que según el autor Barrueco, se iniciará este canto con el momento de la siembra, luego se narrará como la semilla concibe su apertura bajo tierra, y así hasta que esta pase, primero de ser una pequeña palmera, hasta su evolución como una alta y esbelta planta. Luego de que el fruto vaya madurando; el racimo comenzará a torcerse gracias a su propio peso, llamando la atención de pájaros y ardillas. Finalmente, los chontacuros irán cayendo, mientras allí come también la guanta; y el sajino... Siguen los anent de la cosecha y las actividades para hacer la chicha... Toda la historia de la vida de la chonta (Barrueco, 2007. p.15).

Esta es una fiesta familiar donde participan adultos y jóvenes, sin embargo, solo aquellos cuya madurez ya está forjada y sepan respetar con seriedad todas estas implicaciones, estarán aptos para tomar la bebida de la chonta; en este caso serán los adultos a quienes se les confiera el derecho de elegir quien formará parte del ritual. Se bailará hasta conseguir que la chicha esté fermentada, para que consiguiente a esto el jefe pueda probarla a través de un palo realizado con hojas de papaya que simulará las funciones de un sorbete. De no estar fermentada la chicha, los participantes continuarán con sus bailes y cánticos.



*Figura 17.* Baile fiesta Uwi. Tomado de: Barrueco, 2007.

Posterior al visto bueno del jefe, y sabiendo que la bebida ya está lista, se procederá a servirla en tsapas (cazuelas o tazones). Proseguirá el rito, mediante la obtención de una lanza, que al ser arrojada con mucha fuerza contra un chimpi, simbolizará el acto de matar al “emesak” (espíritu de energía negativa que puede molestarte y dañarte)” (Barrueco, 2007, p.16). Finalmente, entre júbilo y algarabía, y en un clima de comunidad, los participantes de esta comunidad, procederán a seguir bailando y festejando hasta el amanecer.

### **1.8.3. Leyendas**

Inspirados en la existencia de dos seres antagónicos; Uwi y Naitiak, los cuales pueden ser comprendidos incluso como metáforas de las estaciones del verano y del invierno respectivamente, la historia narra los hechos que se suscitaron a través de la visita que recibe Naitiak de parte de Uwi, quien habría llegado hasta sus aposentos para conversar sobre los ciclos anuales de la naturaleza, sus estaciones cambiantes y la huella que cada una de estas terminaba dejando en la vida de la selva y del pueblo Shuar; Uwi, durante su estación, también visitará a este pueblo, logrando que los frutos maduren y que los animales se multipliquen.

Esta estación será la época de la abundancia y un motivo de ímpetu para todos los seres vivientes que conforman la Pachamama. Naitiak, por otro lado, será un anuncio de mal tiempo; el también llegará a estos pueblos, pero será a través de diluvios, tempestades, huracanes, terremotos y demás catástrofes. Es así como en uno de sus encuentros, Uwi iniciará una discusión contra el caótico Naitiak, enviándolo hacia la mirada expectante de los shuar que verán como destrozará todo a su paso, sin embargo, así mismo volverá Uwi cada año a estas tierras con la promesa de traer fertilidad (Barrueco, 2007,p.22).

Otras versiones incluso cuentan que en tiempos remotos todos los seres vivientes fueron humanos y que, debido a una maldición, ahora muchos de ellos son animales y plantas. Uwi, durante el verano y en forma de humano, traería alimentos para la humanidad. Naitiak por otro lado, también llegaría en esta

forma, pero durante el invierno y con mayor alarde y justificándose ser el creador absoluto de todas las cosas.

En estos contrastes se podrá ver como valores como la humildad, la paciencia y la serenidad son relacionados con la abundancia. Mientras que la soberbia, el caos y la falsedad, no son sino augurios de miseria.

Esta leyenda ha encontrado una fuerte influencia inclusive en las conductas de este pueblo pues durante la llegada de Uwi, las mujeres de esta nacionalidad salen en busca de un hombre a quien esposar, con el fin de que estos puedan suplir las acciones que demandan un mayor esfuerzo físico como lo sería en el acto de la caza y en general en el de la exploración de la selva (Barrueco, 2007, p.25).

## **1.9. Zona de estudio**

### **1.10. Napo**

#### **1.10.1. Historia**

Existen documentos donde cronistas e historiadores españoles se expresaron afirmando que en la actual provincia de Napo existieron dos grandes grupos humanos reconocidos como sus primeros pobladores: los Omaguas y los Quijos, mismos que, según evidencia reflejada en similitudes entre sus vestimentas, ya habrían establecido un contacto con los Incas durante el reinado de Huayna Capac.

Posteriormente la colonización española de estos territorios sería impulsada gracias a un relato que el mismísimo Atahualpa confirió a los europeos; el mito del Dorado. Esta leyenda no lograría sino a aventurar a los blancos hacia vastas zonas del continente americano bajo la codiciosa premisa de que en éstas

abundaban yacimientos de oro y de ishpingo (GAD Municipal de Napo , 2015 .p2).

La actual provincia fue conocida como “El Infierno Verde” ya que los presos y enemigos políticos eran desterrados hacia este lugar. De acuerdo con Valarezo, se dice que ancestralmente, el territorio del alto y bajo Napo (lo que hoy son las provincias de Napo y Orellana) fue habitado por múltiples pueblos nativos amazónicos que incluían a los omawas, huitotos, canelos, quijos y waoranis (Valarezo, 2002. p.14).

La ciudad San Juan de los dos ríos de Tena ha sido motivo de discusión y polémica, sin sustento se menciona que la fundó Gil Ramírez Dávalos el 15 de noviembre de 1560. Sin embargo, y de acuerdo con recopilaciones bibliográficas del Gobierno Autónomo Descentralizado de Napo: “no existe sustento histórico para tal afirmación. Existen varias hipótesis como que se entregó a un español colono de Archidona de Apellido Tena; o como la historia de un español que tomó el nombre de Tena en honor o relación al poblado de Tena, ubicado en Cundinamarca” (GAD MUNICIPAL, 2015).

### **1.10.2. Geografía**

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado de Napo, esta provincia es conocida como la “Capital de la Guayusa y la Canela”. Su capital Tena, está ubicada en la zona Sur de la provincia sobre el valle del río Misahuallí a una altitud de 510 msnm, en la Región amazónica posee un clima cálido-húmedo con temperatura promedio de 25 grados Celsius y humedad del 90 al 100 %. Tena tiene 60.880 habitantes (Gobernación de Napo). Además, cuenta con los Cantones de: El Chaco, Quijos, Archidona, Carlos Julio Arrosemena Tola. Es una región amazónica con climas cálidos y húmedos.

Las características de cada cantón se han visto notablemente influenciadas por las constantes climáticas que se dan al subir hacia el norte del Ecuador, por ejemplo en climas cálidos y húmedos como los de Archidona y Arrosemena Tola

se nota la presencia de productos cuya procedencia es netamente de la zona y que necesitan variantes de clima para desarrollarse; algunos de estos son el café, la guayusa, la yuca, y demás productos cálidos que difieren de productos como el chaco que prescinde de climas húmedos lluviosos. En este respecto se asientan mejor los granos como el frijol, maíz, cebolla blanca, entre otros que se encuentran en la zona.

### **1.10.3. Nacionalidades**

Como parte de la sociedad que conforma Napo, Efrén Avilés Pino asegura que la mayor parte de su población está integrada por colonos blancos que llegaron a ella desde épocas de su descubrimiento y conquista. Otro sector de su población lo componen comunidades indígenas de Cofanes, Tetetes, Sionas, Secoyas, Aguaricos, Quijos, Záparos, Ahuanos, Misahualli y Aucas o Aushiris. El grupo mayor de éstos son los Yumbos, cuyo idioma es el kichwa (Avilés, s.f). Esta multiplicidad de convivencias, lejos de significar enemistados roces y disputas de poder, ha ido edificándose a través de relaciones comunitarias sanas y favorables.

Antes de 1850, la población kichwa vivía de la caza y recolección de muy pocos cultivos, En 1941 se registran las primeras actividades de venta de productos agrícolas, y en 1950 se habla de un nivel mayor de áreas de cultivos permanentes e incluso del cultivo de maíz, un producto nuevo (Izurieta, J; Erazo, G; Larson, A; Cronkleton, P, 2014). De esta manera, con el avance progresivo que desplegaron se aportó a la economía del sector, y el desarrollo de este con proyectos que favorecieron a sus relaciones comerciales, comunicacionales, culturales y de transporte como lo sería con la construcción de carreteras o el intercambio de productos en base a formas de economía alternativas.

### **1.10.4. Gastronomía**

Por la abundancia y riqueza de la tierra presente en este sector geográfico es posible encontrar varios productos como sembríos de yuca, plátano verde, papa



china, maíz duro, arroz, caña panelera, café y guayusa; esta última manufacturada muchas veces por mujeres y exportada en grandes proporciones a países como China o Italia. En el caso del cacao se da un proceso similar, las asociaciones de los pueblos son los que producen a este afamado producto llamado también “La Pepa de Oro” la cual se ha consolidado a nivel mundial por su calidad y es exportada como base para la producción de chocolate.

Del mismo modo ha sido heredada entre sus pobladores la destreza para pescar y cazar facultando también el diseño de platos no despojados del dominio de las carnes, sin embargo, se prohíbe la alimentación a base de animales de monte como: guatusa, guanta y tapir, ya que existen leyes que protegen el medio ambiente y la caza indiscriminada de estos.

La gastronomía de la provincia se basa en productos de la misma zona, en este contexto no es de extrañar el dicho de “de la chacra a la olla” utilizado comúnmente entre la sociedad para definir aquellos preparados que son realizados desde las cosechas propias de una determinada comunidad o grupo familiar. El maito como un envuelto de pescado hecho en hojas de bijao acompañado de yuca y garabato yuyo, sopas como la uchumanga que es a base de vísceras de animales o con la pesca del día con la añadidura de tubérculos y ají, son tan solo algunos ejemplos.

Los pescados más consumidos son el bagre, el paiche, el pintadillo, y la tilapia de río; especies altamente reconocidas en la identidad gastronómica a nivel regional. Del mismo modo es importante resaltar bebidas que forman parte de esta variedad cultural como por ejemplo la wayusa, una infusión de hojas de la selva que aporta a nivel energético según ideologías ancestrales; esta bebida incluso es valiosa para la elaboración de rituales, así como también se le atribuyen, según los comuneros, propiedades depurantes y de fertilidad para las mujeres.

### **1.11. Cantón Archidona**

### 1.11.1. Historia y Cultura

Su nombre se debe a su fundador; Bartolomé Marín oriundo de Archidona de la región de Andalucía de España. Al interpretar esta palabra a través de su estructura etimológica, se puede verificar que su nombre se origina de los términos “Archi” que hace alusión a lo abundante y “Dona” que significa dones; es decir es una ciudad de abundantes dones. (LaNacion, 2019).

Tras una expedición española en la cual definieron a este territorio como lugar de “algodonales” en honor a las plantaciones que había en la zona, los Quijos, impusieron rápidamente su resistencia al sometimiento y a la evangelización cristiana impuesta por el hombre blanco.

En este panorama se produjeron rebeliones como aquella destacada por el GAD Municipal de Archidona, donde se relata que en 1578 el cacique Jumandi, héroe notorio del “Levantamiento de los Pueblos Amazónicos” contra el abuso y la explotación de la Real Audiencia de Quito, encabezó una rebelión que terminaría causando portentosos incendios en la ciudad de Archidona dejándola deshabitada.

No sería sino hasta 1638 con la entrada de los Jesuitas que se reconstruirán nuevamente importantes infraestructuras (GAD Municipal Archidona, 2020). Hechos que revocaron en la conversión de este pueblo hacia el catolicismo, destacando desde aquel entonces este punto como un territorio bastante abordado a manera de entrada para nuevas misiones religiosas.

Ante lo antes dicho, no es de extrañar que en la actualidad toda lucha social desplegada en estos territorios cuente con Jumandi como un referente primordial. Su destreza movilizó a los pendes o shamanes de aquella época en un acto de resistencia organizada sin precedentes Respecto de la personalidad de Jumandi, cronistas concluyen que era un personaje de reconocido prestigio, además de un cacique cristianizado, que conocía ciertas características del mundo de los españoles (Mantilla, 1992, p. 93).

Conocida también como “Archidona La Bella” se destaca por ser un pueblo intercultural que en su haber abarca importantes culturas, fiestas, tradiciones y productos nativos de muy particular naturaleza.

Además de la fiesta de la Chontam este sector goza del Carnaval Playero, su fundación y cantonización como representaciones en medio de pregones populares, desfiles folclóricos, actos deportivos y ferias de emprendimiento donde participan distintas comunidades y asociaciones del sector.

Un importante emblema de la cultura de Archidona son los petroglifos; variados tallados en piedras volcánicas sobre los cuales se han esculpido importantes símbolos, figuras y mensajes que datan de épocas ancestrales. “El hallazgo de esta gran cantidad de joyas arqueológicas en el Valle Sagrado dio paso para que el 8 de diciembre de 2005, Cotundo fuera declarada como Patrimonio Cultural del Ecuador”, refirió la AME (El Universo, 2018).

### **1.11.2. Geografía**

Fundada en abril 21 de 1560 en los bordes del río Misahualli, esta pequeña región situada en la zonas australes de Napo, destaca la existencia de bosques húmedos tropicales, bosques de páramos, bosques montanos, entre otros que actúan con gran influencia en la determinación de estos ecosistemas donde se desarrolla la presencia de una alta biodiversidad abundante tanto en paisajes como en productos repletos de mucha historia.

El cantón de Archidona se encuentra situada al norte de la región oriental del Ecuador, en la provincia de Napo, cuyos límites son el cantón Quijos al norte, el cantón del Tena al sur, la Provincia de Orellana al este y las provincias de Pichincha y Cotopaxi al oeste ” ( p 12 GAD Archidona, 2014).

En cuanto a los pobladores que habitan en Archidona, según el último Censo de Población y Vivienda, el 83,7% se identifican como kichwa; 13,6% como

mestizos, el 1,7% como blancos, y el 0,9% con otros grupos culturales. El área urbana es compartida por el 52,48% por la población mestiza, y el 39,96% por la población kichwa; mientras que el área rural por el 91,68 de población kichwa y el 7,28% de población mestiza” (INEC, 2010).

Las cavernas de Jumandi son uno de los atractivos más emblemáticos de esta ciudad y en general de Napo; en ellas actualmente se dirigen recorridos turísticos donde, a través del interior de cuevas naturales, se realiza un trayecto en un ambiente bastante peculiar entre estalactitas y corrientes de agua, hasta su desembocadura en un pozo.

Su nombre se debe gracias a que el cacique Jumandi se escondía aquí regularmente durante la conquista española. Otros de los lugares de indispensable visita son el Parque Nacional Sumaco-Galeras y la Reserva Ecológica Antisana; ambos paraísos ecológicos cuya existencia mantiene el equilibrio natural no solo de las especies de esta ciudad, sino también de la provincia, y en general de todas las demás que la rodean.

Para llegar hay varias entradas, la opción más transitada se presenta desde Quito donde el recorrido se da a través de la parroquia de Baeza, pasando por Cosanga con destino hacia el Tena y posteriormente desembocando en Archidona; el trayecto aproximado desde la capital ecuatoriana hasta esta ciudad podría darse en aproximadamente 4 horas.

También cuenta con un importante acceso para quienes accedan desde la provincia de Tungurahua, bajando por Baños, luego yendo al Puyo, desviándose hacia el Tena y finalmente llegando desde Archidona.

### **1.11.3. Gastronomía**

Archidona fue habitada por asentamientos humanos hace centenares de años, en estas inmediaciones sus pobladores tenían costumbres y formas de vida

determinadas en gran parte por las condiciones que demandaba el hecho de su supervivencia, por este respecto, comprender la dimensión gastronómica de estos territorios, demanda de estudios categorizados entre antiguas comunidades consideradas recolectoras y cazadoras.

Estas se alimentaban de animales de caza, frutos del monte, tubérculos que brindaba la tierra, de pescados como el bagre, el pintadillo, el paiche y la carachama, siendo estos propios del río Napo. Los hombres pescaban por la noche con trampas improvisadas hechas con elementos que les brindaba la naturaleza y las mujeres los aguardaban para realizar cada preparación con los ingredientes que sus esposos traían.

Para alargar la vida útil de los alimentos, como por ejemplo de las carnes que obtenían de la caza, se utilizaba la técnica del ahumado. Consumían frutas como uva de monte, moretes, pitón, patas muyo, cacao de monte, avíos, arazá, chontaduro, entre otros. Se consumían también la yuca y el plátano verde que eran comúnmente recolectados por mujeres. En cuanto a bebidas la guayusa y la chicha nunca se hicieron faltar, siendo estas partes también de la identidad patrimonial y espiritual de las culturas.

La variedad de frutos silvestres y especies de la zona ha llamado la atención de una alta afluencia turística en estas tierras, por ende, es valioso que la población nacional se culturice sobre la diversa oferta que la gastronomía de Archidona ofrece; en este respecto es necesario recalcar como un útil ejemplo de uno de sus platos más representativo al katu de verde con carne de monte. Este plato utiliza carnes como las de la guatusa, el guatín, el armadillo, el mono, la tortuga motelo, la charapa, la guangana - conocido como puerco de monte-, donde se enfatiza la participación familiar también la chicha que, en su estado fermentado, es considerada una bebida alcohólica muy popular para estos usos.

## 2. CAPÍTULO II. PROPUESTA METODOLÓGICA Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.

### 2.1. Zona de estudio.

La investigación en curso fue realizada en el cantón Archidona de la provincia de Napo.



Figura 18. Mapa de Provincia de Napo.

### 2.2. Grupo de estudio:

#### 2.2.1. Expertos

Dentro del grupo de expertos se encuentran Patricio Chicaiza, Juan José Aniceto y Rosa Tanguila; a continuación, se dará una breve descripción de cada uno de ellos:

**Juan José Aniceto:** Nacido en la provincia de Loja es gastrónomo de profesión, obtuvo su título a través de la licenciatura en su materia de la Universidad Tecnológica Equinoccial, tuvo su propio restaurante en la ciudad del Puyo, como investigador forma parte de “Cocinas Ancestrales”, es fundador y docente de la Escuela Gastronómica Ankukuna en el Puyo, ha sido conferencista y representante del Ecuador en eventos internacionales, y como autor destaca su libro “Gastronomía Amazónica”, el cual es una obra basada en cinco años de

investigación sobre la cocina de esta región, y que cuenta con la colaboración del chef André Obiol.

**Vicente Patricio Chicaiza Guaca:** Nacido en el cantón Archidona, es uno de los personajes más icónicos de este lugar, siendo su familia una de las primeras en habitar las tierras amazónicas y ser partícipe del intercambio de productos entre regiones de la sierra y la amazonia. Considerado un alto referente sobre conocimientos de historia dentro de Archidona, ha llegado a posicionarse incluso en participaciones dentro del ámbito de la política.

**Rosa Tanguila Bermeo :** Nacida en el cantón Archidona, es la actual directora de Turismo, Cultura y Deporte del Municipio autónomo descentralizado de Archidona difusora de la culturalidad de la zona, encargada de las ferias gastronómicas y la diversificación de los productos.

### 2.2.2. Gestores

Dentro de los gestores se encuentran:

**Claudia Maribel Shiguango Calapucha:** Propietaria de local Uchu Manka Wasi del patio de comidas típicas Chonta Kuro Wasi en Archidona.

**Lidia Andrea Otero Rosales:** Cocinera experta en comida tradicional y gourmet del cantón Archidona.

**Rosa Tapuy Grefa:** Oriunda y conocedora de Archidona durante bastas décadas, fue también cocinera de varios hacendados.

### 2.3. Metodología de investigación

Tabla 4. Metodología de Investigación.

*Metodología de Investigación.*

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADOR	TÉCNICA	FUENTE DE INFORMACIÓN
Levantar información sobre la aplicación de la chonta en la gastronomía del cantón, basado en los actores primarios de la localidad.	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receta (Ingredientes Preparación)</li> <li>• Instrumentos de cocina aplicados.</li> <li>• Procedencia del saber.</li> </ul>	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Claudia Shiguango</li> <li>• Lidia Otero</li> <li>• Rosa Tapuy</li> </ul>
	Entorno sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creencias, simbolismos y rituales.</li> <li>• Identidad y cultura alimentaria.</li> <li>• Desarrollo e innovación.</li> </ul>	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosa Tanguila</li> <li>• Patricio Chicaiza</li> <li>• Juan José Aniceto</li> </ul>

### 2.3.1. Preguntas para entrevistas a gestores.

1. ¿Cuáles son sus nombres completos, su lugar de nacimiento y su edad?
2. ¿A qué se dedica?
3. ¿Desde hace cuánto tiempo realiza comida tradicional?
4. ¿Cuáles son los platos tradicionales que más apetecen a la gente y por qué?
5. ¿Cuál de sus platos podría considerarlo como su especialidad?
6. ¿Qué platillos o recetas realizados con la chonta o sus derivados son de su conocimiento?
7. ¿Qué imagen tiene de la gastronomía de Archidona en la actualidad?



## **2.3.2. Preguntas para entrevistas a expertos**

### **2.3.2.1. Cuestionario para el Chef Juan José Aniceto.**

1. ¿Cuáles son sus nombres completos y el lugar de su nacimiento?
2. ¿Cómo nació su interés por la cocina amazónica?
3. ¿Actualmente en qué proyectos se encuentra?
4. ¿Cuál ha sido su acercamiento más importante a la gastronomía de las comunidades indígenas en la provincia de Napo?
5. ¿Cuál cree usted que es la importancia de la chonta para las comunidades indígenas?
6. ¿Qué destacaría de las preparaciones que se pueden elaborar con la chonta y sus derivados?
7. ¿Qué apreciación merecen la chonta y sus derivados dentro del contexto urbano y del mercado gastronómico actualmente?

### **2.3.2.2. Cuestionario para Rosa Tanguila directora de Turismo del GAD de Archidona.**

1. ¿Cuáles son sus nombres completos y el lugar de su nacimiento?
2. ¿Qué función desempeña en el GAD de Archidona?
3. ¿Qué importancia tiene la chonta a nivel cultural en el cantón de Archidona?
4. ¿Cómo apoya la municipalidad a los diferentes emprendimientos que se proyectan a través de la chonta y sus derivados?
5. ¿Cómo se concibe el manejo y distribución de los productos de Archidona?
6. ¿Cómo definiría a la gastronomía del cantón y qué papel juega en ella la chonta y sus derivados?

### **2.3.2.3. Cuestionario para el Historiador Vicente Chicaiza.**

1. ¿Cuáles son sus nombres completos y el lugar de su nacimiento?
2. ¿Cómo describiría al cantón de Archidona a través de la historia?
3. ¿Cuál fue la influencia de la conquista española sobre los pueblos que habitaban Archidona?
4. ¿Qué culturas representan a los primeros habitantes de esta zona y cómo definiría a sus prácticas alimenticias?
5. ¿Cómo definiría a las creencias que mantenían los pueblos que habitaban en el cantón Archidona?
6. ¿Qué consideración merece la chonta dentro de las prácticas alimenticias de los antiguos pueblos de la zona?
7. ¿Qué preparaciones ancestrales basadas en la chonta y sus derivados son de su conocimiento?
8. ¿Cree que la chicha de chonta es un referente en la cultura de las nacionalidades asentadas en el cantón de Archidona?
9. ¿Cuáles son los productos alimenticios que han trascendido a través del tiempo en Archidona?
10. ¿Cómo definiría la identidad cultural y gastronómica del cantón Archidona en la actualidad?

#### 2.4. Modelo ficha para levantamiento de información gastronómica.

Tabla 5. Ficha de levantamiento de información gastronómica.

*Ficha de levantamiento de información gastronómica.*

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA</b>	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato:		Nombres populares:
Historia del plato		
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Instrumentos de cocina tradicionales		
Procedimiento:		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	
	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
Alcance	Detalle de alcance	
	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES /SOPORTES		
Procedencia del saber	Detalle de procedencia	
	Padres-hijos	

	<b>Maestro- aprendiz</b>			
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b>				
<b>Inventariado por:</b>		<b>Fecha de inventario:</b>		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

## 2.5. Resultados de entrevistas

### 2.5.1. Gestores

**Claudia Maribel Shiguango Calapucha:** Oriunda del cantón Archidona, con 43 años, actualmente es propietaria de un local de comidas dentro del Patio de Comidas Típicas Chonta Kuro Wasi del cantón. Con una formación superior que en un inicio la catapultó hacia la docencia, Claudia terminó encontrándose con la cocina como una alternativa ante la falta de oportunidades laborales en su materia. Sus saberes en gastronomía, como una herencia concedida por parte de sus abuelos, le fueron implantados desde niña, en conjunto con nociones de agricultura, pesca y caza.

Recetas que van desde el maito de pescado, los chontacuros o la carne de monte son comúnmente los más exóticos y apetecidos por su clientela. Claudia,

como difusora de los platos de su región mediante su emprendimiento, realza los valores de su patrimonio a nivel local, ya que, del mismo modo, también retiene vastos conocimientos sobre la procedencia de cada uno de los platos y de los ingredientes que a estos los conforman.

En cuanto a la especialidad de su menú, el maito de pescado reluce, tanto por el significado especial de esta receta como parte del legado de las raíces de Claudia, como por ser un plato que ha adquirido su propio matiz y particularidades, destacándose por sobre otros platos en la oferta de este local.

Claudia en su medio he percibido la existencia de algunas variedades de chonta; en este plano destaca que el ciclo de reproducción de estas no solo depende de los campesinos, sino también de animales como la guanta y la guatusa que después de consumir este fruto, dejan sus semillas dispersas en diferentes sitios, lo cual favorece a que se diversifiquen los territorios de su producción.

La importancia de la chonta y sus derivados está tomando un papel importante en el mercado gastronómico actualmente. El palmito es un complemento esencial del encurtido, el cual es una ensalada fría que es servida junto con la yuca y el garabato yuyo como una guarnición de los maitos. Otro de los elementos que Claudia aprovecha de la chonta son los chontacuros donde su presentación varía, entre maitos, fritos y asados.

La chicha es una bebida tradicional que también incluye en su menú, de esta se puede ver que existen dos tipos: la tierna y la fuerte, donde en el primer caso es consumida de manera general, mientras en el segundo es servida para los trabajadores del campo. Si bien tradicionalmente se la prepara masticándola y machacándola en un batán, en la actualidad el proceso es diferente, ahora también puede servirse licuada con azúcar, gotas de limón y agua. Así mismo esta fruta suele aplicarla en ensaladas, batidos, postres, helados e inclusive como balanceado para animales.

El sector gastronómico no está siendo considerado de importancia en el cantón, ya que su desarrollo se ha quedado estancado en ciertos platos y preparaciones particulares y sin mucha profundidad. Al no ser considerado como otros sectores que si han experimentado un auge considerable, El turismo gastronómico sería una alternativa bastante viable para fomentar la apreciación sobre estos patrimonios, sin descuidar el aspecto cultural de estos componentes y por sobre todo, atendiendo a su vez a la economía de pequeños emprendedores y nuevos consumidores que han decidido voltear hacia estas alternativas.

### **Análisis:**

El gobierno no promueve políticas públicas que giren en torno a la gastronomía local, esto comprende un factor decisivo que no permite desarrollar este sector. El hecho de brindar comidas típicas es un factor indispensable para revalorizar las costumbres y tradiciones de una comunidad, aunque a su vez esto también podría implicar ciertas limitantes, ya que solo se dirige a un sector del mercado, obviando que este día a día va evolucionando. El apoyo al comercio local es importante, en ese sentido, se fundamenta y promueve el crecimiento de la microeconomía. Como lo mencionaba Claudia, muchas de las mujeres emprendedoras en realidad tienen una profesión, pero por la falta de plazas laborales se han dedicado a la comercialización de alimento y bebidas. Esto, se puede observar en varios análisis de organizaciones internacionales como las Naciones Unidas en donde se evidencia la mayor posibilidad de los hombres de ingresar a puestos de trabajo que las mujeres, de esta manera se refleja el acoplo del sector femenino a ciertas áreas del comercio informal y a lo relacionado con el servicio de consumo.

**Lidia Andrea Otero Rosales:** Nació en el cantón de Archidona, tiene 78 años de edad y en la actualidad se dedica a la comercialización de comida tipo buffet, catering o a la carta en su lugar de residencia. Su experiencia en la cocina es de toda una vida, siendo esta una pasión que le ha transmitido su madre quien ha sido su profesora y mentora desde su niñez. Lidia aprendió a cocinar en leña en una cocina rústica, haciendo de sus platillos el alimento para sus hermanos y

también para la misión de Archidona. Si bien le debe a su madre muchos de los méritos que en la actualidad la definen, sino fuera por una pizca de innovación, su cocina no hubiese podido despegar autónomamente, mientras se enriquecía con experimentaciones con productos de la zona, y se refinaba gracias a distintas técnicas y cursos que ha ido aprendiendo en el transcurso de su vida.

Los platos que la gente prefiere de su parte son la morcilla, caldos criollos, tamales de pollo, queso de chanco, mientras que su plato estrella son los tamales y cuero relleno, herencia de su madre derivada de una mezcla de sabores que combina carne de cerdo, especias de la zona como sachá culantro y patas muyo, y que se enrolla y se cocina como un tamal en hojas de bijao. Del mismo modo, la cocina de Lidia también comprende platos más extravagantes como carnes a la barbacoa o enrollados de aves, que también han tenido una importante acogida por parte del público. Ella apoya al comercio local al consumir y cosechar sus propios productos; tiene su propio huerto donde cosecha plátano, yuca, hierbas aromáticas y hace hasta su propio vinagre. Por otro lado, también hace énfasis en la chonta y sus derivados, donde en la fiesta de la chonta ella es partícipe con su gastronomía innovadora, tanto en ferias como en talleres.

Considerando a la chonta como una representación de una importante identidad cultural de la zona, Lidia aprovecha al máximo su uso y tiene varios platos en su menú que se valen de esta; como lo son el ceviche de palmito, el tamal de palmito, ensaladas, pasteles, bebidas y por, sobre todo, y en general, todas las creaciones innovadoras que surten a partir de esta bondadosa planta, de la cual ni siquiera desaprovecha sus flores. En ese mismo aspecto, el chontacuro ha sido un alimento muy llamativo en el menú de Lidia, ya que han venido extranjeros solo por probar este peculiar bicho, el cual lo prepara en maitos y asados de forma tradicional.

Sixto Duran Ballén, Lucio Gutiérrez, Álvaro Noboa, Rafael Correa entre otros supremos mandatarios del Ecuador, han dado certeza sobre lo exquisito de sus servicios, llegando a catalogar a Lidia como representante de Archidona para ferias nacionales, en donde ubica el nombre de su región en lo más alto. Lidia

piensa que en la actualidad la gastronomía sigue intacta y tradicional en sus bases, más es importante incluir también preparaciones y detalles innovadores sin dejar atrás el legado que demarcaron cada uno de estos platos; este podría ser en sí el mayor desafío de la cocina actual, por sobre la preservación y la validez de la gastronomía tradicional que ha sentado las bases para que este producto sea reconocido en una primera instancia. Esta combinación logrará llamar la atención del turista o por lo menos reflejará el interés que se ha puesto por desarrollar más el concepto gastronómico local, adherido a la evolución constante de la gastronomía.

**Análisis:**

La innovación sin duda es el camino al desarrollo, y Lidia ha tenido este concepto muy presente. Lo tradicional puede ir de la mano con lo contemporáneo sin dejar de lado a las costumbres adquiridas a través del tiempo, se resalta e incentiva el consumo de los productos de la zona, e inclusive desde los hogares, la experiencia adquirida a edad temprana hace notar que las influencias de casa logran consolidar bases para sobresalir en ello. Los secretos en la cocina de Lidia, junto con su dedicación e innovación, la han convertido en un referente gastronómico dentro de la región e incluso a nivel nacional. Estos son espacios productores que generan apoyo a la economía, pero también alimentan y enriquecen al arte culinaria, pues es un trabajo y esfuerzo de doble sentido, en donde se sigue aportando a la gastronomía, pero también se pone en evidencia que existen nuevas transformaciones que permiten aportar tendencias, denotan uso de recursos necesarios y enmarcan nuevas cadenas productivas dentro del sector gastronómico.

**Rosa Tapuy Grefa:** Nacida en el cantón de Archidona y residente del mismo durante toda su vida, actualmente tiene 84 años de edad y es una orgullosa bisabuela comprometida con la encomendación de sus saberes gastronómicos a su descendencia. Considerada como una de las adultas mayores con más años habitando Archidona, Rosa atravesó sus primeros años en el monte, en un contexto nutrido por distintas prácticas alimentarias, llenas de tradiciones y costumbres que configuraron aquella época.



A través de una casa rústica de madera, la cual tenía un acceso ciertamente limitado, Rosa, en su infancia, observaba prácticas cotidianas en su familia que se encontraban ligadas a actividades como la caza y la recolección y cosecha de frutos. De padres agricultores, su hogar se abastecía consumiendo productos de la chacra como la papa china, yuca, verde, oritos, mientras que la carne de los animales que encontraban era su sustento en cuanto a proteína animal; en el caso del cerdo, desde edades tempranas Rosa aprendió a prepararlo en platos como el katu de verde con cerdo, siendo este uno de sus platos preferidos en aquella época y su actual especialidad. Este plato significa para Rosa una bonita tradición ya que lo hace generalmente los domingos para su familia, y está definido como una sopa hecha con sachá culantro, carne de cerdo, patas muy frías y cierto toque secreto.

Entre las preparaciones que usaba, la cocción por hojas era la más óptima; estas eran hojas de bijao donde se realizaban maitos de pescados de río, además de estos usos, representaron un recurso importante como recipiente para guardar preparaciones como la chicha de chonta, o en general la comida que debía trasladarse para acompañar a los miembros de su familia durante su trabajo en el campo. Rosa también cocinaba a leña a la vez que conservaba a sus alimentos mediante ahumados.

Para la nacionalidad Kichwa, en la cual Rosa encuentra sus raíces, es muy importante la chonta, ya que es considerada una planta sagrada. Si bien su preparación en chicha es la receta más común que se encuentra a través de esta planta, Rosa ha sabido aprovechar sus atributos a través del palmito y el chontacuro como bases de platos, formando así algunas de sus opciones más apetecidas por quienes prueban su sazón. De sus bases se sabe que el palmito, por ejemplo, era consumido dentro de las sopas junto con hierbas y granos como el garabato yuyo o el patas muy.

Rosa sabe que la mayoría de las tradiciones gastronómicas de aquella época han venido desapareciendo a través del tiempo, por ello es parte fundamental de

su compromiso no olvidar las raíces que se van heredando, y esta es la razón principal por la que ella ha legado estos conocimientos a sus hijos.

**Análisis:** La herencia de conocimientos es un papel muy importante que cumplen los abuelos y padres, siendo este un factor determinante no solo en las comunidades indígenas, sino en la población en general de Archidona; la transmisión de saberes ancestrales asegura que no se vayan perdiendo las costumbres de una cultura o tradición familiar que se viene llevando de generación en generación. En este caso la abuela Rosa ha sido la difusora en la familia tanto en saberes generales y vivenciales, como a nivel gastronómico; el conocimiento de los mayores debería ser más reconocido para prevalecer estas tradiciones, logrando así erigir memorias y recuerdos con los antepasados. De la misma manera, análisis antropológicos permiten denotar como el ser humano es un individuo que se constituye como tal a base de sus creencias, las cuales, son fundamentadas por generaciones antepasadas. Es decir, varios estudios confirman que el individuo es lo que se hace de este, y el papel de la herencia es primordial para comprender tradiciones, herramientas, acciones y comportamientos.

### **2.5.2. Expertos**

**Vicente Patricio Chicaiza Guaca:** Oriundo de Archidona, con 64 años, es un personaje reconocido del lugar, colaborador del municipio y atento ser humano con amplia experticia y conocimientos alrededor de la tierra que lo vio crecer. Actualmente es un ganadero comerciante que se dedica a cosechar productos locales y comercializarlos en el sector; siguiendo la tradición de su padre quien fue uno de los primeros comerciantes con un enfoque agricultor ganadero dentro de estas tierras Archidonense.

En la memoria de Vicenta existe una consideración que ubica a Archidona como la verdadera capital de la provincia de Napo, y que el hecho de que sea el Tena se deriva simplemente por cuestiones políticas. No es noticia que Archidona, al ser una de las primeras ciudades al ser fundadas por los españoles, tuvo una

gran influencia para la comunidad, empezando por el hecho de que su nombre se debe a una raíz española, pasando por sus costumbres y desembocando en su rol protagónico desde su notoria influencia en la religión por ser durante varios años una importante entrada para los jesuitas hacia la Amazonía. Vicente interpreta que Archidona no tuvo lugar dónde se encuentra actualmente, sino que pertenecía a una comunidad llamada Rukullacta, sin embargo, con el pasar del tiempo se asentó más abajo hasta el lugar donde se encuentra actualmente.

La llegada de los españoles representó un cambio radical en la comunidad, la introducción de alimentos tales como son los porcinos, granos, frutas y aves, cambiaron irremediablemente la dieta local. Por otro lado, la cultura, religión, vestimenta, lenguaje, enfermedades, etc. Son hechos que por demás también tuvieron un notable impacto en el desarrollo y la convivencia de aquellos pueblos.

Con una base de creencias basadas en la admiración, glorificación y respeto por los espíritus del bosque, algunas de las culturas que pasaron por la zona como los secoyas, los huaorani, shuar y los kichwas conformaron una alta diversidad cultural en Archidona; respecto a su alimentación, se destaca que su subsistencia se basó en la recolección de frutos, el consumo de carnes a través de la caza y actividades como la pesca. Todos estos procesos se verían potenciados por trampas y herramientas que ellos mismos confeccionaban. Así mismo, Vicente resalta un vasto conocimiento ancestral, basado en plantas medicinales, como un símbolo icónico de la sabiduría en general de estos pueblos; la chonta formó, forma y formará siempre un papel fundamental para las comunidades, ya que desde sus orígenes, esta planta representó uno de los primeros alimentos de la zona, lo cual llevaría a considerarla en acepciones espirituales, destacando que esta rama de la ideología de una comunidad, es la que más se busca preservar tradicionalmente. Por otro lado, la chonta también destaca por sus multifacéticos usos que van desde planos alimenticios, instrumentistas, arquitectónicos y demás que no logran sino profundizar su presencia en cada una de estas comunidades.

La chicha de chonta es considerada uno de los alimentos fundamentales obtenidos de esta planta, del mismo modo alimentos como maitos de palmito y los chontacuros, que si bien, no tienen las mismas connotaciones espirituales que la primera, representan también a los platillos más apetecidos en base a la chonta. La representación cultural más significativa de la chonta en la actualidad es la fiesta de la chonta que se realiza en el mes de abril donde empieza su cosecha; dentro de esta se agradece a la cosecha, se festeja con coloridos desfiles, danzas y demás costumbres, aunque con el pasar de los años la intensidad con que se celebraba esta ceremonia ha ido decayendo. Así mismo en los tiempos antiguos frutas y tubérculos han ido desapareciendo, volviendo una difícil tarea encontrarlos en la actualidad; entre estos se puede citar a la paparahua, el paso, el morete, mientras por otro lado, los productos han sabido mantenerse muy bien son la yuca, el plátano, el orito, entre otros.

Vicente ha sido testigo a través de sus investigaciones de cómo con el pasar del tiempo se ha desarrollado diversas formas de conservación de alimentos, antiguamente los indígenas lo hacían a través de técnicas como el ahumado, enterrados en barro, entre otros; técnicas que se han venido patentando con el tiempo al igual que las aplicaciones gastronómicas de la chonta donde recetas como pasteles, mousses, helados y bebidas han diversificado los usos de esta planta.

El aporte final de uno de los personajes más conocidos e influyentes del cantón define que el nuevo petróleo está en la amazonia ecuatoriana; el desarrollo se ve envuelto en esta parte verde que cada vez está tomando mayor fuerza en el mercado, realzando la gastronomía local y valiéndose de los productos que brinda esta tierra fructífera para configurar sin duda uno de los mayores atractivos turísticos, de los cuales se sabe que derivan fiestas, comercios, innovaciones y demás aspectos que abordan prácticamente la totalidad de las manifestaciones de los habitantes de este lugar. Archidona, por otro lado, a pesar de ser poblado en un 70% por indígenas, también ha sabido adaptar su carácter civilizatorio hacia nuevos desafíos donde la construcción de hospitales y

carreteras ha desarrollado una calidad de vida más estable para los habitantes de Archidona “La Bella”.

**Análisis:** De la información vertida por Chicaiza, se alude al papel de la conquista española con respecto al impacto significativo en la sociedad, tanto en lo alimenticio como en lo cultural. Por otro lado, y a partir de la conquista también, se ha venido deteriorando muchos aspectos importantes que forman parte de la identidad social de los habitantes de este lugar, a través de esto se observa que, si bien se ha potenciado el desarrollo civilizatorio, otros aspectos bastante significativos como el valor del patrimonio local no han logrado sino desvanecerse en el imaginario de muchos nativos, quienes empiezan a abandonar la firmeza con las que asumen estas prácticas. Otro aspecto en el cual refiere urgente acción conjunta es el caso de la biodiversidad de especies, apelando a que en tiempos antiguos existían muchos más productos que en la actualidad. Todas estas categorías en consonancia se pretenden sean reconocidas tanto, por las autoridades competentes, como por los usuarios, consumidores y productores

**Rosa Tanguila Bermeo:** Nacida y residente actual del cantón Archidona, tiene 48 años y es la directora de Turismo, Cultura y Deporte del Municipio de este cantón. Durante el ejercicio de sus funciones ha reafirmado sus ideas sobre la importancia histórica de la chonta no solo en Archidona, sino también en otros cantones que comparten sentires y saberes muy profundos en cuanto al uso de esta planta y que, a través de su trabajo, se han comunicado con ella para la toma de decisiones conjuntas, como, por ejemplo, en el caso de la fiesta de la chonta.

A través de la fiesta de la chonta como un eje cultural indispensable entre distintas tradiciones, Tanguila ha presenciado de cerca las danzas, desfiles y programas folklóricos, que caracterizan a este evento, desde su intervención como directora de turismo; rol por el cual ella carga con una importante responsabilidad tanto de respeto con las comunidades, como con la promoción del turismo en su cantón.

Así mismo Tanguila posiciona un especial interés en el desarrollo del entorno gastronómico dentro de su cantón, ya que este significa un complemento fundamental que va de la mano con el desarrollo del turismo. Una focalización más integral en el área de la atención al cliente es mediada a través de uno de los cursos que ha implementado el municipio como normativa para el funcionamiento de establecimientos que brindan servicios alimenticios o de contacto directo con consumidores, además de este, también demandan del cumplimiento de las normativas ARCSA y BPMS como complementos esenciales para la gestión de calidad de todo este grupo de locales pertenecientes a Archidona.

La municipalidad por otro lado también se ha comprometido con la difusión de los productos de la zona a través de ferias gastronómicas y apoyos a los emprendimientos locales. Con un especial énfasis en negocios derivados en el uso de la chonta, fruto representativo de la zona y en el cual Tanguila ha identificado un emblema a potenciar, poco a poco se ha dado una mayor cobertura a empresas enfocadas en el desarrollo de productos a base de esta planta, obteniendo de ella novedosos productos como por ejemplo en mermeladas, pasteles y helados. Este esfuerzo, además de fortalecer la distribución y la apreciación local de la chonta, busca enriquecer su expansión regional como siguiente arista dentro de sus objetivos.

La chonta tiene una relación directa con la gastronomía del cantón, Tanguila destaca productos provenientes de la palma de la chonta, y que están incluidos como parte indispensable de la dieta de los comuneros, reparando sobre todo en presentaciones como la conocida chicha de chonta, los maitos de pescado acompañados con palmito y los pinchos de chontacuros. Estos productos inclusive parecen estarse diferenciando como embajadores de la gastronomía Archidonense dentro de otros cantones, y este hecho contribuye notablemente a que este lugar despierte el interés de turistas y curiosos de todas partes.

**Análisis:** La intervención por parte de la entidad gubernamental con el fin de brindar apoyo a los emprendimientos y a la difusión de sus productos, es una labor que tiene que ir de la mano con una correcta interpretación y respeto por las tradiciones autóctonas. Por otro lado, esto no podría medirse de manera equilibrada sin una gestión responsable e innovadora por parte de los diferentes actores relacionados con este ámbito turístico. En este contexto resulta precisa la existencia de capacitaciones como las ofrecidas por el municipio de Archidona, y que cuentan con Tanguila como ente rectora, para preparar de manera adecuada a cada emprendimiento, de cara a los estándares de calidad que deberán cumplir para posicionarse como empresas grandes y representativas en un futuro.

**Juan José Aniceto:** Nacido en la provincia de Loja, cursó la mayoría de su vida en la ciudad de Quito, aunque actualmente se encuentra radicado en la ciudad del Puyo. Chef de profesión, su interés por la cocina nació cuando decidió radicarse en la ciudad del Puyo, donde se dio cuenta de que a pesar de la exquisita variedad de platos que aquí existen, mucha gente en realidad no los valoraba, ni presentía su potencial. Es así como en su actual localidad llegaría a abrir una escuela de gastronomía con el fin de dinamitar todos estos atributos hacia distintas personas, mediante herramientas pedagógicas; contando con alumnos pertenecientes a comunidades indígenas, ha atravesado variadas experiencias llegando a ser invitado dentro de las comunidades, donde conseguiría notorios conocimientos para la evolución de su trabajo.

En el 2014 junto con el reconocido chef ecuatoriano André Obiol, decide crear un proyecto de investigación de las culturas y la cocina ancestral de la amazonia del Ecuador, y 6 años después de esta exhaustiva labor, en la cual incursionó conviviendo y trabajando con más de 60 comunidades indígenas de 7 nacionalidades diferentes en las 6 provincias amazónicas del Ecuador, terminaría por redactar una obra imprescindible demarcada por ser la primera fuente bibliográfica de gastronomía amazónica en el Ecuador. La divulgación de este proyecto a la fecha es la principal ocupación a la cual se encuentra dedicado Aniceto.

Respecto a sus experiencias en Napo, Aniceto resalta sus trabajos con algunas comunidades de Santa Rita, Ongota y Nuevo Ongota, donde destaca que han surgido interesantes choques culturales y gastronómicos gracias a las continuas migraciones que han recibido estas comunidades, por parte de otras también indígenas.

Al hablar de la chonta, Aniceto la define como uno de los productos domesticados más antiguos, peculiares y versátiles de la Amazonia ecuatoriana. La chicha, por ejemplo, es un referente importante para los shuar ya que sustentan en ella su afamada tradición ancestral de la fiesta espiritual del Uwi. El palmito, o “yuyu” según la lengua de los kichwas, puede llegar a tener hasta un 19% de proteína vegetal, y está presente en gran parte de la dieta de esta comunidad, que lo entienden a su vez como la parte más noble de la chonta en general.

Ancestralmente no se registran preparaciones extravagantes hechas con este producto, pero en la actualidad es interesante como el palmito sirve para muchas recetas, a pesar de que este depende de su condimentación previa, pues por sí solo resulta insípido. El chontacuro, por ejemplo que muchos chefs nacionales están empezando a implementar en sus menús por sus cualidades nutritivas e innovadoras, constituye una nueva visión en cuanto a la adaptación de estas cocinas tradicionales, con respecto al mercado gastronómico actual, y sobre todo el de alto nivel. Este hecho no logrará sino establecer nexos, entre esta ruralidad donde históricamente se han aprovechado estos platos, hacia el contexto urbano, donde por mucho tiempo se los ha omitido.

**Análisis:** La gastronomía amazónica es un referente cultural en el cual debe existir énfasis en re potencializar, desde los gobiernos locales con políticas y planes de acción que permitan la implicación de ciudadanos hasta fomentar el turismo de la mano de la gastronomía con los extranjeros y ciudadanos ecuatorianos de otras regiones. Todo esto, con el objetivo de reapropiar a los nativos de sus costumbres y tradiciones que la configuran, abanderando su



identidad que es parte del imaginario colectivo de la región amazónica. Aniceto, es un claro exponente sobre la necesidad que persiste más latente y necesaria que nunca por proyectos de culturización gastronómica; él es uno de los investigadores pioneros que está llevando el nombre de la amazonia a lo más alto y con el lanzamiento de su libro “Gastronomía Amazónica” sin duda motivará a muchos a revalorizar la gastronomía amazónica y todos los valores que de esta parten, en un ejercicio tan inclusivo como innovador, en la medida de las actuales demandas de la gastronomía contemporánea en conjunto con las nuevas tendencias mundiales de fomentar la cocina local de cada país a través de la exportación de ideas e identidades. En ese sentido, cabría decir que se fundamenta el hecho de valorizar la identidad cultural en la gastronomía.

## **2.6. Consideraciones finales.**

La gastronomía y el turismo van en conjunto con la culturalidad de un sector para un buen desarrollo, se recapitulan momentos significativos que tuvo el cantón Archidona, al hablar de la llegada de los españoles la cual tuvo una gran influencia para los pueblos kichwas, en todos los ámbitos generales como son; la alimentación, religión, costumbres, entre otras. El mestizaje se considera como un efecto importante para la historia del cantón, por lo que, coincidiendo con varios líderes de la zona amazónica del Ecuador, se resalta el abandono de las raíces que ha influido notoriamente a la desculturización de las generaciones futuras, dando como resultado un aspecto negativo para la comunidad en desarrollo.

La información, como producto de las entrevistas ha logrado construir un repertorio culinario de las recetas más sobresalientes del lugar. Preparaciones como la chicha de chonta, maito de pescado y de chontacuros que son representativas del lugar. En este ápice se evidencia que estas prácticas son el producto de la herencia en generaciones, adquiriendo habilidades ancestrales de generación en generación. De la misma manera, en estas prácticas se evidencia el mestizaje que se ha vivido a través del tiempo, técnicas, costumbres e ingredientes son los actores principales que representa la culturalidad, dando así valor al patrimonio alimentario de una comunidad.

Analizando los componentes del impacto de la gastronomía del lugar y tomando como referencia a Shiguango, propietaria de local de comidas típicas y Andrea Otero, cocinera autóctona, se infiere que la falta de apoyo por parte de las entidades gubernamentales no potencializan la gastronomía que podría crecer de manera exponencial dando paso a desarrollar el campo gastronómico con las tendencias actuales pero sin abandonar las raíces, dando valor a productos emblemáticos como es la chonta y su derivados, productos de la zona que faltan por explotar.

A lo largo de la investigación se quería evidenciar si el factor gastronómico ha sido relevante en esta región amazónica del Ecuador, también analizar el trabajo


de los líderes políticos y caudillos dentro de la cultura de la zona. En ese sentido, tal como lo indicaba Rosa Tapuy en conjunto con los conocimientos del investigador amazónico, chef Juan José Aniceto, lamentablemente se está perdiendo las raíces, las bases de la cocina se han ido deteriorando, la alimentación en su antigüedad era más sana más nutritiva y sobre todo con historia propia. Por esta razón, la labor debe concentrarse en mantener un patrimonio intacto que revalorice las recetas ancestrales y añadir valor a la historia que son representados a través de la cocina autóctona de la zona.

### 3. CAPÍTULO III. PRESENTACIÓN DE FICHAS.

La información que se plasma en las siguientes fichas proviene de las entrevistas realizadas a los actores primarios que se detalla en el capítulo 2.

#### 3.1. Receta Katu de verde

Tabla 6 Katu de Verde

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA</b>		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Napo		<b>Cantón:</b> Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
Figura 19 Katu de Verde		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Katu de Verde		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	Esta receta es de procedencia familiar, su origen se remonta a cocciones básicas de la antigüedad, donde se aprovechaba las carnes de caza, tubérculos y plátano verde para realizar preparaciones de sopas espesas que eran sustentables para la alimentación familiar.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Plátano verde	X	


Carne de Cerdo		X
Ajo	X	
Cebolla roja		X
Zanahoria		X
Sacha Culantro	X	
Sal	X	
Aceite de achiote	X	
<b>Instrumentos de cocina tradicionales</b>		
Olla de barro		
Cuchara de palo		
<b>Procedimiento:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rallar el plátano verde y reservar en un poco de agua.</li> <li>2. Cocinar la costilla de cerdo con sal y sachá culantro.</li> <li>3. Hacer un refrito con el aceite de achiote la cebolla roja, zanahoria y ajo.</li> <li>4. Agregar el refrito a la sopa y hervir por 40 minutos.</li> <li>5. Añadir a la cocción de plátano verde y cocinar por 15 minutos a temperatura baja, mover cada 10 minutos.</li> <li>6. Servir la sopa, picar sachá culantro.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	<b>Anual</b>	Este plato es elaborado ocasionalmente, es el favorito de sus familiares.
	<b>Continua</b>	
X	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
X	<b>Local</b>	Se desarrolla dentro del cantón Archidona.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	<b>Padres-hijos</b>	

	<b>Maestro-aprendiz</b>	El saber fue transmitido por su abuela ya que se comía en la antigüedad, caldos y sopas a base de tubérculos.		
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
ROSA TAPUY	Archidona	062448336	M	79
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
Esta sopa puede integrar diferentes tubérculos como son: Yuca, Papa China o a su vez Plátano verde. Las proteínas pueden variar según cada interpretación.				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas				
<b>Inventariado por:</b> Brigith Chicaiza		<b>Fecha de inventario:</b> 14/05/2020		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)




### 3.1.1. Receta Costeada Katu de Verde

Tabla 7 Receta Costeada Katu de Verde

FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
NOMBRE DE LA RECETA											
Katu de verde											
PORCIONES											
		4									
CANTIDAD DESEADA											
		4									
FACTOR DE CONVERSION											
		1									
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
0.5	0.50	kg	Platano verde	0.10	0.20	0.80	0.40	1.25	0.63	\$ 0.99	\$ 0.62
0.8	0.80	kg	Costilla de cerdo	0.00	0.00	1.00	0.80	1.00	0.80	\$ 3.20	\$ 2.56
0.02	0.02	kg	Sal	0.00	0.00	1.00	0.02	1.00	0.02	\$ 0.48	\$ 0.01
0.02	0.02	kg	Cebolla roja	0.00	0.15	0.85	0.02	1.18	0.02	\$ 0.85	\$ 0.02
0.005	0.01	kg	Ajo	0.01	0.23	0.77	-0.01	1.30	0.01	\$ 4.00	\$ 0.03
0.01	0.01	kg	Aceite de Achiote	0.00	0.00	1.00	0.01	1.00	0.01	\$ 2.15	\$ 0.02
0.00	0.00	kg	Sacha Culantro	0.00	0.00	1.00	0.00	1.00	0.00	\$ 8.94	\$ 0.02
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO								
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rallar el plátano verde y reservar en un poco de agua.</li> <li>2. Cocinar la costilla de cerdo con sal y sacha culantro.</li> <li>3. Hacer un refrito con el aceite de achiote la cebolla roja, zanahoria y ajo.</li> <li>4. Agregar el refrito a la sopa y hervir por 40 minutos.</li> <li>5. Añadir a la cocción de plátano verde y cocinar por 15 minutos a temperatura baja, mover cada 10 minutos.</li> <li>6. Servir la sopa, picar sacha culantro.</li> </ol>								
										TOTAL	3,27
										VARIOS 5%	0,16
										COSTO TOTAL	3,44
										COSTO X PORCION	0,86

### 3.1.2. Procedimiento Paso a Paso de Katu de Verde


Tabla 8 Procedimiento de Katu de Verde

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Ingredientes	Rallar el plátano verde	Cocinar la costilla
Paso 4	Paso 5	Paso 6
		
Hacer un refrito	Cocinar la sopa con el refrito	Añadir el verde rallado y cocinar por 40 minutos

Paso 7		
		
Servir		

### 3.2. Receta Tamal de Palmito

Tabla 9 Tamal de Palmito

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Napo		Cantón: Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
Figura 20. Tamal de Palmito		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Tamal de Palmito		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	La cocción en hojas ha estado muy marcada en la cocina amazónica, la versatilidad de productos como el palmito han sido protagonistas de recetas nuevas involucrando productos nativos de la zona.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>




Palmito	X	
Huevos		X
Cebolla roja		X
Ajo	X	
Sacha culantro	X	
Pechuga de pollo mechada	X	
Zanahoria		X
Sal	X	
Hojas de bijao	X	
<b>Instrumentos de cocina tradicionales</b>		
Mortero		
<b>Procedimiento:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar las hojas de bijao y reservar.</li> <li>2. Machacar en el mortero el ajo y sacha culantro, hasta formar una pasta.</li> <li>3. Hacer un refrito de cebolla, zanahoria aceite de achiote y pasta de ajo.</li> <li>4. Picar el palmito agregar el refrito y los huevos batidos.</li> <li>5. Poner la mezcla en la mitad de la hoja y rellenar con el pollo desmechado.</li> <li>6. Para el armado juntar los extremos laterales de la hoja hacia el centro y unir las puntas superiores e inferiores doblando hacia atrás , simulando al forma de un tamal.</li> <li>7. Cocinar en una olla vaporera por 25 minutos a temperatura media.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	<b>Anual</b>	Esta preparación se hace de forma ocasional, para eventos.
	<b>Continua</b>	
X	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
	<b>Local</b>	La naturaleza de su actividad lleva sus prácticas culinarias a eventos interprovinciales.
X	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	

	Internacional			
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
	Padres-hijos	Es receta autónoma.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
ANDREA OTERO	Archidona	062535786	F	68
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
El relleno puede variar dependiendo el gusto de cada persona.				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas				
<b>Inventariado por:</b> Brigith Chicaiza		<b>Fecha de inventario:</b> 13/05/2020		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

### 3.2.1. Receta Costeada de Tamal de Palmito

Tabla 10 Receta Costeada de Tamal de Palmito

FACULTAD DE GASTRONOMÍA														
ALIMENTOS Y BEBIDAS														
Tamal de palmito														
NOMBRE DE LA RECETA														
PORCIONES	4													
CANTIDAD DESEADA	4													
FACTOR DE CONVERSION	1													
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO			
0,8	0,80	kg	Palmito fresco	0,00	0,00	1,00	0,80	1,00	0,80	\$ 1,00	\$ 0,80			
2	2,00	UNIDAD	Huevos	0,10	0,10	0,90	1,90	1,11	2,22	\$ 0,10	\$ 0,22			
0,02	0,02	kg	Cebolla roja	0,00	0,15	0,85	0,02	1,18	0,02	\$ 0,85	\$ 0,02			
0,001	0,00	kg	Ajo	0,01	0,23	0,77	-0,01	1,30	0,00	\$ 4,00	\$ 0,01			
0,01	0,01	kg	Aceite de Achiote	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$ 2,15	\$ 0,02			
0,01	0,01	kg	Sacha Culantro	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$ 8,94	\$ 0,09			
3	3,00	UNIDAD	Hojas de bijao	0,00	0,00	1,00	3,00	1,00	3,00	\$ 0,03	\$ 0,09			
0,5	0,50	kg	Pechuga de pollo	0,10	0,20	0,80	0,40	1,25	0,63	\$ 2,50	\$ 1,56			
0,01	0,01	kg	Zanahoria	0,01	0,23	0,77	0,00	1,30	0,01	\$ 1,00	\$ 0,01			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO												
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Lavar las hojas de bijao y reservar.</li> <li>2.Machacar en el mortero el ajo y sacha culantro, hasta formar una pasta.</li> <li>3.Hacer un refrito de cebolla, zanahoria aceite de achiote y pasta de ajo.</li> <li>4.Picar el palmito agregar el refrito y los huevos batidos.</li> <li>5. Poner la mezcla en la mitad de la hoja y rellenar con el pollo desmechado.</li> <li>6.Para el armado juntar los extremos laterales de la hoja hacia el centro y unir las puntas superiores e inferiores doblando hacia atrás , simulando al forma de un tamal.</li> <li>7.Cocinar en una olla vaporera por 25 minutos a temperatura media.</li> </ol>										TOTAL		2,82
												VARIOS 5%		0,14
												COSTO TOTAL		2,96
												COSTO X PORCION		0,74

### 3.2.2. Procedimiento Paso a Paso de Tamal de Palmito

Tabla 11 Procedimiento de Tamal de Palmito

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Ingredientes	Hacer un refrito	Picar el palmito
Paso 4	Paso 5	Paso 6

		
Agregar el refrito y huevos	Envolver en las hojas	Cocinar

### 3.3. Receta de Cuero Relleno

Tabla 12 Cuero Relleno

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA</b>		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Napo		<b>Cantón:</b> Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
Figura 21. Cuero Relleno (Alvarez, 2017)		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Cuero Relleno		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	El cuero de cerdo es uno de las partes menos aplicadas del porcino, la utilización de este producto se ve influenciada por la llegada de los españoles, demostrando así la versatilidad del producto.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Cuero de cerdo		X
Carne molida de cerdo		X
Pan molido	X	
Cebolla roja		X
Pimiento verde	X	
Ajo	X	

Sacha culantro	X	
Aceite de achiote	X	
Sal/Comino	X	
Aceitunas verdes		X
Palillos de bambú		X
Hilo de bridar		X
Hojas de bijao	X	
<b>Instrumentos de cocina tradicionales</b>		
Mortero de piedra		
<b>Procedimiento:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar las hojas de bijao y reservar.</li> <li>2. Machacar el ajo con la sal y el sacha culantro.</li> <li>3. Picar en brunoise la cebolla y pimiento.</li> <li>4. Hacer un refrito de los vegetales con sal, comino y achiote.</li> <li>5. Mezclar la carne molida con las aceitunas laminadas, el refrito, rectificar sal y agregar el pan molido hasta obtener una consistencia firme.</li> <li>6. Estirar el cuero de cerdo y rellenar, cubrir todo el cuero.</li> <li>7. Enrollar el cuero y finalmente con la ayuda de un palillo compactar las puntas.</li> <li>8. Envolver en las hojas de bijao en forma de rollo y bridar.</li> <li>9. Cocinar en una olla vaporera por 35 minutos a temperatura media .</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	<b>Anual</b>	Esta preparación se hace de forma ocasional, para eventos.
	<b>Continua</b>	
X	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
	<b>Local</b>	La naturaleza de su actividad lleva sus prácticas culinarias a eventos interprovinciales.
X	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	

5. PORTADORES /SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de procedencia		
	Padres-hijos	Es receta autónoma.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
X	Otro			
6. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ANDREA OTERO	Archidona	062535786	F	68
7. OBSERVACIONES				
La variación del relleno puede variar, ya depende de gustos y preferencias , si no se encuentra las hojas de bijao se puede usar papel film.				
8. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas				
<b>Inventariado por:</b> Brigith Chicaiza		<b>Fecha de inventario:</b> 13/05/2020		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

### 3.3.1. Receta Costeada de Cuero Relleno


Tabla 13 Receta Costeada de Cuero Relleno

FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Cuero Relleno											
NOMBRE DE LA RECETA											
PORCIONES	4										
CANTIDAD DESEADA	4										
FACTOR DE CONVERSION	1										
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
1	1,00	kg	Cuero de cerdo	0,00	0,10	0,90	1,00	1,11	1,11	\$ 5,00	\$ 5,56
0,6	0,60	kg	Carne de cerdo molida	0,10	0,20	0,80	0,50	1,25	0,75	\$ 4,00	\$ 3,00
0,02	0,02	kg	Pan molido	0,00	0,00	1,00	0,02	1,00	0,02	\$ 2,98	\$ 0,06
0,001	0,00	kg	Ajo	0,01	0,23	0,77	-0,01	1,30	0,00	\$ 4,00	\$ 0,01
0,01	0,01	kg	Aceite de Achiote	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$ 2,15	\$ 0,02
0,01	0,01	kg	Sacha Culantro	0,00	0,00	1,00	0,01	1,00	0,01	\$ 8,94	\$ 0,09
3	3,00	UNIDAD	Hojas de bijao	0,00	0,00	1,00	3,00	1,00	3,00	\$ 0,03	\$ 0,09
0,03	0,03	kg	Cebolla roja	0,01	0,20	0,80	0,02	1,25	0,04	\$ 0,95	\$ 0,04
0,03	0,03	kg	Pimiento	0,01	0,20	0,80	0,02	1,25	0,04	\$ 1,00	\$ 0,04
0,04	0,04	kg	Aceitunas	0,01	0,20	0,80	0,03	1,25	0,05	\$ 5,80	\$ 0,29
1	1,00	UNIDAD	Hilo de bridar	0,01	0,00	1,00	0,99	1,00	1,00	\$ 1,25	\$ 0,20
1	1,00	UNIDAD	Palillos de bambu	0,01	0,00	1,00	0,99	1,00	1,00	\$ 0,50	\$ 0,15
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO										
	1.Limpiar las hojas de bijao y reservar. 2.Machacar el ajo con la sal y el sacha culantro. 3.Picar en brunoise la cebolla y pimiento. 4.Hacer un refrito de los vegetales con sal, comino y achiote. 5.Mezclar la carne molida con las aceitunas laminadas, el refrito, rectificar sal y agregar el pan molido hasta obtener una consistencia firme. 6.Estirar el cuero de cerdo y rellenar, cubrir todo el cuero. 7.Enrollar el cuero y finalmente con la ayuda de un palillo compactar las puntas. 8.Envolver en las hojas de bijao en forma de rollo y bridar. 9.Cocinar en una olla vaporera por 35 minutos a temperatura media .										
										TOTAL	9,53
										VARIOS 5%	0,48
										COSTO TOTAL	10,01
										COSTO X PORCION	2,50



### 3.4. Receta Maito de pescado

Tabla 14 Maito de Pescado

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: Napo		Cantón: Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
Figura 22. Maito de Tilapia		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Maito de Pescado		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	Las palabra Maito significa envuelto, esta es una clásica receta ancestral, ya que era una forma básica de cocción de los pueblos indígenas , hasta la actualidad.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Hojas de Bijao	<b>X</b>	
Tilapia de río	<b>X</b>	
Tiras de fibra de paja toquilla		
Sal	<b>X</b>	
<b>Procedimiento:</b>		
Limpiar las hojas de bijao y reservar.		
Lavar el pescado, hacer tres cortes diagonales de lado y lado, agregar sal.		

Poner el pescado en la base de 4 hojas de bijao y envolver , amarrar con las fibras de paja toquilla y reservar.

Asar unos 25 a 30 minutos, hasta que las hojas exteriores estén marchitas.

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad
	<b>Anual</b>	Esta preparación forma parte de la gastronomía típica de Archidona y los pueblos indígenas.
X	<b>Continua</b>	
	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
Alcance		Detalle de alcance
	<b>Local</b>	Esta preparación se realiza en toda la región amazónica ya que es uno de los platos icónicos de las nacionalidades ecuatorianas.
	<b>Provincial</b>	
X	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	

#### 5. PORTADORES /SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de procedencia
X	<b>Padres-hijos</b>	El conocimiento es transmitido de generación en generación
	<b>Maestro-aprendiz</b>	
	<b>Centro de capacitación</b>	
	<b>Otro</b>	

#### 6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CLAUDIA SHIGUNAGO	Archidona	096785631	F	43

#### 7. OBSERVACIONES

Los maitos pueden estar rellenos de cualquier tipo de proteína o vegetales.

#### 8. DATOS DE CONTROL

**Entidad investigadora:** Universidad de las Américas

**Inventariado por:** Brighth Chicaiza

**Fecha de inventario:** 16/05/2020

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

### 3.4.1. Receta Costeada de Maito de Pescado

Tabla 15 Receta Costeada de Maito de Pescado

FACULTAD DE GASTRONOMÍA												
ALIMENTOS Y BEBIDAS												
Maito de Pescado												
NOMBRE DE LA RECETA												
PORCIONES	4											
CANTIDAD DESEADA	4											
FACTOR DE CONVERSION	1											
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO	
4	4,00	UNIDAD	Tilapia Entera	0,01	0,01	0,90	3,99	1,01	4,04	\$ 1,50	\$ 6,07	
12	12,00	UNIDAD	Hojas de bijao	0,00	0,00	1,00	12,00	1,00	12,00	\$ 0,03	\$ 0,36	
0,03	0,03	kg	Sal	0,00	0,00	1,00	0,03	1,00	0,03	\$ 0,48	\$ 0,01	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO											
	1.Limpiar las hojas de bijao y reservar. 2.Lavar el pescado, hacer tres cortes diagonales de lado y lado, agregar sal. 3.Poner el pescado en la base de 4 hojas de bijao y envolver , amarrar con las fibras de paja toquilla y reservar. 4.Asar unos 25 a 30 minutos, hasta que las hojas exteriores estén marchitas.											
											TOTAL	6,44
											VARIOS 5%	0,32
											COSTO TOTAL	6,76
											COSTO X PORCION	1,69

### 3.4.2. Procedimiento Paso a Paso de Maito de Pescado

Tabla 16 Procedimiento de Maito de Pescado

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Ingredientes	Cortar el pescado	Agregar sal y rellenar de sachaculantro
Paso 4	Paso 5	
		

Envolver en hojas	Cocinar en una olla vaporera	Servir con toda la hoja
-------------------	------------------------------	-------------------------

### 3.5. Receta Maito de Chontacuro

Tabla 17 Maito de Chontacuro

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA</b>		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Napo		<b>Cantón:</b> Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
Figura 23. Maito de Chontacuro		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Maito de chontacuro		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	El chontacuro es parte de la dieta de los pueblos amazónicos, este insecto es poseedor de nutrientes que benefician a la salud, la cocción en hojas se remonta a una de las técnicas más antiguas de la cocina nacional ecuatoriana.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>

Hojas de bijao	X	
Sal	X	
Sacha Culantro	X	
Chontacuros	X	
Fibra de paja toquilla	X	
<b>Procedimiento:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar las hojas de bijao y reservar.</li> <li>2. Lavar los chontacuros.</li> <li>3. Con las hojas de bijao formar un asterisco y en la mitad poner los gusanos con sal, sachá culantro y de agua, cerrar con las puntas para arriba y amarrar.</li> <li>4. Asar 20 minutos.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	<b>Anual</b>	Esta preparación forma parte de la gastronomía típica de Archidona y los pueblos indígenas.
X	<b>Continua</b>	
	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
	<b>Local</b>	Esta preparación se realiza en toda la región amazónica ya que es uno de los platos icónicos de cada etnia.
	<b>Provincial</b>	
X	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
X	<b>Padres-hijos</b>	El conocimiento es transmitido de generación en generación
	<b>Maestro-aprendiz</b>	
	<b>Centro de capacitación</b>	
	<b>Otro</b>	
<b>6. INTERLOCUTORES</b>		

<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
CLAUDIA SHIGUNAGO	Archidona	096785631	F	43
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
Los maitos pueden estar hechos de cualquier tipo de proteína.				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas				
<b>Inventariado por:</b> Brigith Chicaiza			<b>Fecha de inventario:</b> 16/05/2020	

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)


### 3.5.1. Receta Costeada de Maito de Chontacuro

Tabla 18 Receta Costeada de Maito de Chontacuro

FACULTAD DE GASTRONOMÍA												
ALIMENTOS Y BEBIDAS												
Maito de Chontacuro												
NOMBRE DE LA RECETA												
PORCIONES		4										
CANTIDAD DESEADA		4										
FACTOR DE CONVERSION		1										
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO	
16	16,00	UNIDAD	Chontacuros	0,00	0,00	1,00	16,00	1,00	16,00	\$ 0,30	\$ 4,80	
12	12,00	UNIDAD	Hojas de bijao	0,00	0,00	1,00	12,00	1,00	12,00	\$ 0,03	\$ 0,36	
0,04	0,04	kg	Sal	0,00	0,00	1,00	0,04	1,00	0,04	\$ 0,48	\$ 0,02	
0,004	0,00	kg	Sacha culantro	0,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	\$ 0,50	\$ 0,00	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO										
		1.Limpiar las hojas de bijao y reservar. 2.Lavar los chontacuros. 3.Con las hojas de bijao formar un asterisco y en la mitad poner los gusanos con sal, sacha culantro y de agua , cerrar con las puntas para arriba y amarrar. 4.Asar 20 minutos.										
											TOTAL	5,18
											VARIOS 5%	0,26
											COSTO TOTAL	5,44
											COSTO X PORCION	1,36

### 3.5.2. Procedimiento Paso a Paso de Maito Chontacuro


Tabla 19 Procedimiento de Maito Chontacuro

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Ingredientes	Formar una estrella con las hojas de bijao	Agregar sal y un poco de agua
Paso 4	Paso 5	

		
Cerrar con las puntas hacia adentro	Asar y servir.	

### 3.6. Receta Ensalada amazónica

Tabla 20 Ensalada Amazónica

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
Provincia: Napo	Cantón: Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>	
	
Figura 24. Maito de Ensalada Amazónica_(IQUITOS, s.f.)	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Nombre del Plato:</b> Ensalada amazónica	<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	Esta preparación involucra a la chonta y sus derivados , una mezcla de productos y fresca brinda este plato no tiene más de 10 años ya que en este tiempo se ha dado reconocimiento a este producto nativo.
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>	




<b>Ingredientes:</b>		<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Palmito		X	
Chontaduro		X	
Garabato Yuyo		X	
Cebolla roja		X	
Patás Muyo		X	
Limón mandarina		X	
<b>Procedimiento:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el chontaduro en agua sal por 50 minutos, una vez cocinados pelar, despulpar y cortar en gajos, reservar.</li> <li>2. Blanquear los garabatos yuyo, en agua en ebullición, dejar 1 minuto y hacer un choque térmico, reservar.</li> <li>3. Picar la cebolla roja en pluma.</li> <li>4. Freír las patas muyu en aceite a 180 grados y picar en brunoise fina.</li> <li>5. Integrar todos los ingredientes en un bowl, sazonar con limón mandarina, sal, pimienta , picar sachá culantro y de crocante agregar las patas muyu.</li> </ol>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>	
	<b>Anual</b>	Esta preparación se hace de forma ocasional, para eventos.	
X	<b>Continua</b>		
	<b>Ocasional</b>		
	<b>Festivo</b>		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>	
	<b>Local</b>	La naturaleza de su actividad lleva sus prácticas culinarias a eventos interprovinciales.	
X	<b>Provincial</b>		
	<b>Regional</b>		
	<b>Nacional</b>		
	<b>Internacional</b>		
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>			
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>	
	<b>Padres-hijos</b>	Es receta autónoma.	

	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
<b>X</b>	<b>Otro</b>				
<b>6. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	Teléfono	Sexo	Edad	
ANDREA OTERO	Archidona	62535786	F	68	
<b>7. OBSERVACIONES</b>					
Esta preparación integra todos los elementos de la chonta, puede ser usada como ensalada fresca o una entrada , se puede variar con elementos de la zona o proteínas.					
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas					
<b>Inventariado por:</b> Brigith Chicaiza			<b>Fecha de inventario:</b> 16/05/2020		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)


### 3.6.1. Receta Costeada de Ensalada Amazónica

Tabla 21 Receta Costeada de Ensalada Amazónica

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA										
		ALIMENTOS Y BEBIDAS										
NOMBRE DE LA RECETA		Ensalada amazonica										
PORCIONES		4										
CANTIDAD DESEADA		4										
FACTOR DE CONVERSION		1										
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA (EP)	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO	
0,3	0,30	kg	Chontaduro	0,08	0,25	0,75	0,23	1,33	0,40	\$ 2,50	\$ 1,00	
0,05	0,05	kg	Garabato	0,03	0,60	0,40	0,02	2,50	0,13	\$ 1,50	\$ 0,19	
0,02	0,02	kg	Yuyo	0,00	0,00	1,00	0,02	1,00	0,02	\$ 0,48	\$ 0,01	
0,05	0,05	kg	Sal	0,00	0,00	1,00	0,02	1,00	0,02	\$ 0,85	\$ 0,05	
0,05	0,05	kg	Cebolla roja	0,01	0,15	0,85	0,04	1,18	0,06	\$ 0,85	\$ 0,05	
0,025	0,03	kg	Limon	0,01	0,23	0,77	0,02	1,30	0,03	\$ 1,00	\$ 0,03	
0,01	0,01	kg	Patas Muyo	0,00	0,10	0,90	0,01	1,11	0,01	\$ 2,50	\$ 0,03	
0,20	0,20	kg	Palmito	0,00	0,00	1,00	0,20	1,00	0,20	\$ 8,94	\$ 1,79	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO										
		1. Rallar el plátano verde y reservar en un poco de agua. 2. Cocinar la costilla de cerdo con sal y sacha culantro. 3. Hacer un refrito con el aceite de achiote la cebolla roja, zanahoria y ajo. 4. Agregar el refrito a la sopa y hervir por 40 minutos. 5. Añadir a la cocción de plátano verde y cocinar por 15 minutos a temperatura baja, mover cada 10 minutos. 6. Servir la sopa, picar sacha culantro.										
											TOTAL	3,10
											VARIOS 5%	0,15
											TOTAL	3,25
											COSTO X PORCION	0,81

### 3.7. Receta Torta de Chontaduro

Tabla 22 Torta de Chontacuro

<b>FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA</b>		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Napo		<b>Cantón:</b> Archidona
<b>2. FOTOGRAFÍA DE PLATO</b>		
		
<p>Figura 25. Torta de Chontaduro (Historia y Platos, 2014)</p>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Nombre del Plato:</b> Torta de Chontaduro		<b>Nombres populares:</b> N/A
<b>Historia del plato</b>	La chonta es un producto muy versátil, la torta de este fruto se la realiza a nivel latinoamericano donde tiene variantes como la clase de chontaduro y sobre todo las distintas técnicas culinarias de cada zona.	
<b>4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Nativo</b>	<b>Introducido</b>
Chontaduro cocinado	<b>X</b>	
Mantequilla		<b>X</b>
Azucar		<b>X</b>
Huevos		<b>X</b>
Esencia de vainilla		<b>X</b>
Harina de trigo		<b>X</b>
Leche entera	<b>X</b>	
<b>Procedimiento:</b>		

1. Pelar las chontas y despulpar, picar en brunoise fino.
2. Incorporar la mantequilla con el azúcar y batir, reservar.
3. Separar las claras de las yemas.
4. Incorporar las yemas a la mezcla anterior de azúcar, junto con un chorro de vainilla.
5. Montar las claras a punto nieve y agregar las yemas en forma envolvente.
6. Cernir la harina con el polvo de hornear y agregar en forma envolvente.
7. Licuar chontaduro con agua, leche y leche en polvo, unir a la mezcla anterior.
8. Finalmente agregar el chontaduro picado y pasas.
9. Engrasar un molde y poner la preparación, hornear por 60 minutos a 180 grados.

<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>
	<b>Anual</b>	Esta preparación se hace de forma ocasional, para eventos.
	<b>Continua</b>	
<b>X</b>	<b>Ocasional</b>	
	<b>Festivo</b>	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
	<b>Local</b>	La naturaleza de su actividad lleva sus prácticas culinarias a eventos interprovinciales.
<b>X</b>	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>		
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>
	<b>Padres-hijos</b>	Curso dictado por el municipio cantonal de Archidona.
<b>X</b>	<b>Maestro-aprendiz</b>	
	<b>Centro de capacitación</b>	
	<b>Otro</b>	

<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
ANDREA OTERO	Archidona	062535786	F	68
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
Los diferentes tipos de chontaduro influencia en la torta ya que algunos tipos poseen más grasa o menos concentración de azúcares, que afecta al sabor de la preparación.				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b> Universidad de las Américas				
<b>Inventariado por:</b> Brighth Chicaiza		<b>Fecha de inventario:</b> 16/05/2020		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

### 3.7.1. Receta Costeada de Torta de Chontacuro

Tabla 23 Receta Costeada de Torta de Chontacuro

udla		FACULTAD DE GASTRONOMÍA									
		ALIMENTOS Y BEBIDAS									
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de Chontaduro									
PORCIONES	4										
CANTIDAD DESEADA	4										
FACTOR DE CONVERSION	1										
CANTIDAD EP	CANTIDAD DESEADA	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANTIDAD AP	PRECIO POR KG	COSTO
0,2	0,20	kg	Chontaduro	0,00	0,25	0,75	0,20	1,33	0,27	\$ 2,50	\$ 0,67
0,15	0,15	kg	Mantequilla	0,10	0,00	1,00	0,05	1,00	0,15	\$ 3,00	\$ 0,45
0,2	0,20	kg	Azucar	0,00	0,00	1,00	0,20	1,00	0,20	\$ 0,91	\$ 0,18
2	2,00	UNIDAD	Huevos	0,01	0,10	0,90	1,99	1,11	2,22	\$ 0,11	\$ 0,24
0,50	0,50	kg	Harina de trigo	0,00	0,00	1,00	0,50	1,00	0,50	\$ 1,60	\$ 0,80
0,80	0,80	ml	leche	0,00	0,00	1,00	0,80	1,00	0,80	\$ 0,80	\$ 0,64
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO									
		1.Pelar las chontas y despulpar, picar en brunoise fino. 2.Incorporar la mantequilla con el azúcar y batir, reservar. 3.Separar las claras de las yemas. 4.Incorporar las yemas a la mezcla anterior de azúcar, junto con un chorro de vainilla. 5.Montar las claras a punto nieve y agregar las yemas en forma envolvente. 6.Cernir la harina con el polvo de hornear y agregar en forma envolvente. 7.Licuar chontaduro con agua, leche y leche en polvo, unir a la mezcla anterior. 8.Finalmente agregar el chontaduro picado y pasas. 9.Engrasar un molde y poner la preparación, hornear por 60 minutos a 180 grados.									
										TOTAL	2,98
										VARIOS 5%	0,15
										COSTO TOTAL	3,13
										COSTO X PORCIÓN	0,78

### 3.8. Receta Chicha de Chontaduro

Tabla 24 Chicha de Chontaduro

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE APLICACIONES CULINARIAS DE LA “CHONTA” EN EL CANTÓN ARCHIDONA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Napo		Cantón: Archidona
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
Figura 26. Chicha de Chontaduro(Isuma.tv, 2010)		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Chicha de chontaduro		Nombres populares: N/A
Historia del plato	Es una bebida sagrada, muy respetada ya que significa hermandad entre los que lo consumen, la preparación varia entre comunidades y creencias, la chicha puede ser masticada o simplemente molida.	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Chontaduro	X	
Azúcar		X
Agua	X	
Instrumentos de cocina tradicionales		
Tinaja		
Piedra de rio		



<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar en leña la chonta en una olla con agua por 50 minutos.</li> <li>2. Pelar y conservar la pulpa.</li> <li>3. Majar la pulpa en la tinaja con una piedra de río.</li> <li>4. Hacer una pasta con la chonta y agregar poco a poco el agua y azúcar, hasta formar una bebida líquida.</li> </ol>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>	Esta preparación forma parte de la gastronomía típica de Archidona y de los pueblos indígenas.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>			
	<b>Ocasional</b>			
	<b>Festivo</b>			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>		
	<b>Local</b>	Esta preparación se realiza en toda la región amazónica ya que es una de las bebidas icónica de cada cultura.		
	<b>Provincial</b>			
<b>X</b>	<b>Regional</b>			
	<b>Nacional</b>			
	<b>Internacional</b>			
<b>5. PORTADORES /SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de procedencia</b>		
<b>X</b>	<b>Padres-hijos</b>	El conocimiento es transmitido de generación en generación.		
	<b>Maestro-aprendiz</b>			
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
CLAUDIA SHIGUNAGO	Archidona	096785631	F	43
<b>7. OBSERVACIONES</b>				
La chicha de chonta sirve como una bebida refrescante y nutricional, también como una bebida alcohólica para celebraciones, la fermentación de esta varía al ser masticada o simplemente fermentada con camote.				

Se encuentra también chicha de yuca y esta cumple el mismo rol dentro de la comunidad.

#### **8. DATOS DE CONTROL**

**Entidad investigadora:** Universidad de las Américas

**Inventariado por:** Brigith Chicaiza

**Fecha de inventario:** 16/05/2020

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

### 3.8.1. Receta Costeada de Chicha de Chonta

Tabla 25 Receta Costeada de Chicha de Chonta

FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Chicha de Chonta											
NOMBRE DE LA RECETA											
PORCIONES	4										
CANTIDAD DESEADA	4										
OR DE CONVERSION	1										
CANTIDAD EP	IDAD DESEAD	UNIDAD	NGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	act. Correcció	CANTIDAD AP	RECIO POR K	COSTO
0,5	0,50	kg	Chontaduro	0,01	0,01	0,75	0,49	1,01	0,51	\$ 2,50	\$ 1,27
0,1	0,10	kg	Azucar	0,00	0,00	1,00	0,10	1,00	0,10	\$ 0,91	\$ 0,09
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO										
	1.Cocinar en leña la chonta en una olla con agua por 50 minutos. 2.Pelar y conservar la pulpa. 3.Majar la pulpa en la tinaja con una piedra de río. 4.Hacer una pasta con la chonta y agregar poco a poco el agua y azúcar, hasta formar una bebida liquida.										
											TOTAL 1,36
											VARIOS 5% 0,07
											COSTO TOTA 1,43
											COSTO X POI 0,36

## CONCLUSIONES

Se determinó que, a pesar de la multiplicidad y cotidianidad de usos de la chonta, no ha existido un esfuerzo notable por parte de quienes la aplican de forma tradicional en la gastronomía de Archidona, hacia la consolidación de bases teóricas formales sobre la misma.

Se pudo levantar información determinante de la chonta, sin embargo, reconociendo que gran parte de su patrimonio está relativamente clausurado por el hermetismo de muchas culturas ancestrales con respecto a sus tradiciones, los esfuerzos por ahondar con mayor profundidad en el tema no tuvieron los resultados esperados.

Mediante las entrevistas realizadas se logró obtener información necesaria y requerida para la elaboración de fichas técnicas de las diferentes preparaciones derivadas de la chonta, de este manera dar a conocer la diversidad gastronómica de Archidona.

La investigación de las aplicaciones gastronómicas de la chonta en Archidona determinó que la información existente es relevante, sin embargo, ante las carencias que ha sufrido el sector gastronómico y turístico en esta zona no ha existido un desarrollo ni una difusión oportuna respecto a esta planta.

## RECOMENDACIONES

Otorgar una mayor prevalencia y visibilizar a las tradiciones gastronómicas y ancestrales que han caracterizado al cantón de Archidona, respetando así a la identidad que han forjado con el pasar del tiempo, para lograr una oportuna apertura y socialización de saberes entre los distintos pobladores de este cantón, con proyecciones que apunten hacia un desarrollo más integral para su futuro.

La intervención de las entidades gubernamentales, como motor impulsor de su propio patrimonio, debería proyectarse con mayor objetividad sobre las oportunidades gastronómicas que derivan de su territorio, teniendo en cuenta que estas son respaldadas por legados con centenares de años, y a través de personas que intentan acoplarlas hacia un nuevo mercado gastronómico que, incentivado en la innovación y en la visibilización de gastronomías ancestrales, sepan marcarse como referentes de esta área no solo a nivel nacional sino también internacional.

Recopilar información local para desarrollar distintos proyectos de levantamiento patrimonial de la zona, aprovechando la versatilidad de los distintos campos de desarrollo locales, como una pauta para la elaboración de una guía gastronómica amazónica que incentive al turismo, que promueva la participación de la comunidad y genere interés en los visitantes para aprovechar y difundir las riquezas que posee el cantón Archidona.

## REFERENCIAS

- Avilés, E. (S.f). Provincia de Napo. Enciclopedia del Ecuador. Recuperado de:  
<http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-de-napo/>
- Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. (2014). Turismo Gastronómico y Patrimonio Mundial UNESCO. CEGAHO. Recuperado de:  
<https://cegaho.wordpress.com/2014/08/01/turismo-gastronomico-y-patrimonio-mundial-unesco/>
- CORREO. (2017). El singular sabor del chontacuro. Diario CORREO. Recuperado de: <https://www.diariocorreo.com.ec/6744/portada/el-singular-sabor-del-chontacuro>
- Cunalata, F. (2013). Estudio Investigativo de los Platos Típicos de la Provincia de Napo. Universidad Tecnológica Equinoccial. Recuperado de:  
[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11790/1/52223\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11790/1/52223_1.pdf)
- Dirección de Planificación. (2014). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Alcaldía de Archidona. Recuperado de:  
<https://odsterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-CANTON-ARCHIDONA-2014-2019.pdf>
- Domingo, B. (2007). La Fiesta del UWI. Cultura, Tradiciones y Entrevistas. Editorial AbyaYala. Universidad Politécnica Salesiana, Quito – Ecuador. Recuperado de:  
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11720/1/mito%20ultima%20del%20uwi.pdf>
- El Universo. (2018). Archidona analiza crear ruta de los petroglifos en Cotundo. ELUNIVERSO. Recuperado de:  
<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/02/06/nota/6602365/archidona-analiza-crear-ruta-petroglifos-cotundo>

El Universo. (2019). Cuantas nacionalidades y pueblos indígenas hay en Ecuador. EU. Recuperado de: <https://www.eluniverso.com/noticias/2019/10/25/nota/7575452/cuantas-nacionalidades-pueblos-indigenas-hay-ecuador>

Entomotopica. M., Ana & A., Ana & Mayorga Llerena, Eduardo. (2020). VALOR NUTRICIONAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL CHONTACURO *Rhynchophorus palmarum* L.. infoANALÍTICA.

Glosario de Agricultura Orgánica de la FAO. (2009). Cultura Alimentaria. Boletín Agrario. Recuperado de: <https://boletinagrario.com/ap-6.cultura+alimentaria,4781.html>

Gobierno Provincial de Napo. (2015). Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial provincial de Napo. Recuperado de: <https://odsterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-PROVINCIA-NAPO-2015-2020-1.pdf>

Hablemos de Flores. (S.F). El Palmito: origen, características, propiedades, vitaminas, beneficios y mucho más. Hablemosdeflores.com. Recuperado de: <https://hablemosdeflores.com/el-palmito/>

Izurieta, J. et al. (2014). Desde nuestros ojos. Las historias de los pueblos y bosques de Napo. CIFOR, USAID, Grupo Faro. Recuperado de: <https://pdfs.semanticscholar.org/9f5a/19918260489dcc5371afa6224033706c976b.pdf>

Isuma.tv. (18 de Octubre de 2010). Recuperado de Isuma.tv: <http://www.isuma.tv/gobierno-de-archidona-ecuador/chicha-de-chonta>

Jaramillo, M. (2012). Texto Guía de cocina ecuatoriana. Talleres Gráficos Universidad de Cuenca. Recuperado de:

<https://archive.org/details/TextoDeGuaDeCocinaEcuatoriana/page/n1/mode/2up>

Játiva, M. (1998). El palmito de Chontaduro en la Amazonia Ecuatoriana. INIAP. Recuperado de: <http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2429/1/GUIA%20DEL%20PALMITO.PDF>

Latorre, J. (S.F). Descubre los beneficios del fruto tropical chontaduro (o caqui). Web Mia. Recuperado de: <https://www.miarevista.es/salud/articulo/descubre-los-beneficios-del-fruto-tropical-chontaduro-o-caqui-621487575151>

La Hora. (2015). La Fiesta de la Chonta engrandece a la Amazonia. Diario La Hora. Recuperado de: <https://lahora.com.ec/noticia/1101872072/la-fiesta-de-la-chonta-engrandece-a-la->

La Nación. (2019). Archidona, Guía turística. Recuperado de: <https://lanacion.com.ec/archidona/>

Magri, G. (2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. Reflexión académica N. X. Universidad de Palermo. Recuperado de: [https://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/vista/detalle\\_articulo.php?id\\_libro=124&id\\_articulo=1173](https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_libro=124&id_articulo=1173)

Marín, I. (2019). Primeros Pobladores de Ecuador. Cultura Científica, Universidad Técnica Particular de Loja. Recuperado de: <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/2019/04/primeros-pobladores-de-ecuador/>

Martínez, J (2003). Registro Oficial. Tribunal Constitucional. Recuperado de: <https://www.derechoecuador.com/registro-oficial/2003/01/registro-oficial-23-de-enero-del-2003>



Mejía, S. et al. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. CULINARIA: Revista virtual especializada en Gastronomía. Recuperado de:

[http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis\\_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf)

Mendivelso, N. (2010). Chontaduro Amazónico: de fruto a cosmético mundial. MATICES. Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de: [historico.agenciadenoticias.unal.edu.co/matices/ediciones/22/indice.htm](http://historico.agenciadenoticias.unal.edu.co/matices/ediciones/22/indice.htm)

Ministerio de Cultura. (S.f). Constitución de la República del Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/1-Normas-Constitucionales-Ministerio-de-Cultura.pdf>

Montano, J. (S.f) Historia de la gastronomía mundial hasta la actualidad. Liferder.com. Recuperado de: [https://www.liferder.com/historia-gastronomia-mundial/#Termino\\_gastronomia](https://www.liferder.com/historia-gastronomia-mundial/#Termino_gastronomia)

Moreno, D. (S.f). Cultura alimentaria. Facultad de Salud Pública y Nutrición. Universidad Autónoma de Nuevo León, México. Recuperado de: <http://respyn.uanl.mx/index.php/respyn/article/viewFile/112/95>

Orduz, J.O., & Rangel, J.A. (2002). Frutales tropicales potenciales para el Piedemonte Llanero. Recuperado de: <https://www.semanticscholar.org/paper/Frutales-tropicales-potenciales-para-el-Piedemonte-Orduz-Rangel/2a2c8447b92ffaae08c31c4156c4b74c81753c5b>

Peña, E. (1996). Plagas y Enfermedades del Chontaduro. CORPOICA. Recuperado de:

[https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/31941/38897\\_21809.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/31941/38897_21809.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Porporatto, M. (2015). Gastronomía. Qué significado. Recuperado de: <https://quesignificado.com/gastronomia/>

Sánchez, P. (2002). SÁNCHEZTREJOS-Calidad nutritiva del Palmito de Pejibaye Bactrisgasipaes, kunth. Conferencia Internacional de Antropología. Recuperado de: [http://repositorio.conare.ac.cr/bitstream/handle/20.500.12337/3372/CALIDAD%20NUTRITIVA%20DEL%20PALMITO%20DE%20PEJIBAYE%20BACTRIS%20GASIPAES%2C%20KUNTH%20\\_SANCHEZ%20TREJOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.conare.ac.cr/bitstream/handle/20.500.12337/3372/CALIDAD%20NUTRITIVA%20DEL%20PALMITO%20DE%20PEJIBAYE%20BACTRIS%20GASIPAES%2C%20KUNTH%20_SANCHEZ%20TREJOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Sancho, David & De, Manuel & Gil, Jesus & Del, Lineth & Sánchez, Rocio. (2015). Insectos y alimentación. Larvas de Rhynchophorus palmarum L, un alimento de los pobladores de la Amazonía Ecuatoriana.

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de Investigación, núm. 15. Recuperado de: <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>

Voto, J. (1996). Tratado de Cooperación Amazónica. OTCA. Recuperado de: <http://www.otca-oficial.info/assets/documents/20160704/37f2e7ff2c44963f6b1d04f3184d77f0.pdf>

