

Recetario Gourmet

con frutos de la Amazonía





Introducción

La biodiversidad amazónica tiene un enorme potencial para el Ecuador, pues constituye una ventaja diferencial en un mundo globalizado. Por otro lado, el comercio de productos basados en esta diversidad significa una excelente alternativa de conservación del medio ambiente y desarrollo de la región. Con esto en mente y con un diagnóstico previo de aquellos productos con potencial, se forma en el 2003 el Comité Institucional Asesor de Frutas Amazónicas. Este Comité está conformado por la Iniciativa Biocomercio Sostenible (CORPEI EcoCiencia), la Cooperación Técnica Alemana (GTZ) y la Bolsa Amazonia, a través de Fundación Ambiente y Sociedad.

Se ha trabajado en el fortalecimiento de esta cadena por medio del refuerzo organizacional, la consolidación de habilidades productivas y empresariales, la investigación y el desarrollo de nuevos productos y la promoción continua de frutas amazónicas y sus elaborados; siempre enfocándonos en el adecuado aprovechamiento de los recursos de la zona, en el aspecto social y en el fomento del manejo y protección del medio ambiente. Esto nos lleva a alcanzar el desarrollo sostenible de la Amazonia ecuatoriana.

Este libro de recetas es un esfuerzo coordinado con la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), la Escuela Politécnica Nacional (EPN), UDENOR – Programa de Desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica Norte AMAZNOR (BID 1420) y diversos productores amazónicos ecuatorianos, para llevar a usted una muestra del potencial de estas frutas, un tanto desconocidas en el medio ecuatoriano. El socio principal para la ejecución de esta actividad es la Embajada Real de los Países Bajos a quien agradecemos especialmente.

Le invitamos a descubrir las inmensas cualidades tanto organolépticas como nutricionales de nuestros frutales amazónicos y a apoyar el desarrollo sostenible de la región.

Contenido

Recetas Pitahaya	1
Recetas Borojó.....	10
Recetas Cocona.....	19
Recetas Arazá.....	28
Recetas Guayaba.....	37
Chefs.....	46
Proveedores.....	47
Cooperantes y Auspiciantes.....	48
Bibliografía.....	50



PITAHAYA (*Hylocereus triangularis*)

La pitahaya es una planta cactácea trepadora y perenne, de conformación arbustiva que crece en forma silvestre sobre árboles, troncos secos, piedras y muros. El fruto de la especie cultivada en la Amazonía ecuatoriana es una baya, con pulpa blanca de consistencia mucilaginoso de hasta 15cm de largo y 10cm de ancho. Cada fruto tiene numerosas semillas pequeñas de color negro brillante.

Es reconocida principalmente por sus excelentes propiedades laxantes y digestivas. El alto contenido calórico es una característica propia de esta fruta. Además ofrece una cantidad significativa de calcio.

La fruta debe ser cosechada en tres cuartos de la madurez fisiológica.

Generalmente, se consume la fruta en fresco. Esta puede durar hasta 2 semanas en ambientes frescos. También se utiliza para la preparación de cocteles y refrescos.

Se la cultiva principalmente en la Amazonía sur.

Contenido nutricional pitahaya (fruta fresca)	
Humedad (g/100g)	77.48
Extracto etéreo (g/100g)	0.34
Proteína (g/100g)	0.46
Fibra dietética (fracción sol.) (g/100g)	0.47
Fibra dietética (fracción insol.) (g/100g)	4.66
Cenizas (g/100g)	0.40
Carbohidratos totales (g/100g)	21.32
Calorías/100g	81
Calcio (mg/100g)	2.150
Fósforo (mg/100g)	1.69
Hierro (mg/100g)	0.232
Pro Vitamina A (β Carotenos) (mg/100g)	LND
Vitamina B1 (mg/100g)	0.07±0.0
Vitamina B2 (mg/100g)	LND
Vitamina C (mg/100g)	20.9±0.1
Azúcares totales aproxim.(mg/100g)	10941
Glucosa (mg/100g)	3679±223
Fructosa (mg/100g)	6137±329
Sacarosa (mg/100g)	1125±42
pH	4.59
Acidez titulable (g/100g)	0.17

Fuente: Escuela Politécnica Nacional (EPN)



pitahaya



Bruschetas con albahaca y Pitahaya

- 100gr Pan Baguette
- 10gr Ajo
- 50gr Mantequilla
- 1gr Pimentón Español
- 2gr Pimentón de Cayeno
- 30gr Tomate
- 15gr Albahaca
- 10gr Pitahaya
- 10gr Aceite de Oliva
- 100ml Vinagre Balsámico
- Sal
- Pimienta

Clarificar la mantequilla. Colocar la pimienta de cayena y el pimentón español por 2 minutos a fuego bajo. Cortar el pan en forma triangular y untar la mantequilla clarificada, colocar en una lata y llevarlo al horno precalentado de 240°C por 5 minutos. Saltear el tomate con ajo y aceite de oliva. Cuando este listo colocar sal, pimienta y orégano. En aceite de oliva saltear la albahaca y el extracto de pitahaya. Realizar una reducción de vinagre balsámico a una tercera parte. Poner esta elaboración en el centro del plato.

pitahaya

Langostinos con flan de espárragos y Pitahaya

120gr Langostinos
80gr Espárragos Blanqueados
40gr Crema de Leche
4 Huevos Enteros
25gr Yogurt Natural
Sal, Pimienta, Nuez Moscada
80gr Tilapia
Hornear con Vino Blanco

Salsa:

50gr Vino reducido con Eneldo Blanco
50gr Zumo de Pitahaya
Mantequilla
Crema de Leche
Reducción de Vinagre Balsámico al 25%

Para preparar el flan, colocar todos los ingredientes en una licuadora y procesar los alimentos, pasar a un molde y colocar la mezcla a baño maría por 45 minutos, en horno a una temperatura de 250 °C. Para la salsa, poner en un sartén el vino con el eneldo y reducir a la mitad. Poner la reducción del vinagre balsámico y el zumo de la pitahaya. Trabajar la salsa con mantequilla y crema de leche. Poner en una lata de horno salpimentados el langostino y el filete de tilapia. Cocer a temperatura media durante 12 minutos.



pitahaya



Langosta con albahaca y Pitahaya

2 Pitahayas

1 Langosta

80gr Yuca

45gr Coliflor Morada

45gr Brócoli

5gr Ajo

5gr Mantequilla

2gr Sal

2gr Pimienta

Salsa:

30gr Pitahaya

30ml Fumet (reducción)

30ml Vino Blanco

30ml Crema de Leche

60gr Mix de Mariscos

2gr Sal

2gr Pimienta

Precocer la langosta por 12 minutos y luego saborizar con ajo y la mitad de la mantequilla, poner sal y pimienta. Cocinar al vapor la coliflor y el brócoli. Cortar la yuca en finas julianas y freír. Para la salsa, realizar una reducción de vino blanco, agregar la reducción del fumet, añadir el mix de mariscos y las pitahayas. Añadir el resto de la mantequilla para trabar la salsa. Montar el plato.

pitahaya

Bife de chorizo relleno de vegetales en salsa de Pitahaya

200gr Bife de Chorizo
50gr Vegetales (10gr Zanahoria, 10gr Zuquini
amarillo, 10gr Zuquini verde, 10gr Aceitunas,
10gr Champiñones).
30gr Jamón Serrano
3gr Pimienta Negra Molida
25gr Cebolla Paiteña
5gr Sal
20gr Vino Blanco
2gr Ajo
25gr Crema de Leche
50gr Papa
25gr Leche
25gr Mantequilla
30gr Demi Glacé
30gr Zumo de Pitahaya
10gr Espárragos Blanqueados

Rellenar el bife con los vegetales salteados con aceite de oliva. Bridar y albardar el bife previamente salpimentado. Sellar en la plancha y meter al horno junto con una mezcla de vino blanco, ajo, sal, cebolla, durante una hora a 300 °C. Realizar un puré de papa con la crema de leche, leche, sal y pimienta. Para la salsa, mezclar el Demi Glacé con la pitahaya, sal y crema de leche. Reducir a fuego lento. Montar el plato junto con los espárragos.



pitahaya



Codorniz tropical en nido de Pitahaya

- 400gr Codorniz
- 32gr Zumo de Naranja
- 200gr Pulpa de Pitahaya
- 40gr Cebolla
- 30gr Ajo
- 5gr Aceite
- 30gr Apio
- 2ml Vino Blanco
- 10gr Miel
- 250ml Fondo de Pollo
- 1 Hoja Laurel
- 5ml Brandy
- Guarnición:**
- 40gr Zuquini Amarillo
- 40gr Vainita China
- 40gr Zanahoria Amarilla
- 40gr Champiñones
- 25gr Queso Azul
- 2 Huevos de Codorniz

Rehogar el ajo y la cebolla en un poco de aceite. En un sartén, colocar la codorniz y sellarla. Agregar fondo claro, vino blanco y la pulpa de pitahaya, aromatizar con laurel y apio. Dejar cocer por dos horas. Una vez cocinada la codorniz, colocar el zumo de naranja y la miel. Para la guarnición, saltear todos los ingredientes y flambearlos con brandy. Rellenar los champiñones con queso azul. Se sugiere acompañar con huevos de codorniz

pitahaya

Veteado de Pitahaya y coco

10 Pitahayas
200gr Azúcar Blanca
400gr Crema de Leche
40gr Mora
40gr Kiwi
40gr Frutilla
40gr Culis de Mora
10gr Esencia de Coco
150ml Agua
Hojas de Pitahaya (decorar)



Cocinar las pitahayas y colarlas. Hacer un sirope, con el agua y el azúcar hasta llegar a punto de hilo. Agregar el jugo de pitahaya, dejar enfriar y agregar la crema de leche. Llevar a congelación por 24 horas. Sacar de congelación. Bolear y pasar por coco. Servir inmediatamente en hojas de pitahaya. Decorarlo con moras, frutillas y culis de mora.

pitahaya



Bouble drink

1onz Pulpa de Pitahaya

3onz Champagne

½onz Licor Cassis

Cristalería copa flauta, método directo, garnish mini bruscheta.

pitahaya

Happy drink

2onz Pulpa Pitahaya
1onz Brandy
1½onz Ron
¾onz Licor de Frutilla

Vaso de pitahaya, método licuado.



pitahaya

BOROJÓ (*Borojoa patinoi*)

Es una baya carnosa de 7 a 12 cm de diámetro de color verde al inicio y pardo al madurar. Se lo conoce por sus propiedades estimulantes y energizantes. Nutricionalmente resalta por su alto contenido calórico y de fibras dietéticas tanto solubles como insolubles. También es una fuente importante de calcio y vitamina C.

Se lo encuentra de manera silvestre en la Amazonía, por lo que se adapta bien a sistemas agroforestales. La pulpa de la fruta madura puede conservarse en refrigeración por hasta seis meses sin necesidad de aditivo. Se la utiliza para jugos por su buen sabor y aroma exótico. Los indígenas la utilizan también para la elaboración de chicha. En el aspecto agroindustrial, la parte comestible del borojó es procesada para la obtención de mermeladas (también en combinación con otras frutas), vino y como saborizante de bebidas para cocteles.

El borojó se produce durante todo el año principalmente en la zona norte de la Amazonía.

Contenido nutricional de la pulpa de borojó	
Humedad (g/100g)	84.62
Extracto etéreo (g/100g)	0.22
Proteína (g/100g)	0.88
Fibra dietética (fracción sol.) (g/100g)	3.61
Fibra dietética (fracción insol.) (g/100g)	5.52
Cenizas (g/100g)	0.42
Carbohidratos totales (g/100g)	13.86
Calorías/100g	55
Calcio (mg/100g)	10584
Fósforo (mg/100g)	10.23
Hierro (mg/100g)	0.310
Pro Vitamina A (β Carotenos) (mg/100g)	LND
Vitamina B1 (mg/100g)	0.006±0.0
Vitamina B2 (mg/100g)	LND
Vitamina C (mg/100g)	142.6± 2.9
Azúcares totales -aproxim (mg/100g)	5266
Glucosa (mg/100g)	871±49.6
Fructosa (mg/100g)	3917±48.5
Sacarosa (mg/100g)	478±73.5
pH	3.08
Acidez titulable (g/100g)	1.06

Fuente: Escuela Politécnica Nacional (EPN)

borojó

Tapas de cerdo ahumadas en Borojón

150gr Lomo de Cerdo Ahumado
20gr Aceitunas
20gr Pepinillos Encurtidos
20gr Pimiento Marrón
70gr Salsa Teriyaki (30 gr) Borojón (40gr)
150gr Queso Crema
5gr Ají Seco
1gr Perejil
30gr Pulpa de Borojón
30gr Salsa de Soya
50gr Fondo de Pollo
15gr Miel de Abeja
Caviar Negro



Cortar el pimiento marrón, las aceitunas y los pepinillos en dados medianos. Mechear la carne. Para elaborar la salsa, reducir la salsa de teriyaki, pulpa de borojón, miel de abeja, salsa de soya y fondo de pollo y mezclar con el cerdo mechado. Rellenar con las aceitunas, pepinillos y pimientos las tartaletas de sal. Para las tartaletas de queso y borojón, mezclar el queso crema con el borojón, ají seco y perejil. Con una manga rellenar las tartaletas y decorar con perejil y caviar negro.

borojón



Picaña en salsa de Borojó y jengibre

15gr Pulpa de Borojó	220gr Picaña
16gr Crema de Leche	50gr Zanahoria
5gr Mantequilla	50gr Vainita
32gr Fondo de Pollo	50gr Brócoli Morado
48gr Pulpa de Borojó	10gr Palmito
16gr Aceite	50gr Achiote
1gr Finas Hierbas	70ml Vinagre Balsámico
Sal	50ml Vino Tinto
Pimienta	15gr Azúcar
	15gr Jengibre
	20gr Cebollitas en Vinagre

Cocinar los vegetales y agregar crema de leche y mantequilla a cada puré (reducir a puré en un mixer zanahoria, vainita y brócoli morado) previamente procesados por separado. Colocar el puré dentro de un molde y en el centro una lámina de palmito, bañar con tempura y freír. Macerar la picaña en vino, aceite, sal, pimienta y finas hierbas y luego sellarla a la plancha. Dorar el jengibre rallado con mantequilla agregar fondo de pollo y pulpa de borojó, sazonar y dejar reducir hasta que espese. Caramelizar las cebollitas en vinagre utilizando vino tinto, vinagre balsámico y azúcar.

borojó

Terrina de ternera con polenta y Borojó

720gr Filetes de Ternera
120gr Slices de Queso Swiss
120gr Pasas
120gr Rúgula
100gr Licor Espiritu del Ecuador
150gr Espinaca
250gr Polenta
250gr Crema de Leche
80gr Pulpa de Borojó
64gr Vino Tinto
400gr Gelatina
32gr Pimienta
1 Hongo Portobello
16gr Miel de Abeja
Demi Glacé
Sal, Romero y Mantequilla

Enrollar la rúgula y pasas con los filetes de ternera y sellar. Para la terrina, cocinar la polenta con una taza de crema de leche. Blanquear especies en una taza de leche. Cocinar la pulpa de borojó agregando la miel de abeja, el licor y la gelatina. Colocar la polenta por capas más la ternera, el queso, la espinaca y cocinar por 30 minutos a 160 °C. Desmoldar y cortar. Saltear el hongo portobello, cortarlo y usarlo como decoración. Realizar una reducción de vino tinto, demi glacé, romero y mantequilla. Servir.



borojó



Lomo relleno con Borojó y papa ana

- 200gr Lomo
- 20gr Pimiento Verde (Juliana)
- 156gr Zanahoria (Juliana)
- 30gr Champiñones (Slice)
- 20gr Queso Holandés (Juliana)
- 64gr Borojó (Jugo)
- Flor de Pitahaya (Slice)
- 80gr Papas (Slice)
- 32gr Crema de Leche
- 5gr Ajo (Repicado)
- 15gr Cebolla (Repicado)
- 30gr Licor Espíritu del Ecuador
- Queso Parmesano
- Sal
- Pimienta

Cortar el lomo en mariposa, rellenar con zanahoria, pimiento verde, queso holandés y champiñones. Salpimentar y untar de ajo. Marinar con el borojó. Sellar en la plancha y meter al horno. Flambear con licor Espíritu del Ecuador.

Guarniciones - Papa ana: Cortar la papa y saltear con cebolla y ajo. Añadir crema de leche y reducir. Finalmente gratinar con queso parmesano y decorar con rosas de tomate y la flor de la pitahaya.

borojó

Enrollado de pavo en salsa de Borojón y roscas al café

220gr Pechuga de Pavo
120gr Pimiento Morrón Rojo
30gr Pasas
30gr Pimiento verde
2 Plátanos Verdes
200gr Licor de Café
50gr Achiote
200gr Pulpa de Borojón
200gr Licor Espíritu del Ecuador
200gr Azúcar
100gr Fondo de Pollo
20gr Puré de Papa
40gr Cebolla Perla
200gr Vino Tinto
6 Champiñones Pequeños
1 Brócoli
1 Tartaleta de Sal

Salpimentar el pavo e incorporar bastones de pimiento morrón, verde y pasas. Enrollarlo con los ingredientes en el centro y cubrir con papeles. Meter al horno en una lata con agua hasta una temp. de 74 °C interior. Cocinar y moler el verde. Dar color con el achiote y la cebolla. Formar unas roscas y mezclar con el licor de café. Dorar en la plancha. Para la salsa, mezclar el borojón con el licor Espíritu del Ecuador, fondo de pollo y azúcar. Usar el puré para ligar. Caramelizar la cebolla en juliana con vino tinto y azúcar e incorporar a la tartaleta. Decorar con champiñones y brócoli blanqueados. Cortar el pavo diagonalmente y bañarlo con la salsa.



borojón



Aspic de Borojó

- 350gr Pulpa de Borojó
- 350gr Azúcar
- 70gr Gelatina sin Sabor
- 6gr Claras de Huevo
- 460gr Frutillas Grandes
- 60gr Culis de Mora
- 60gr Kiwi
- 100ml Agua

Cocinar bien el borojó con 250gr de azúcar. Retirar del fuego y dejar enfriar. Batir las claras con 100gr de azúcar a punto de nieve. Agregar la gelatina disuelta en agua tibia. Mezclar con el borojó y rectificar sabores. Forrar moldes o tazas con frutillas alrededor y rellenar con la mezcla. Llevar al frío de un día para el otro. Despegar el aspic con la ayuda de una puntilla. Montar el plato con culis de mora.

borojó

Same

1½onz Ron Blanco
1onz Licor de Coco
½onz Pulpa de Borojó
¾onz Pulpa de Maracuyá
½onz Granadina

Vaso de maracuyá, método licuado,
garnish paraguas, cereza y uvilla.



borojó



Batida Ecuatoriana

- ¾onz Pulpa de Borojó
- ½onz Pulpa de Pitahaya
- ½onz Pulpa de Cocona
- ½onz Pulpa de Arazá
- ½onz Pulpa de Maracuyá
- 1 ½onz Ron
- ½onz Licor de Frutilla
- ¾onz Licor de Durazno

Copa Margarita, método batido, garnish flor de frutilla.

borojó

COCONA (*Solanum sessiflorum*)

A la cocona se la llama también naranjilla silvestre. El fruto es una baya dulce ovalada o redonda que mide de 3 a 12 cm de diámetro. Su cáscara gruesa está cubierta de vellos cortos y presenta coloraciones amarillentas, anaranjadas o rojas en su madurez. La cocona se destaca por su alto contenido de fibras dietéticas solubles, agua y hierro. Además es una fuente significativa de vitaminas.

Se la encuentra mayormente en forma silvestre. Los indígenas amazónicos y campesinos colonos la cultivan o recolectan en pequeña escala. La planta es arbustiva de tallos semi-leñosos y pubescentes mejor adaptada a sistemas agroforestales.

Se la cosecha en estado pintón para que pueda resistir el transporte y manipuleo. Se la puede consumir en fresco o en jugos, refrescos y helados. Se la ha utilizado tradicionalmente en medicina natural como antidiabético, antiofídico y para la hipertensión, así como también, para el tratamiento de quemaduras. Por sus características, puede durar alrededor de 15 días.

En Ecuador, se la encuentra principalmente en la zona norte de la Amazonía y hay producción durante todo el año.

Contenido nutricional de la pulpa de cocona	
Humedad (g/100g)	88.52
Extracto etéreo (g/100g)	1.21
Proteína (g/100g)	0.78
Fibra dietética (fracción sol.) (g/100g)	1.22
Fibra dietética (fracción insol.) (g/100g)	2.59
Cenizas (g/100g)	0.61
Carbohidratos totales (g/100g)	8.88
Calorías/100g	45
Calcio (mg/Lt)	0.124
Fósforo (mg/100g)	0.26
Hierro (mg/Lt)	1.293
Pro Vitamina A (β Carotenos) (mg/100g)	0.06±0.0
Vitamina B1 (mg/100g)	0.03±0.0
Vitamina B2 (mg/100g)	LND
Vitamina C (mg/100g)	58.7± 3.2
Azúcares totales aproxim.(mg/100g)	2087
Glucosa (mg/100g)	1273±44
Fructosa (mg/100g)	578±24.5
Sacarosa (mg/100g)	236±5.3
pH	3.76
Acidez titulable (g/100g)	1.78

Fuente: Escuela Politécnica Nacional (EPN)

COCONA



Lomo fino de res en salsa de Cocona y salsa de soya

- 200gr Lomo Fino de Res
- 120gr Puré de Papa
- 1 Zanahoria
- 20gr Brócoli
- 10gr Salsa de Soya
- 10gr Pulpa de Cocona
- Sal
- Pimienta
- Salsa:**
- Roux
- Pulpa de Cocona
- Salsa de Soya
- Sal
- Pimienta

Cortar el lomo fino en rodajas. Condimentar y sellar en la plancha. Preparar el puré de papa, dándole un toque de color con colorantes vegetales. Blanquear el brócoli y la zanahoria con sal. Para la salsa, mezclar el roux con la cocona hasta obtener una salsa consistente. Hacer una reducción de la salsa de soya para resaltar el plato con la salsa de cocona.

cocona

Chuleta de borrego en salsa de Cocona y aceitunas

120gr Chuletas
70gr Papa
½ taza Crema de Leche
¼ taza Queso Parmesano
¼ taza Cebolla Perla (brunoise)
½ taza Vino Tinto
1 ½ taza Pulpa de Cocona
Sal, Pimienta, Ajo en Polvo,
Nuez Moscada
20gr Brócoli
20gr Zanahoria

Salsa:

5gr Roux
32gr Pulpa de Cocona
10gr Aceitunas

Macerar las chuletas con el vino tinto, la cocona, sal, pimienta, ajo en polvo por ½ hora aproximadamente. Llevarlas al horno por 45 minutos. Cortar las papas en slides. Dorarlas con la cebolla y la mantequilla. Agregar la crema de leche. Condimentar con sal, pimienta, ajo, y nuez moscada. Agregar el queso parmesano. Llevar al horno para terminar la cocción. Blanquear la zanahoria y el brócoli. Para la salsa, ligar la pulpa de cocona con roux. Salpimentar y agregar las aceitunas en slides.



cocona



Chuletas de cerdo ahumado con pulpa de Cocona

- 180gr Carne de Cerdo Ahumado
- 80gr Papa Torneada
- 30gr Pimiento
- 30gr Zanahoria
- 60gr Pulpa de Cocona
- Sal
- Pimienta
- 2 Papas
- Salsa:**
- 50gr Mayonesa
- 30gr Salsa Jalisco
- 20gr Pulpa de Cocona

Marinar la carne con la pulpa de cocona, sal y pimienta por 20 minutos aproximadamente. Llevar al horno a 180 °C por 45 minutos. Cortar en slices y terminar la cocción por 10 minutos. Cortar la zanahoria y el pimiento en juliana. Saltear la zanahoria, el pimiento y las papas. Para la salsa, mezclar la mayonesa, la salsa jalisco y la cocona.

cocona

Lomo de cerdo relleno en salsa de Cocona

250gr Lomo de Cerdo
4 Aceitunas
30gr Zanahoria (Juliana)
4 Ciruelas Pasas
40gr Papa
10gr Brócoli
10gr Tomate Fiesta
40gr Mantequilla

Salsa:

20gr Pulpa de Cocona
10gr Azúcar
32gr Fondo de Vegetales

Rellenar el lomo de cerdo con la zanahoria, las aceitunas y las ciruelas pasas. Salpimentar y meter al horno. Tornear las papas y blanquearlas. Saltear los tomates fiesta en mantequilla. Para la salsa, preparar caramelo y aflojar con fondo de vegetales, poner la pulpa, reducir y rectificar.





Enrollado de cerdo con camarón en salsa de Cocona

120gr Lomo de Cerdo
40gr Camarones
2gr Albahaca
30gr Zanahoria
60gr Papas
10gr Apio

Salsa:

32gr Pulpa de Cocona
5gr Mantequilla
32gr Fondo de Vegetales

Abrir la carne de cerdo. Salpimentar y colocar las hojas de albahaca. Limpiar los camarones y colocar colorante azul. Envolver con papel Film y papel aluminio. Llevar al horno por 45 minutos aproximadamente. Dorar en la plancha. Tornear las papas y las zanahorias y saltear. Cortar el apio en sesgo, blanquear y saltear. Para la salsa, reducir la pulpa de cocona con el fondo de vegetales y ligar con la mantequilla fría.

cocona

Helado de Cocona

500gr Pulpa de Cocona
200gr Azúcar
300gr Crema de Leche
40gr Mora
40gr Frutilla
40gr Frambuesa
20ml Crema Triple Sec

Reducir la pulpa con azúcar, retirar del fuego y dejar enfriar. Batir la crema de leche y añadir la cocona. Mezclar bien y añadir el licor. Llevar al congelador por 18 horas. Sacar, boliar, montar en un tulipán o copa y decorar con la fruta.



cocona



Canuto

2onz Ron
½onz Licor de Coco
1onz Licor de Durazno
¾onz Licor Blue Curaçao
4onz Pulpa de Cocona
1 dash Granadina

Cristalería copa Hurricane 16 onz,
método licuado.

cocona

Tropical Sunshine

1½onz Ron
1onz Vodka
1onz Licor Blue Curaçao
2onz Pulpa de Cocona
Completar con Gaseosa Sprite

Vaso trago largo 16 onz, método batido,
garnish rodaja de limón, uvilla, cereza y
paraguas.



cocona

ARAZÁ (*Eugenia stipitata*)

El arazá es una baya de entre 8 y 12 cm de diámetro, de color amarillo intenso, en su madurez, bastante ácida y de aroma inconfundible. Tiene un alto nivel nutritivo ya que es rica en carbohidratos, proteínas, fibra y vitaminas.

Su consumo en fresco no es lo común por su alto grado de acidez. Tradicionalmente, el arazá ha sido utilizado por los pobladores de la Amazonía para la elaboración de jugo puro o en mezclas con otras frutas y leche. También, es útil como saborizante de bebidas y cocteles. La piel contiene aceites esenciales de excelente aroma.

Los frutos pintones pueden mantenerse en refrigeración hasta ocho días, mientras que su conservación como pulpa congelada es mucho más prolongada. En el procesamiento, se debe evitar exponerlo a temperaturas superiores a los 60 °C, pues el color, sabor y aroma se pueden deteriorar.

El arazá se produce durante todo el año a lo largo de la región amazónica.

Contenido nutricional de la pulpa de arazá	
Humedad (g/100g)	93.52
Extracto etéreo (g/100g)	1.43
Proteína (g/100g)	0.66
Fibra dietética (fracción sol.) (g/100g)	0.61
Fibra dietética (fracción insol.) (g/100g)	2.85
Cenizas (g/100g)	0.13
Carbohidratos totales (g/100g)	4.26
Calorías/100g	30
Calcio (mg/lt)	0.136
Fósforo (mg/100g)	0.06
Hierro (mg/lt)	0.841
Pro Vitamina A (β Carotenos) (mg/100g)	0.03±0.0
Vitamina B1 (mg/100g)	0.007±0.0
Vitamina B2 (mg/100g)	LND
Vitamina C (mg/100g)	62.8±0.71
Azúcares totales aproxim.(mg/100g)	481
Glucosa (mg/100g)	163.4±7.6
Fructosa (mg/100g)	214±0.18
Sacarosa (mg/100g)	104.2±2.1
pH	2.57
Acidez titulable (g/100g)	2.88

Fuente: Escuela Politécnica Nacional (EPN)



Poupiets de trucha y Arazá

120gr Filetes de Trucha
10gr Aceitunas Rellenas
10gr Ciruelas Pasas
22gr Pulpa de Arazá
1 Limón
1 Tomate Cherry
Papel Aluminio
Pimienta Roja
Sal

Deshuesar la trucha, salpimentar, bañar con la pulpa de arazá y rellenar con las ciruelas y las aceitunas. Envolver en papel aluminio y cocer al vapor por 12 minutos. Decorar con gajos de limón y tomate cherry.



araza



Dedos de pollo al ajonjolí con Arazá

- 50gr Pollo
- 50gr Pulpa de Arazá
- 50gr Ajonjolí
- 20gr Harina
- 30gr Yuca
- 1 Huevo
- 20gr Zumo Limón
- 150gr Aceite
- 10gr Mantequilla
- Albahaca
- Paprika
- Miel de Abeja
- Sal
- Pimienta

Cortar el pollo en dedos de 5 x 1, salpimentarlos y marinar en el limón y 30gr de arazá por 15 minutos. Luego, pasarlos por la harina mezclada con una pizca de paprika y sal. Pasar por el huevo y ajonjolí. Llevar al fuego las pechugas en aceite caliente. Cortar la yuca tipo chips y freír. Para la salsa, reducir el restante de pulpa de arazá; e incorporar la miel de abeja. Agregar la albahaca al gusto y al final la mantequilla para ligar la salsa.

Sushi de salmón con tereyaki de Arazá

2 Hojas de Nori
50gr Salmón Ahumado
100gr Arroz de Sushi
62gr Vinagre
20gr Queso Crema
32gr Pepinillos en Vinagre
32gr Salsa Teriyaki
64gr Pulpa de Arazá
Té

Cocer el arroz con el vinagre y agua. Humedecer las hojas de nori con el té. Estirar en unas tablillas el salmón, cubrir con arroz, queso crema, nori y los pepinillos. Enrollar y cortar. Reducir la salsa teriyaki con la pulpa de arazá. Servir.





Langostinos flambeados marinados al Arazá

- 180gr Langostinos
- 45gr Rábano
- 45gr Pepinillos
- 32gr Pulpa de Arazá
- 10ml Brandy
- Sal
- Pimienta
- Salsa:**
- 15ml Pulpa de Arazá
- 5ml Miel de Abeja
- 15ml Fumet
- 5ml Vino Blanco
- 2gr Sal
- 2gr Pimienta

Marinar los langostinos con el arazá, la sal y pimienta. Flambear con el brandy. Para la salsa, deglasear e incorporar el arazá, la miel, el fumet, el vino blanco y salpimentar al gusto. Para decorar, cortar el pepinillo en medias lunas y los rábanos en forma de rosas.

Chuleta de corvina en salsa de Arazá

180gr Chuleta de Corvina

45gr Zanahoria

45gr Brócoli

80gr Verde

Salsa:

100ml Fumet

50ml Vino Blanco

50ml Crema de Leche

40ml Pulpa de Arazá

15gr Mantequilla

Sal

Pimienta

Salpimentar la chuleta de corvina. Blanquear la zanahoria y el brócoli. Hacer un enrejado con el verde y freír. Para la salsa, reducir el fumet y mezclar con el vino blanco. Agregar la crema de leche y el arazá y reducir hasta ligar. Trabar con mantequilla fría y rectificar sabores.



araza



Veteado de Arazá

5 Claras de Huevo

200gr Azúcar

300gr Crema de Leche

60gr Gelatina sin Sabor

250gr Pulpa de Arazá

30ml Agua

Batir las claras de huevo con azúcar a punto de nieve. Agregar la gelatina sin sabor disuelta en agua tibia. Agregar la crema de leche montada. Agregar la pulpa de arazá y mezclar en forma envolvente. Llevar en copas o moldes al frío por una hora y media.

araza

Rose friendship

1½onz Pulpa de Arazá

2½onz Champagne

1 dash Licor Blue Curaçao

Método directo, garnish cereza y uvilla



araza



Baby fruit

2onz Pulpa Araza

1½onz Brandy

½onz Licor Amaretto

½onz Licor de Café

½onz Licor de Huevo

1onz Leche Condensada

Vaso on the rock 6 onz, método batido.

araza

GUAYABA (*Psidium guajava*)

Es una especie nativa de América tropical y de origen amazónico. El fruto es una baya redondeada, ovoide, globosa o piriforme de color amarillo claro en su madurez. Nutricionalmente resalta por su alto contenido de vitamina C. También posee gran cantidad de fibra dietética soluble e insoluble.

En la Amazonía ecuatoriana la propagación de la guayaba es espontánea, provocada principalmente por las aves y otros animales.

Tiene aroma agradable y sabor que varía de muy ácido a dulce, siendo el mejor el agridulce. Se utiliza en la fabricación casera o industrial de conservas como: almíbar, puré, pulpa congelada, mermeladas, dulces y néctares. También es muy apreciada como saborizante de yogur, gelatinas y helados. Al procesarla en forma de pulpa congelada, su vida útil se extiende significativamente.

Se la cultiva principalmente en las regiones centro y sur, en donde se la puede encontrar durante todo el año.

Contenido nutricional de la pulpa de guayaba	
Humedad (g/100g)	87.79
Extracto etéreo (g/100g)	0.21
Proteína (g/100g)	0.31
Fibra dietética (fracción sol.) (g/100g)	0.92
Fibra dietética (fracción insol.) (g/100g)	4.17
Cenizas (g/100g)	0.43
Carbohidratos totales (g/100g)	11.26
Calorías/100g	43
Calcio (mg/100g)	0.132
Fósforo (mg/100g)	0.24
Hierro (mg/100g)	0.953
Pro Vitamina A (β Carotenos) (mg/100g)	0.16±0.01
Vitamina B1 (mg/100g)	0.01±0.0
Vitamina B2 (mg/100g)	LND
Vitamina C (mg/100g)	141.6±2.9
Azúcares totales aproxim.(mg/100g)	5727
Glucosa (mg/100g)	1699±31.6
Fructosa (mg/100g)	2311±82.5
Sacarosa (mg/100g)	1717±12.4
pH	3.55
Acidez titulable (g/100g)	0.88

Fuente: Escuela Politécnica Nacional (EPN)



guayaba



Rollo de corvina con queso y espinaca en salsa de Guayaba

- 250gr Corvina
- 100gr Espinaca
- 100gr Queso Maduro
- 1 Plátano Verde
- 8ml Zumo de Limón
- 64ml Vino Blanco
- Sal y Pimienta
- 8ml Aceite
- 100gr Choclo Tierno en Lata (decorar)
- Queso de Cabra con Especies (decorar)
- 64ml Pulpa de Guayaba
- 8ml Miel de Abeja
- 64 ml Fumet

Filetear la corvina, macerar con el vino blanco, sal, pimienta y el zumo de limón. Blanquear la espinaca, escurrir bien. Colocar sobre el filete de corvina una lámina de queso maduro y las hojas de espinaca, enrollarla y cubrir bien con papel aluminio. Cocer los rollos a baño maría por 10 minutos aproximadamente. Pelar el plátano verde, cortarlo de 1 – 1,5cm y freírlos en aceite bien caliente. Retirarlos y aplastarlos de tres en tres, formando una cama de patacones. Colocar el pescado cocido sin el papel aluminio, encima de la cama de patacones, decorar con el queso de cabra y el choclo al gusto. Para preparar la salsa, reducir el fumet con la pulpa de la fruta y agregar miel de abeja al gusto, salear el plato.

guayaba

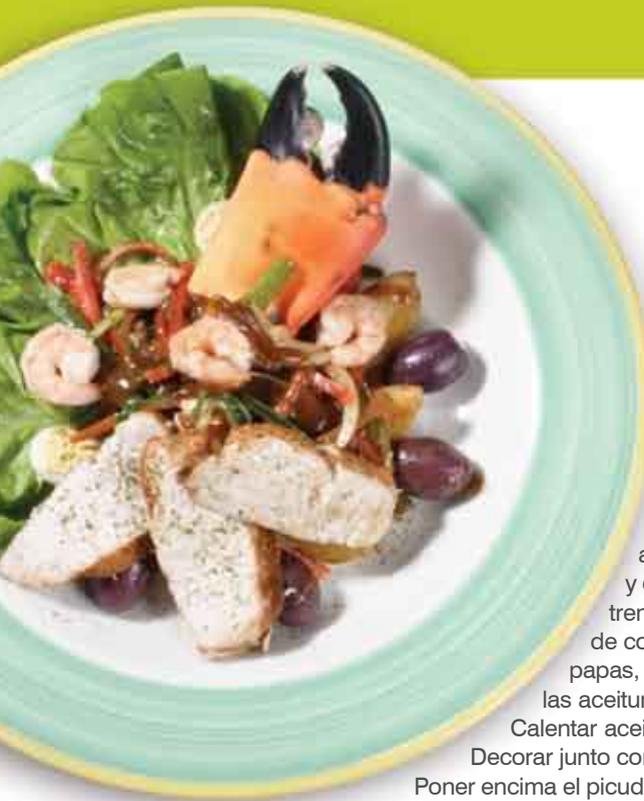
Trucha con salsa de Guayaba y azafrán

250gr Filete de Trucha
20gr Camarones
10gr Cebolla Perla
32 gr Fumet
32 gr Crema de Leche
64 gr Pulpa de Guayaba
2 Papas
Albahaca
Zuquini (decoración)
Vainitas (decoración)
Caviar Rojo / Negro (decoración)
Bacon
Sal
Pimienta

Deshuesar la trucha y sacar la piel, salpimentar, rellenar con camarón y hojas de albahaca. Enrollar en papel aluminio y cocer en agua caliente por 20 minutos. Sacar del agua y del papel aluminio. Dorar y cortar. Para la guarnición, saltear la cebolla en aros, el zuquini y las vainitas. Rallar las papas y freír sacando el almidón. Cortar el bacon, colocar los vegetales y la papa rallada. Para la salsa, reducir el fumet, la crema de leche y la pulpa de guayaba. Salpimentar al gusto.



guayaba



Ensalada rústica con vinagreta de Guayaba

100gr Papas	60gr Picudo
50gr Judías Verdes	60gr Camarón
3 Huevos de Codorniz	16 gr Aceite
50gr Pimiento Verde	2 Tenazas Pangora
50gr Pimiento Rojo	32gr Pulpa de Guayaba
20gr Chalots	Vinagre balsámico
30gr Tomate	Aceite de Oliva
2 hojas Lechuga	4 Aceitunas

Pelar las papas, poner en una cazuela grande con agua y sal y llevar a ebullición de 30 a 35 min. Secar y cortar en dados. Hervir las judías enteras sin los extremos durante 8 min, escurrir bien. Cocer los huevos de codorniz por 4 min aprox, pelar y cortar. Mezclar las papas, las judías, el pimentón verde y rojo, los chalots, las aceitunas y el tomate y agregar la mitad de la vinagreta.

Calentar aceite en una sartén a fuego lento y sofreír el picudo. Decorar junto con las lechugas, colocar la mezcla antes elaborada.

Poner encima el picudo y añadir la otra mitad de la vinagreta. Cocinar las tenazas de pangora en un caldo corto por 10 min y colocarlas en el plato. Colocar los camarones cocidos en el plato. Para la vinagreta de guayaba hacer una reducción de vinagre balsámico con aceite de oliva y la pulpa de guayaba. Agregar sal y pimienta al gusto. Remover constantemente con un batidor de varilla.

guayaba

Langostino en salsa de Guayaba con croqueta

1 Langostino
32gr Jugo de Limón
1gr Ajo
8gr Aceite de Oliva
32gr Pulpa de Guayaba
16gr Azúcar
64gr Fumet
32gr Vino Blanco
32gr Crema de Leche
30gr Anillos de Calamar
30gr Camarón
120gr Puré de Papa
60gr Puré de Zapallo
30gr Semillas de Amapola
30gr Semillas de Ajonjolí
125gr Aceite de Girasol
Sal
Pimienta

Limpiar el langostino y frotarlo con el jugo de limón y el ajo finamente cortado. Asarlo en plancha con el aceite de oliva. Preparar un caramelo con el azúcar y mojarlo con la pulpa de la guayaba, agregar el vino blanco y el fumet, reducir e incorporar la crema de leche y reducir a punto de nape. Ligar el puré de papa con el puré de zapallo. Formar las croquetas y apanarlas a la inglesa remplazando la miga de pan por las semillas. Dorar en aceite caliente. Montar y decorar el plato, con calamares y camarones cocidos al vapor.



guayaba



Langostinos marinados en Guayaba con arroz de coco

- 4 Langostinos
- 120gr Arroz
- 80gr Coco Deshidratado
- 1gr Azafrán
- 35ml Fondo de Vegetales
- 2 Limones
- 5gr Mostaza
- 5gr Ajo
- 5gr Cebolla
- 100ml Vino Blanco
- 50gr Pulpa de Guayaba
- 48gr Fumet
- Bouquet Garni

Marinar los langostinos limpios con vino blanco, jugo de limón, mostaza, ajo, pulpa de guayaba y cebolla picada en brunoise. Saltear el arroz con el fondo, coco deshidratado y el azafrán. Asar los langostinos en plancha a temperatura media. Para la salsa, realizar una reducción de fumet con pulpa de guayaba y un bouquet garni. Montar el plato.

guayaba

Quenel de Guayaba

6 Guayabas Grandes
250gr Chocolate de Repostería
20gr Mora
20gr Frutilla
15gr Kiwi
10ml Culis de mora
5ml Licor Espiritu del Ecuador
1 Flor de Astromelia

Pelar las guayabas, cocinarlas, licuarlas y agregar el chocolate derretido y mezclar muy bien todo. Agregar el Licor Espíritu del Ecuador. Mezclar y llevar a congelación por 24 horas. Sacar del congelador. Calentar una cuchara en agua caliente, para formar el quenel que va montado en la mitad de una guayaba. Decorar con la fruta y el culis de mora, colocar la flor de Astromelia.



guayaba



Guayaba party

1onz Gin
½onz Licor Blue Curaçao
½onz Licor de Frutilla
1onz Pulpa de Guayaba

Método licuado, cristalería copa cocktail, garnish cereza.

guayaba

Fruit party

2onz Ron

½onz Pulpa de Pitahaya

½onz Pulpa de Arazá

½onz Pulpa de Cocona

½onz Pulpa de Borojó

½onz Pulpa de Guayaba

½onz Jugo de Maracuyá

1onz Jugo de Naranja

¾onz Licor Cassis

1onz Licor Blue Curaçao

Método directo, cristalería copa vino
tinto, garnish brocheta de fruta



guayaba

Chefs

Coordinador General

Nombre: Ricardo Rivas

Títulos:

- Ingeniero en Gestión Hotelera
- Licenciado en Administración Hotelera
- ISPEHT, La Habana, Cuba, Máster en Pedagogía Profesional

Experiencia profesional:

- Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Docente (15 años)
- Escuela Gastronomía de la UTE, Coordinador Académico
- Hotel Akros, Gerente de Mercadeo.

Chef

Nombre: Manolo Andrango

Título: Tecnología en Gastronomía

Experiencia profesional:

- Hotel Hilton Colón, ayudante en el Café Colón.
- TGI Fridays, Kitchen Manager (tres años)
- New Store Opening, Couch City Training (dos años)
- Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Docente

Chef

Nombre: Víctor Medina

Título: Chef pastelero del SENA, de Colombia.

Experiencia profesional:

- 12 años en los hoteles Hilton Bogotá, Cartagena Hilton, Sheraton Bogotá y Medellín.
- Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Docente

Chef

Nombre: Patricio Vergara

Títulos:

- Estudios en gastronomía y repostería en La Escuela Culinaria de NY (NYRS)

Experiencia profesional:

- SNER Food Corp. NY, Gerente y Sous Chef Director
- Marriot Marquis NY, Chef de banquetes
- Centro de formación en hotelería y turismo CAPTUR, Chef instructor.
- Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Docente

Chef

Nombre: Esteban Tapia

Título: Chef instructor certificado, WACS 2004

Estudios:

- Cocina en la Escuela de Altos Estudios (dos años)
- Estudios Hoteleros en La Habana, Cuba
- Cocina Regional y Garnish, Prefectura Millau, Francia (6 meses)

Experiencia profesional:

- Hotel Dann Carlton, Sous Chef (dos años)
- American Suites, Gerente de Alimentos y Bebidas (dos años)
- Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Docente

Chef

Nombre: Diego Lavalletto

Títulos:

- Ceppag, Buenos Aires, Argentina, especialista en arte culinario
- Universidad del Coctel, Argentina, Bartender y Bar Manager

Experiencia profesional:

- Cocina caliente (8 años)
- Cocina fría (2 años)
- Restaurante Posta Grill, Hotel Oro Verde Guayaquil, Jefe de partida (2 años)
- Hotel Oro Verde Guayaquil, Jefe de bar (8 meses)

Agradecemos además la participación de los estudiantes de la Universidad Tecnológica Equinoccial de séptimo y octavo nivel de la carrera de gastronomía por su participación activa en la elaboración de los diferentes platos para este recetario.

Proveedores



COLEGIO GAMBOA AGROINDUSTRIA GAMBOÍNA

Contacto: Antonio Espinoza/Ramón Hernández
Dirección: Colegio Padre Miguel Gamboa
Calle Vicente Rocafuerte s/n y Alejandro Labaka
Coca, Orellana
Teléfonos: 593 6 288 1105 / 593 9 443 1376
Productos: Pulpa congelada de arazá, borojó, cocona y guayaba
Mermelada de arazá, borojó, cocona y guayaba
e-mail: wladylhr76@yahoo.es; e-mail: ermus_7@yahoo.com

PRODUCTORES DE PALORA

Contacto: César Delgado
Dirección: Palora, Morona Santiago
Teléfonos: 593 3 231 2193 / 593 3 231 2455
Producto: Pitahaya en fresco
e-mail: pramirez@gtz-gesoren.org.ec (GTZ)

ASOCIACIÓN VALLE AMAZONICO

Contacto: Raúl Hernán Escobar
Dirección: Américas km 4, vía Puyo-Tena
Puyo, Pastaza
Teléfono: 593 9 903 8225
Productos: Mermeladas de guayaba y arazá

CETCA

Contacto: Jaime Flores
Dirección: Av. 12 de Octubre N26-97 y Abraham Lincoln
Quito, Pichincha
Teléfonos: 593 2 222 2360 / 2710
Producto: Pitahaya en fresco
e-mail: cetcauio@uio.satnet.net



ROMERO KOTRE

Contacto: Marcelo Romero
Km 5,5 vía Amagañaña-Tambillo
Tambillo, Pichincha
Teléfonos: 593 2 233 1976 / 331 779
/ 593 9 900 2278
Producto: Concentrado orgánico de arazá
e-mail: info@romerokotre.com



LA DELICIA

Contacto: Edwin Sánchez / Javier Pilamala
Dirección: Parroquia Madre Tierra, cantón Mera
Puyo, Pastaza
Alemania 550 y Vancouver/Quito, Pichincha
(Bolsa Amazonía Ecuador)
Teléfonos: 593 9 762 3919 / 593 3 285 2853 /
593 9 473 1918 / 593 2 290 4815
Productos: Pulpa congelada de guayaba y arazá
Mermelada de guayaba y arazá Jalea de guayaba
e-mail: f.as@uio.satnet.net (Bolsa Amazonía Ecuador)

COLONIA AGUA SANTA

Contacto: José Durán / Javier Pilamala
Dirección: Sevilla y Agua Santa
Puyo, Pastaza
Alemania 550 y Vancouver/Quito, Pichincha
(Bolsa Amazonía Ecuador)
Teléfonos: 593 9 473 1918 / 593 2 290 4815
Productos: Arazá, guanábana
e-mail: f.as@uio.satnet.net (Bolsa Amazonía Ecuador)

PRODUCTORES DE GUALAQUIZA

Contacto: Luis Inga
Dirección: Av. Sixto Durán Ballén y Río Cenepa
Gualaquiza, Morona Santiago
Teléfono: 593 7 278 0284
Producto:
Pitahaya en fresco
e-mail: pramirez@gtz-gesoren.org.ec (GTZ)

ASOCIACIÓN FRUTISELVA

Contacto: Marina Sarango
Dirección: San Jorge km 46 de la vía Puyo-Tena
Puyo, Pastaza
Teléfono : 593 3 288 4153
Productos: Mermeladas de guayaba y arazá

FOCAO (Federación de Organizaciones Campesinas de Orellana)

Contactos: Inés Cojitambo / Bolívar Riofrío
Dirección: Coca, Orellana
Teléfonos: 593 9 305 3041/ 593 6 288 0916
Productos: Arazá, borojó, cocona y guayaba en fresco
e-mail: ermus_7@yahoo.com

Cooperantes y Auspiciantes



Iniciativa Biocomercio Sostenible Ecuador

La Iniciativa Biocomercio Sostenible de Ecuador (IB) es coordinada por CORPEI en conjunto con EcoCiencia, bajo el amparo del Ministerio del Ambiente y con el apoyo y cooperación de la UNCTAD. Su misión es impulsar el desarrollo sostenible y la conservación de la biodiversidad de acuerdo con los objetivos del Convenio de Diversidad Biológica (CDB), mediante la promoción del comercio y las inversiones que potencien el uso de estos recursos. Trabaja con frutas amazónicas gracias al apoyo de la Embajada Real de los Países Bajos en Ecuador.

Ana Carolina Benítez

Dirección: Av. Amazonas 4430 y Villalengua, ed. Amazonas 100, piso 8

Quito-Ecuador

Teléfono: 593 2 246 0606

Fax: 593 2 246 0605

E-mail: abenitez@corpei.org.ec/biocomercio@corpei.org.ec

Página web: www.biocomercioecuador.org



Bolsa Amazonia Ecuador/Fundación Ambiente y Sociedad (FAS)

La Bolsa Amazonia Ecuador/Fundación Ambiente y Sociedad (FAS) trabajan para contribuir con procesos de desarrollo sostenible en el Ecuador, sobre la base de que el ser humano asuma y desarrolle propuestas socioeconómicas y culturales, a partir de su compromiso con el entorno natural.

Lucy Ruiz

Teléfono: 593 2 290 4815

Dirección: Alemania 550 y Vancouver

Quito-Ecuador

E-mail: f.as@uio.satnet.net

Página web: www.bolsamazonia.com



Cooperación Técnica Alemana (GTZ)-Programa Gestión Sostenible de Recursos Naturales (Gesoren)

El componente Producción Agropecuaria Sostenible y Comercialización (PAC), del programa Gesoren-GTZ en Ecuador, tiene al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) como contraparte a nivel político, y se implementa conjuntamente con el SESA, el INIAP, el ECORAE y la CORPEI. Su misión es el mejoramiento del acceso al mercado de pequeños productores de productos de especialización compatibles con el aspecto social y ambiental.

Pedro Ramírez

Dirección: Av. Eloy Alfaro y Amazonas. Edificio MAG

Quito-Ecuador

Teléfono: 593 2 254 6724

Fax: 593 2 250 7257

E-mail: pramirez@gtz-gesoren.org.ec

Página web: www.gtz-proyectopac.org



Universidad Tecnológica Equinoccial – UTE

La Universidad Tecnológica Equinoccial responde a los desafíos del mundo actual incorporando en el quehacer académico los últimos adelantos científicos y tecnológicos para brindar a la juventud nuevas alternativas profesionales. Propone también mirar hacia el universo y, como ciudadanos del mundo, responder a las exigencias que la globalización impone en el Ecuador.

Ricardo Rivas

Dirección: Bourgeois N34-102 y Rumipamba

Quito-Ecuador

Teléfono: 593 2 299 0800

E-mail: rrivasb@yahoo.com

Página web: www.ute.edu.ec

Cooperantes y Auspiciantes



AMAZNOR Programa de Desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica Norte

AMAZNOR es una propuesta del Gobierno de Ecuador, financiada por el préstamo BID 1420 OC/EC, y ejecutada por UDENOR. Su objetivo general es implementar una tipología de desarrollo de la Región Amazónica Norte, donde confluyan las aspiraciones de mejora económica y calidad de vida de sus pobladores y la existencia sostenible de la oferta ambiental de la Región. El programa cuenta con la Operación y Supervisión de GTZ International Services.

Víctor Mora, Unidad de Administración del Programa – UAP / UDENOR

Dirección: Fray Agustín Askúnaga Oe 4-52 y Brasil

Teléfonos: 593 2 224 4731 / 593 2 292 0151 / 593 2 292 0652

Quito-Ecuador

Email: amaznor@udenor.gov.ec



Escuela Politécnica Nacional (EPN)

La Escuela Politécnica Nacional trabaja para satisfacer las demandas científico-tecnológicas del país. Mediante la dinámica interacción con los actores de la sociedad, la investigación científica, la formación profesional y académica de ciudadanos líderes con niveles de excelencia y la prestación de servicios tecnológicos, contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de los ecuatorianos e impulsa el desarrollo sostenido y sustentable del país.

Jorge Dávila

Dirección: Pasaje Andalucía E12A y Alfredo Mena Caamaño

Teléfono: 593 2 250 7138

Quito-Ecuador

E-mail: jdavila@server.epn.edu.ec

Página web: www.epn.edu.ec

Bibliografía

BONE, L. et al. 2001. Compendio de recomendaciones tecnológicas para los principales cultivos de la Amazonía Ecuatoriana. Quito-Ecuador.

DELGADO, A. 1999. Secado del jugo de Araza por aspersión. Tesis de Grado para optar el Título de Ingeniero Químico. Quito-Ecuador.

FRÍAS, M. 1999. Secado del Jugo de Naranjilla por atomización. Tesis de Grado para optar el Título de Ingeniero Químico. Quito-Ecuador.

LÓPEZ, L. et al. 2004. Manual de Indicadores Técnicos y Agronómicos de Frutas Tropicales y Principales Cultivos de la Región Amazónica Ecuatoriana. Quito-Ecuador.

VANEGAS, B. 1999. Secado por atomización del jugo de Borojó. Tesis de Grado para optar el Título de Ingeniero Químico. Quito-Ecuador.

TRATADO DE COOPERACIÓN AMAZÓNICA “TCA”. 1997. Cultivo de frutales nativos Amazónicos. Lima-Perú.



gtz



ESTADÍSTICAS AMAZONAS
Se financia con el préstamo 80 1420 OC / IC

