

Recetas

con frutos de la Amazonía

**BIOCOMERCIO
SOSTENIBLE**

UNA INICIATIVA DE COPIA Y FUNDACIÓN





introducción

El Comité Institucional Asesor de Frutas Amazónicas, conformado por la Iniciativa Biocomercio Sostenible (CORPEI/EcoCiencia), la Cooperación Técnica Alemana (GTZ) y Fundación Ambiente y Sociedad (Bolsa Amazonía), valora y reconoce el potencial de la biodiversidad del país como ventaja competitiva en un mundo globalizado. Por esto, desde el año 2003 se ha fortalecido la cadena de valor de los frutales amazónicos y se han promocionado sus productos a escala nacional.

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 en Ecuador, 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.



coconda

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

Fuente significativa de vitaminas.

Salmón en salsa
de alcaparra y
Cocona



Ingredientes

180gr Salmón
80gr Papas
25gr Zanahoria
25gr Pimiento Verde
15gr Cebolla Perla
25gr Alcaparras
15gr Mantequilla
Sal
Pimienta

Salsa:

10onz Crema de Leche
4onz Fumet
2onz Cocona

Preparación

Condimentar el salmón y llevarlo a la plancha. Cocinar las papas y hacer puré. Poner la mantequilla en un sartén y saltear las verduras. Rectificar sabores. Para la salsa, reducir el Fumet al 50%. Añadir la crema de leche y remover hasta que tome cuerpo. Añadir la pulpa de la cocona.

Picudo en salsa
de mostaza y
Cocona



Ingredientes

150gr Filete de Picudo

80gr Puré de Papa

1onz Zumo de Limón

3onz Pulpa de Cocona

40gr Brócoli

25gr Zanahoria

Ajonjolí (decorar)

Orégano (decorar)

Sal, pimienta, comino y ajo en polvo.

3 Hojas de Estragón

Salsa:

16gr Mostaza

8gr Miel de abeja

32gr Pulpa de Cocona

Preparación

Marinar el picudo con sal, pimienta, comino, ajo, jugo de limón, pulpa de cocona y estragón y dejarlo por ½ hora. Llevar el picudo a la plancha. Blanquear el brócoli y la zanahoria. Para la salsa, mezclar la miel de abeja con la mostaza. Agregar la pulpa de cocona y llevar a reducción a fuego lento, removiendo hasta que tome cuerpo.

Camarón zebra en salsa de Cocona



Ingredientes

150gr Camarón Zebra	2gr Salsa de Tabasco
1 Tallo de Apio	1 Choclo Pequeño
1 Tallo de Culantro (picado)	Chalots
1 Hoja de Laurel	
60gr Mayonesa	
60gr Pulpa de Cocona	
15gr Ketchup	
1 Tomate Cherry	

Preparación

Cocer el camarón en un caldo corto preparado con apio, culantro y laurel. Mezclar en un bowl la mayonesa, la cocona y el tabasco. Decorar con tomate cherry, hojas de apio, choclo y chalots.

Granizado de Cocona



Ingredientes

- 600gr Pulpa de Cocona
- 300gr Azúcar
- 1 onz Zumo de Limón
- 32gr Crema de Leche
- 40gr Mora
- 40gr Frutilla
- 40gr Kiwi
- 20ml Crema de Cacao
- 100ml Agua

Preparación

Reducir la cocona con 100gr de azúcar. Hacer un sirope con 200gr de azúcar, limón y agua a punto de hilo. Agregar la cocona, dejar enfriar y agregar la crema montada. Mezclar todo muy bien y añadir la crema de cacao. Llevar al congelador de un día para el otro. Sacar, montar y decorar con la fruta y el culis de mora.



arazó

ARAZÁ (*Eugenia stipitata*)

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

Es altamente perecible por lo que se la cosecha en estado pintón para que madure posteriormente. Su consumo en fresco no es 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. La mayor producción se registra en la zona norte.

Alto nivel nutritivo y contenido de fibra.

Cóctel andino en
salsa de Arazá y
langostinos



Ingredientes

160 gr Langostinos
15 gr Alcachofas
15fr Choclo Baby
15gr Chocho

Salsa:

10gr Mayonesa
10gr Salsa de Tomate
10gr Pulpa de Arazá
5ml Licor Espíritu del Ecuador
Sal
Pimienta
5gr Tomate Cherry

Preparación

Cocinar el langostino con sal y pimienta. Agregar el choclo, el chocho y las alcachofas. Para la salsa, mezclar la mayonesa con la salsa de tomate, el arazá y el licor Espíritu del Ecuador. Salpimentar y agregar el tomate cherry.

Ensalada de
mariscos con
vinagre de
Arazá



Ingredientes

120gr Mix de Mariscos
150gr Lechuga Crespa
10gr Tomate Cherry
10ml Vinagre
5ml Aceite de Oliva
10gr Pulpa de Arazá
10ml Zumo de Limón
Sal
Pimienta

Preparación

Blanquear los mariscos por aproximadamente 3 o 4 minutos. Cortar la lechuga y poner en el plato formando una base con la misma. Para la vinagreta mezclar el zumo de limón con el aceite de oliva y agregar sal, pimienta y la pulpa de arazá. Poner los mariscos sobre la lechuga. Decorar con el tomate cherry y agregar la vinagreta.

Cerdo ahumado
glaceado con
Arazá



Ingredientes

- 150gr Lomo de Cerdo Ahumado
- 30gr Pulpa de Arazá
- 60gr Miel
- 100gr Puré de Papa
- 15gr Tomillo
- 1 Yema de Huevo
- 15gr Espinaca

Preparación

Preparar el puré de papa. En un recipiente poner la yema de huevo, la pulpa de arazá y la miel. Untar al lomo la preparación anterior. Poner al horno a 160° C por 30 minutos hasta obtener un glaseado del lomo ahumado. Bañar el lomo con sus propios jugos durante la cocción. Montar el plato, decorando con hojas de espinaca.

Veteado de Arazá



Ingredientes

- 300gr Azúcar
- 250ml Agua
- 20ml licor Espiritu del Ecuador
- 400gr Pulpa de Arazá
- 1 Pitahaya
- 10gr Mora
- 15gr Kiwi
- 10gr Frutilla
- 1 Flor Astromelia

Preparación

Con el azúcar hacer un jarabe espeso. Agregar la pulpa de arazá y dejar hervir por 20 minutos. Añadir el licor Espiritu del Ecuador. Dejar enfriar y llevar al congelador de un día para el otro. En la cáscara de pitahaya montar 3 bolas. Decorar con las frutas y al lado derecho colocar la flor y salsear.



guayabos

GUAYABA (*Psidium guajava*)

Es una especie nativa de América tropical 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.

Puede adaptarse a condiciones ecológicas diferentes que varían desde los trópicos húmedos y subtropicales hasta los mediterráneos. En la Amazonía ecuatoriana la propagación de la guayaba es espontánea, provocada principalmente por las aves y otros animales.

Los frutos deben ser cosechados pintones. 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.

Alto contenido de vitamina C.

Chuletas en salsa de Guayaba



Ingredientes

150gr Chuletas ahumadas
250gr Pulpa Guayaba
300gr Fondo de Pollo
50gr Crema de Leche
100gr Vino Tinto
50gr Cebolla Perla
8 gr Aceite
16gr Mantequilla
30gr Pimiento Rojo

30gr Zanahoria
16gr Miel de Abeja
1 Hoja Laurel
80gr Puré de Papa

Salsa:

10gr Mayonesa
10gr Salsa de Tomate
10gr Pulpa de Arazá
5ml Licor Espíritu del Ecuador
Sal
Pimienta
5gr Tomate Cherry

Preparación

Sellar la chuleta con mantequilla y aceite. En un sartén calentar el fondo de pollo y añadir la pulpa de guayaba. Para formar la salsa ligar con la crema de leche y añadir vino tinto, saborizar con miel, laurel y dejar reducir. Realizar un rehogado con la cebolla, zanahoria y pimiento, todo en brumoise hasta que cristalice. Poner el rehogado con la salsa para resaltar los sabores. Tamizar o cernir la salsa, reducir y servir con guarnición de puré de papa.

Langosta con
salsa cóctel de
Guayaba



Ingredientes

- 1 Langosta
- 64gr Mayonesa
- 32gr Pulpa de Guayaba
- 32gr Ketchup
- 16gr Crema de Leche
- 16gr Brandy
- 2gr Caviar Rojo
- 2gr Caviar Negro
- 2 Ramas de Cebollín
- 48gr Fondo de Vegetales

Preparación

Cocer la langosta en un fondo de vegetales durante 8 minutos, enfriar y cortar por la mitad. Mezclar en un bowl mayonesa, pulpa de guayaba, ketchup, crema de leche y brandy. Decorar el plato con caviar y cebollín.

Filetes de dorado
en salsa de
Guayaba



Ingredientes

180gr Filete de Dorado	10gr Pimiento Verde
16gr Aceite de Girasol	10gr Cebolla Perla
32gr Mostaza	20gr Anillos de Calamar
32gr Vino Blanco	60gr Fríjol Pinto
32gr Pulpa de Guayaba	Sal
64gr Fumet	Pimienta
16gr Mantequilla	
60gr Vainita	
1gr Caviar Rojo	

Preparación

Salpimentar, frotar con mostaza y asar el filete de dorado, reservar. Elaborar la salsa reduciendo vino blanco, pulpa de guayaba y fumet, ligar con mantequilla fría. Cocer los anillos de calamar en un fondo de vegetales y dar forma con pimientos, frijoles, pimientos y cebollas en julianas. Montar el plato con la vainita y decorar con el caviar rojo.

Frutos silvestres con
trufa de chocolate
y Guayaba



Ingredientes

- 6 Guayabas Grandes
- 250gr Chocolate de Repostería
- 200gr Crema de Leche
- 60gr Mora
- 60gr Frutilla
- 70gr Kiwi
- Culis de Mora
- 1 Flor Astromelia
- 2onz Licor (puntas)
- 1 Trufa Grande

Preparación

Cocinar la guayaba con corteza y licuarla, agregar el chocolate derretido y mezclar bien. Batir la crema de leche y agregar. Congelar por 24 horas. Macerar las frutas por una hora en el licor. Sacar la mezcla anterior y extender en un plato o copa las frutas. Poner encima una trufa grande. Decorar con el culis y la flor Astromelia.



pitahaya

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. Su alto contenido calórico es una característica propia de esta fruta. Además ofrece una cantidad significativa de calcio.

El manejo tecnificado de este cultivo involucra un sistema de tutorado, ya que requiere de constantes podas si se quiere estimular el crecimiento. 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 cócteles y refrescos. Se la cultiva principalmente en la Amazonía sur y se la cosecha por pepiteo durante todo el año, sin embargo, existen meses pico.

Excelentes propiedades digestivas.

Entrada de
Pitahaya y
salmón



Ingredientes

- 250gr Queso Crema
- 300gr Alcachofas Enlatadas
- 5gr Perejil Seco
- 100gr Salmón Ahumado
- 1 Pitahaya
- 3 hojas Lechuga Romana
- 25gr Lechuga Crespa Morada
- 3gr Caviar

Preparación

Mezclar el queso crema con el perejil seco y la pitahaya. Seleccionar cinco alcachofas y con ayuda de una manga y una boquilla rizada, rellenar los corazones. Hacer rollos el salmón ahumado (5 rollos) y colocarlos sobre el queso. Deshojar y decorar con la lechuga crespas y romana.

Para decorar, colocar en un plato la lechuga como base. Sobre ésta, ubicar las alcachofas rellenas con queso crema, el salmón y el caviar. Colocar la cáscara de la pitahaya y pimientos para dar color.

Rollos de trucha en salsa de Pitahaya



Ingredientes

1 Filete de Trucha con Cola
20gr Zanahoria Juliana
20gr Rúgula Despuntada
40gr Hongo Portovelo slice
20gr Zuquini Rodaja
150gr Pulpa de Pitahaya
1 Plátano Verde slice
5 gr Zumo de Limón

Mise en place:

5gr Ajo Picado
16 gr Vino Tinto
Sal, Pimienta
12ml Aceite
20gr Azúcar
16 gr Vino Blanco
500gr Fumet

Preparación

Marinar la trucha con el zumo de limón, pitahaya, sal y pimienta. Enrollarlo con la zanahoria y la rúcula. Envolver en papel de aluminio y llevar al horno a temperatura media, hasta que esté cocinada. Freír el plátano verde. Saltear el ajo con el portovelo. Añadir el vino tinto y la rúgula, posteriormente reducirlo. Saltear el zuquini; saltear el ajo y añadir 500gr de Fumet. Añadir al vino blanco, obtener reducción y trabar con mantequilla. Montar el plato.

Corvina en pasta verde en salsa de Pitahaya y ajonjolí



Ingredientes

180gr Filete de Corvina	2gr Pimienta
40gr Queso Maduro	60gr Caramelo
80gr Pasta Verde	100cc Fumet
½ Pitahaya	25gr. Roux
20gr Espárragos	75gr Zumo de Pitahaya
20gr Zanahoria	2gr Nuez Moscada
10gr Ajonjolí	
10gr Pimiento Rojo	
2gr Sal	

Preparación

Condimentar y marinar el filete de corvina durante 15 minutos, enrollarlo con el queso maduro, sellarlo y llevarlo al horno durante 15 minutos. Saltear los espárragos, zanahoria y ajonjolí. Caramelizar la pitahaya. Freír la pasta verde en aceite a una temperatura de 180° C. Para la salsa, utilizar el roux como base para ligar con el fumet y el zumo de pitahaya. Condimentar con sal y pimienta, agregar la nuez moscada, decorar y servir caliente.

Helado de Pitahaya



Ingredientes

- 8 Pitahayas
- 300gr Queso Crema
- 200gr Crema de Leche
- 200gr Azúcar
- 60ml Licor Espíritu del Ecuador
- 8 Yemas de Huevo
- 60gr Frutilla
- 60gr Mora
- 60gr Kiwi

Preparación

Pelar 7 pitahayas, cocinarlas y colarlas, dejarlas enfriar. Batir el queso crema y agregar el licor. Batir las yemas con el azúcar a punto de nieve. Mezclarla con el queso crema batido anteriormente y agregar la crema de leche. Mezclar todo muy bien y rectificar sabores. Llevar al congelador por 24 horas. Sacarlas del congelador, voltearlas en un tulipán de pitahaya, elaborado con su corteza y llevarlos a congelación. Cortar en láminas y pasarlos por azúcar. Llevar al horno a 180° C



borojó

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. De forma natural, el fruto cae de la planta cuando está maduro. Puesto que en este estado es muy perecible para fines comerciales se lo cosecha en estado de sazón. Éste se caracteriza por la caída de las hojas verdes de la rama a la que está unida el fruto, el cual se torna de un color verde oscuro.

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.

Excelentes propiedades energizantes.

Tilapia empanizada
con coco y
Boroj6



Ingredientes

- 150gr Tilapia
- 1 Huevo
- 50gr Harina
- 50gr Coco
- 30gr Salsa de Soya
- 32gr Crema de Leche
- 32gr Pulpa de Borojé
- 16gr Café

Preparación

Empanizar la tilapia con el coco y proceder a freirla. En un bowl poner la salsa de soya con el borojé y la crema de leche. Mezclar y agregar el café. Saborizar y decorar.

Lomo en salsa de Borojó



Ingredientes

180gr Lomo de Entraña	30gr Vainita
64gr Pulpa de Borojó	30gr Zanahoria
32gr Miel de Abeja	Sal
64gr Fondo Oscuro	Pimienta
64gr Vino Tinto	
1gr Tomillo	
60gr Puré de Papa	
10gr Pan Molido	
1 Huevo	

Preparación

Salpimentar el lomo. Sellar el lomo y luego poner al horno para terminar su cocción. Para la salsa, poner en un recipiente al fuego el fondo oscuro, el borojó y el vino tinto. Reducir y luego poner la miel y el tomillo. La croqueta se prepara mezclando bien el puré de papa, el pan molido y el huevo. Dar forma a la masa y freir en una freidora profunda. Saltear la vainita con la zanahoria.

Lomo de entraña
con paté
y Borojó



Ingredientes

1 Taja de Pan	32gr Crema de Leche
30gr Tomate	32gr Fondo Oscuro
1gr Queso Parmesano	10gr Mantequilla
3gr Miga de Pan	
Orégano	
Sal	
Pimienta	
32gr Pulpa de Borojó	
32gr Vino Tinto	

Preparación

Salpimentar el lomo, sellar y llevar al horno a terminar la cocción. Aparte, tostar el pan con mantequilla. Luego, vaciar el tomate y rellenar de queso, miga de pan y orégano. Para la salsa, reducir el vino tinto, añadir el fondo oscuro, el borojó, la crema de leche, el paté, la sal y la pimienta.

Esponjado de Borojó



Ingredientes

400gr Pulpa de Borojó	1 Flor Astromelia
350gr Azúcar	100ml de Agua
80gr Gelatina sin Sabor	
5 Claras de Huevo	
200gr Crema de Leche	
200gr Mora	
20gr Frutilla	
20gr Kiwi	

Preparación

Cocinar el borojó con 250gr de azúcar. Retirar del fuego y dejar enfriar. Batir las claras de huevo con 100gr de azúcar a punto de nieve. Agregar la gelatina disuelta en agua tibia. Mezclar con la pulpa de borojó. Agregar crema de leche batida. Servir en molde de terrín, tapar y llevar al frío de un día para el otro. Cortar las porciones y servir en el plato decorando con la fruta y la flor Astromelia.

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

Título: Estudios en gastronomía y repostería en la Escuela Culinaria de NY (NYRS).





Chefs

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 y 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)
- Hotel Dos Chinos, Buenos Aires, Jefe de producción (1 año)
- Público Restaurante Bar Wing, Buenos Aires, Jefe de bar (1 año y Medio).

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: wladyhr76@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: lbone@gtz-gesoren.org.ec (GTZ)

ASOCIACIÓN VALLE AMAZÓNICO

Contacto: Raúl Hernán Escobar

Dirección: Américas km 4, vía Puyo-Tena

Puyo, Pastaza

Teléfono: 593 9 903 8225

Productos:

Mermeladas de guayaba y arazá



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 Amazonia 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, anona, guanábana

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

(Bolsa Amazonia Ecuador)

Proveedores

CETCA

Contacto: Jaime Flores

Dirección: Av. 12 de Octubre N26-97 y Abraham Lincoln
Quito, Pichincha

Teléfonos: 593 2 222 2360 / 593 2 222 2710

Producto:

Pitahaya en fresco

e-mail: cetcauio@uio.satnet.net

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: lbone@gtz-gesoren.org.ec (GTZ)

FOCAO (Federación de Organizaciones Campesinas de Orellana)

Contactos: Inés Cojitambo y Bolívar Riofrío

Dirección: Coca, Orellana

Teléfonos: 593 9 305 3041/ 593 6 288 0916

Productos:

Arazá, borjón, cocona y guayaba en fresco

e-mail: ermus_7@yahoo.com

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



ROMERO KOTRE

Contacto: Marcelo Romero

Km 5,5 vía Amaguaña-Tambillo
Tambillo, Pichincha

Teléfonos: 593 2 233 1976 / 593 2 331 779
/ 593 9 900 2278

Producto:

Concentrado orgánico de arazá

e-mail: info@romerokotre.com

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.

Cooperantes y auspiciantes

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

El componente Producción Agrícola Sustentable y Comercialización (PAC), del programa Gestión Sustentable de los Recursos Naturales (Gesoren), que ejecuta la Cooperación Técnica Alemana-GTZ, en Ecuador tiene al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) como contraparte a nivel político, y se implementa conjuntamente con el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA), el Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (INIAP), el Instituto para el Ecodesarrollo Regional Amazónico (ECORAE) y la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI). Su misión es el mejoramiento del acceso al mercado de pequeños productores de productos de especialización compatibles con el aspecto social y ambiental.

Luis Bone / Pedro Ramírez

Dirección: Av. Eloy Alfaro y Amazonas. Edificio MAG
Quito-Ecuador

Teléfono: 593 2 254 6724

Fax: 593 2 250 7257

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

Página web: www.gtz-proyectopac.org

Email: amaznor@udenor.gov.ec

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

Iniciativa Biocomercio Sostenible Ecuador

El Programa Nacional de Biocomercio Sostenible de Ecuador (IB) es coordinado por CORPEI en conjunto con EcoCiencia, bajo el apoyo y cooperación de la UNCTAD, con la aprobación del Ministerio del Ambiente. 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.

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

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, cuyo 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. Desarrolla proyectos productivos para más de 4000 agricultores pobres en las provincias de Sucumbíos, Orellana y Napo, en cultivo y comercialización de café, cacao y copoazú, cultivos de ciclo corto para seguridad alimentaria, manejo de frutas amazónicas y derivados de plantas medicinales, con varios ejecutores de la región. El programa cuenta con la Operación y Supervisión de GTZ International Services.

Víctor Mora

Unidad de Administración del Programa – UAP / UDENOR

Teléfonos: 2244731 / 2920151 / 2920652

Dirección: Fray Agustín Askúnaga Oe 4-52 y Brasil

Quito-Ecuador

Email: amaznor@udenor.gov.ec

Escuela Politécnica Nacional (EPN)

La Escuela Politécnica Nacional trabaja para satisfacer las demandas científico-tecnológicas del país, la

investigación científica, la formación profesional y académica de ciudadanos líderes con niveles de excelencia y la prestación de servicios tecnológicos, para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los ecuatorianos e impulsar el desarrollo sostenido y sustentable del país.

Jorge Dávila

Teléfono: 593 2 250 7138

Dirección: Pasaje Andalucía E12A y Alfredo

Mena Caamaño

Quito-Ecuador

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

Página web: www.epn.edu.ec

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 socio-económicas 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



pyrjig(rja)mja **AMAZON**

Se financia con el préstamo BID 1420 OC / EC

