

Rescate del fruto de la chonta para promover el turismo gastronómico: Una Revisión De Literatura

Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira¹, Erich Nahun Alvaracin Assuncao²,
Geovanna Alexandra Simbaña Méndez³

**esanchez@tecnologicoismac.edu.ec; ealvarcin@tecnologicoismac.edu.ec;
gsimbana@tecnologicoismac.edu.ec.**

¹ Docente Carrera Gastronomía Instituto Superior Universitario ISMAC, Quito, 1701012, Tumbaco, Ecuador.

² Coordinador y Docente de la Carrera de Gastronomía Instituto Superior Universitario ISMAC, Quito, 1701012, Tumbaco, Ecuador.

³ Docente Carrera Gastronomía y Carrera de Enfermería Instituto Superior Universitario ISMAC, Quito, 1701012, Tumbaco, Ecuador.

Pages: 343-360

Resumen: Esta investigación se realizará con el fruto de la chonta, *bactris gasipes* como se lo conoce científicamente, o *chontaduro* como se lo conoce en el Ecuador, el cual es considerado un fruto ancestral de la Amazonía con el que se elabora la tradicional chicha de chonta, misma que tiene una festividad anual para celebrar su cosecha y forma parte de la oferta turística gastronómico en las provincias del Oriente ecuatoriano, cabe señalar que este fruto también se lo encuentra en países de Centro y Sur América en los cuales su consumo es muy elevado. Por lo tanto el objetivo de esta investigación será, indagar sobre el fruto de la chonta, conocer sus usos en la gastronomía ecuatoriana, origen, aplicación de técnicas culinarias, para fomentar su consumo, rescate de saberes y sabores ancestrales promoviendo el turismo gastronómico de la región y país. Así también se realizará una investigación con un enfoque cualitativo, de tipo exploratoria con revisión bibliográfica de distintos autores que permitirá resaltar la información encontrada. Obteniendo como resultados la importancia del rescate de sabores, saberes, técnicas culinarias, formas de preparar, presentar ancestrales de los pueblos, nacionalidades, comunidades, así como las nuevas preparaciones culinarias que existen utilizando el fruto de la chonta en distintas áreas de la gastronomía como: mousses, bizcochos, pasteles, entre otros. Por lo que se concluyó, que se puede promover el turismo gastronómico local y nacional desarrollando diferentes productos con el fruto de la chonta.

Palabras clave: Fruto de la Chonta; chonta; gastronomía; rescate; turismo gastronómico.

Rescuing the Chonta Fruit to Promote Gastronomic Tourism: A Review of the Literature

Abstract: This research will be carried out with the fruit of the chonta, *bactris gasipes* as it is scientifically known, or *chontaduro* as it is known in Ecuador, which

is considered an ancestral fruit of the Amazon with which the traditional chicha de chonta is made, which has an annual festivity to celebrate its harvest and is part of the gastronomic tourist offer in the provinces of Eastern Ecuador. It should be noted that this fruit is also found in Central and South American countries where its consumption is very high. Therefore, the objective of this research will be to investigate the fruit of the chonta, to know its uses in Ecuadorian gastronomy, origin, application of culinary techniques, to promote its consumption, rescue of ancestral knowledge and flavors promoting gastronomic tourism in the region and country. Likewise, a research will be carried out with a qualitative approach, of an exploratory type with a bibliographic review of different factors that will allow to highlight the information found. Obtaining as a result the importance of rescuing flavors, knowledge, culinary techniques, ways of preparing, presenting ancestral of peoples, nationalities, communities, as well as the new culinary preparations that exist using the fruit of the chonta in different areas of gastronomy such as: mousses, biscuits, cakes, among others. Therefore, it was concluded that local and national gastronomic tourism can be promoted by developing different products with the fruit of the chonta.

Keywords: Fruit of the Chonta; peach palm; gastronomy; ransom; gastronomic tourism.

1. Introducción

El fruto de la palma de chonta, chontaduro o (*Bactris gasipaes*) como se le conoce por su nombre científico, es originaria de la cuenca amazónica y se cultiva en bosques húmedos tropicales y llanuras montañosas de hasta 1500 metros sobre el nivel del mar, y su palma puede llegar a medir de 7 metros hasta 20 metros aproximadamente. (Pauta, 2019).

Este fruto lo encontramos en el Ecuador en la región amazónica y algunas provincias de la costa ecuatoriana. Así mismo se puede localizar en países como: Colombia, Venezuela, Panamá, Brasil, Perú, Bolivia, Costa Rica en donde ese encuentran amplias plantaciones que producen este fruto. (Brito, 2018)

En tal sentido, en Ecuador su consumo aun es limitado y se centra en los habitantes de las zonas de la Amazonia ecuatoriana pues su producción depende de la naturaleza, sin que existan plantaciones destinadas a la producción de chontaduro. Este fruto poco conocido y promocionado de la Planta Palma de Chonta únicamente se conoce el tallo denominado como “palmito” de mayor consumo y promoción (Pauta, 2019).

Por lo expuesto, el buscar alternativas para rescatar el fruto de la chonta consideradora nativo y ancestral por (Torres, Vargas, Arteaga, Torres, & Lozano, 2017). En el libro Gente, Bosque y Biodiversidad: El rol del bosque sobre la biodiversidad y las poblaciones rurales, desde la dimensión del conocimiento culinarios transmitidos de generación en generación, para comprender la cultura alimentaria.

De esta forma recuperar, promover, el consumo del fruto de la chonta, generando una nueva alternativa de productos que revaloricen la utilización del producto, considerado un super alimento rico en nutrientes, con alto valor calórico, vitamínico y mineral, potenciando la cultura gastronómica de las regiones donde se cultiva este producto ayudando a mejorar la promoción del turismo gastronómico en el ecuador. (Romero, 2018).

Tomando en cuenta estos antecedentes se plantea el siguiente problema de investigación ¿Rescatar el fruto de la chonta e incluirlo en la gastronomía es una opción para promover el turismo gastronómico en Ecuador?

2. Marco Teórico

2.1. Cultura Gastronómica

Según la Academia Iberoamericana de Gastronomía en su diccionario gastronómico, define a la Cultura Gastronómica como:

“Un conjunto de conocimientos y experiencias que permiten a un individuo, grupo o sociedad reconocer, juzgar o incluso elaborar preparaciones culinarias. Implica ser capaz de comprender y diferenciar materias primas, técnicas y elaboraciones, así como conocimientos de patrimonio gastronómico propios y ajenos. Permite considerar la gastronomía como una experiencia sensorial más allá de la necesidad de alimentarse y valorar una comida o bebida más allá de sus elementos nutricionales, reparando en elementos tales como su sabor, complejidad, presentación y temperatura y evaluándola con base en ellos”.

Por lo que podemos corroborar que la cultura gastronómica engloba conocimientos adquiridos y transmitidos de generación en generación, para resaltar los alimentos, utensilios, técnicas, sabores nativos o ancestrales, volviéndolo patrimonio intangible, inmaterial de su locación, mismos que son valorados por habitantes, visitantes, o turistas, revalorizando así la identidad, costumbres y tradiciones de su pueblo.

Así también, la Gastronomía es parte fundamental del turismo y esta a su vez tiene un vínculo indiscutible con la cultura, por lo que podemos indicar que la gastronomía ancestral que conlleva saberes, sabores, técnicas ancestrales, uso de alimentos y frutos locales, genera impacto económico en la población al abrir sus puertas al turismo interno y externo, por lo tanto podemos visualizar al turismo como móvil de la Cultura. (Guevara, & Aguinaldo, 2020).

Así mismo la gastronomía se ve inmersa en distintas expresiones de culturalidad de pueblos, comunidades, localidades, cantones, provincias, e incluso países, llegando a ser estas; festividades gastronómicas, festividades y ceremonias religiosas, bodas, fiestas de independencia, agradecimientos a la naturaleza por la siembra y cosecha, entre otras, lo cual contribuye a fortalecer la identidad de los pueblos manteniendo costumbres alimentarias basadas en los productos que la Pachamama les brinda. (Guevara, & Aguinaldo, 2020).

2.2. Gastronomía Ancestral

El Ecuador es un país compuesto por cuatro regiones Costa, Sierra, Oriente e Insular, con una rica cultura gastronómica llena de sabores y saberes que distinguen a cada una de las regiones que lo componen, así como costumbres técnicas, recetas, basados en productos nativos, lo cual llena a sus pobladores de una sabiduría ancestral que va transmitiéndose por generaciones, transformándose en una herramienta para rescatar y mantener las tradiciones culinarias.

Es sí que, a la cocina ancestral se la puede entender como un proceso de obtención y selección de los alimentos, uso de técnicas o formas de prepararlos, uso o creación de instrumentos para la elaboración de alimentos, conocimiento sobre la forma adecuada de mezclar especias con los alimentos resaltando los sabores tradicionales de una región que dan identidad a un pueblo, en fin un conjunto de prácticas culturales agrícolas y culinarias, que se enlazan a distintas épocas y etapas de la vida cotidiana de los habitantes de cada región, formando parte importante en festividades, rituales, o incluso en promoción turística. (Unigarro, 2015).

En este sentido, el rescate en la gastronomía hace referencia al uso de productos nativos o ancestrales de las regiones, especias que guardan secretos, las formas de preparar, cocinar, decorar, presentar un plato, a la combinación de ingredientes, recetas, técnicas ancestrales, lo que implica la conservación de costumbres y tradiciones propias de cada familia, pueblo o comunidad, que van pasando de generación en generación. (Cuji, Buenaño, & Berrezueta, 2022).

En otro contexto se puede entender a la gastronomía ancestral como un motor del Turismo que forman un vínculo constante

2.3. Sabores y Saberes Ancestrales

Los sabores y saberes ancestrales forman parte de los conocimientos transmitidos de generación en generación por los pueblos, nacionalidades y comunidades, originarias de cada región del país, siendo estos fundamentales para la preservación del conocimiento, uso y aplicación de técnicas, instrumentos de cocina, alimentos y frutas locales, resaltando la relación que se debe guardar entre la Pachamama y el ser humano. (Guevara, & Aguagallo, 2020).

Siendo así, las personas de mayor edad o ancianos, los denominados especialistas de los saberes y tradiciones ancestrales, quienes son un pilar fundamental en la conservación de las tradiciones locales, constituyéndose así en guardianes del saber que debe ser transmitido de generación en generación, para resguardar la identidad de sus pueblos, llegando a convertirse en patrimonio intangible. (De la Cruz, Muyuy, Viteri, Flores, Humpire, Mirabal, & Guimaraez, 2005).

Por lo tanto, se puede conocer que la alimentación viene de la mano de la relación que los pobladores o comunidades van creando con la Pachamama y ser humano, ya que su fuente de alimentación se basa en productos locales que se encuentran en su entorno, que incluso van domesticando para su consumo, llegando a adaptar otros introducidos por colonos que llegan a sus sectores pero sin dejar de lado los saberes ancestrales que van pasando de generación en generación, manteniendo así el equilibrio entre producción y consumo Runa (ser humano) y Pachamama, por lo que esa unión nos permitirá rescatar alimentos nativos de la región. (Saltos, 2017).

2.4. Alimentos y frutas Nativos

La alimentación ancestral en el Ecuador se basa en saberes propios de los habitantes de cada una de sus regiones, de acuerdo a diversas investigaciones en el campo de la arqueología y otras ciencias, lo cual ha demostrado que la producción, siembra y cosecha

de alimentos se adaptó, transformo, según los diferentes pisos climáticos y microclimas, así como las necesidades propias que cada comunidad posee. (Herrera, 1987)

Por lo tanto, en la región Amazónica podemos conocer que existen varios productos alimenticios nativos, ancestrales, e introducidos que forman parte fundamental de la dieta diaria de sus pobladores, siendo estos; plátano, plátano barraganete, yuca, maíz, papa china, camote, malanga amazónica, arroz, chonta, barbasco, chontaduro, piña, papaya, orito, ají, cacao, borojón, guanta, danta, capibara, chontacuro o mayon, monos, ardillas, puerco sajino, armadillo, loro, papagayo, pava de monte, tucán, guatusa, así también peces como; piraña, bagre, barbudo, raya, anguila, entre otros alimentos. (Torres, Vargas, Arteaga, Torres, & Lozano, 2017).

Así también podemos conocer un listado de frutas nativas de la amazonia ecuatoriana como lo lista (Viera, 2018); Achotillo, Aguacate, Arazá, Badea, Borojón, Caimito, Carambola, Ciruelo, Coco, Chirimoya, Chontaduro, Fruta de jaca, Fruta de pan, Guaba, Guayaba, Guanábana, Granadilla, Grosella, Higo, Hobo, Lima, Limón, Mandarina, Maracuyá, Marañón, Naranja, Naranjilla, Noni, Papaya, Piña, Pitahaya, Pomarrosa, Pomelo, Toronja, Uva de árbol, Zapote.

Frutas	Otros alimentos
Achiotillo	Arroz
Aguacate	Ají
Arazá	Barbasco
Badea	Camote
Borojón	Chonta
Caimito	Maíz
Carambola	Malanga amazónica
Ciruela	Papa china
Coco	Yuca
Chirimoya	Ardilla
Chontaduro	Armadillo
Fruta de jaca	Capibara
Fruta de pan	Chontacuro, mayon, o gusano de chonta
Guaba	Danta
Guayaba	Guanta
Guanábana	Guatusa
Granadilla	Loro
Grosella	Monos
Higo	Papagayo
Hobo	Pava de monte
Lima	Puerco sajino
Limón	Tucán
Maracuyá	Anguila

Frutas	Otros alimentos
Marañón	Bagre
Naranja	Barbudo
Naranjilla	Piraña
Noni	Raya
Papaya	
Piña	
Pitajaya	
Pomarrosa	
Pomelo	
Toronja	
Uva de árbol	
Zapote	

Nota: En el presente cuadro se puede observar el listado de alimentos y frutas nativas de la amazonia, con el cual determinamos que el fruto de la chonta o chontaduro es considerado una fruta nativa.

Fuente: Adaptado de los autores, (Torres, Vargas, Arteaga, Torres, & Lozano, 2017) y (Viera, 2018)

Tabla 1 – listado de alimentos y frutas nativas de la amazonia ecuatoriana

2.5. Fruto de la Chonta

Así también podemos conocer que la chonta fue descubierta hace más de 2000 años, la cual se domestico para su uso, la fruta de la chonta es de color amarillo o naranja, su piel es fina, su pulpa es carnosa, su sabor es parecido a la nuez o castañas y su semilla tiene una composición blanca de sabor similar al coco. (Pauta, 2019)

Además, existe una fiesta la cual se da en abril para celebrar la madurez o producción de este alimento, que es principalmente cultivado por comunidades como los Kichwas, Shuar, Ashuar y Cofanes, (Brito, 2018). Lo que demuestra la importancia de este fruto sobre todo para las comunidades de la amazonia ecuatoriana, por lo cual se busca promocionar y rescatar este alimento ancestral para potenciar el turismo gastronómico de esta región.

La chonta es un producto nativo de la región amazónica u oriente Ecuatoriano, incluso la podemos encontrar varios países de Centro y Sur América, el cual se lo conoce con diferentes nombres a lo largo de la región, en Ecuador; chontaduro, Colombia; cachipay o chontaduro, Perú; pijuayo, Bolivia; tembe, Venezuela; gachipaes o pijiguao, Panamá; pixbae, pifa, Brasil; pupunha, Costa Rica; pejibaye, Nicaragua,; pijibay, Guayana Francesa; parepon, Surinam; amana, Trinidad y Tobago; palm fruit, pewapalm, o peah palm, así mismo lo podemos observar a continuación en la siguiente tabla: (Brito, & Botelho. 2018).

Nombres Comunes Del Fruto De La Chonta	
País	Nombre
Ecuador	Chontaduro
Colombia	Cachipay, Chontaduro
Perú	Pijuayo
Bolivia	Tembe
Venezuela	Gachipaes, Pijiguao
Panamá	Pixbae, Pifa
Brasil	Pupunha
Costa Rica	Pejibaye
Nicaragua	Pijibay
Guayana Francesa	Parepon
Surinam	Amana
Trinidad Y Tobago	Palm Fruit, Pewa Palm, Peah Palm

Nota: En el presente cuadro se puede observar el nombre con el que conoce al fruto de la chonta en países de Centro y Sur América.

Fuente: Adaptado de la autora, (Brito, 2018),

Tabla 2 – Países de Centro y Sur América donde se produce el fruto de chonta y sus nombres comunes en cada país.

2.6. Cultura

El patrimonio cultural en Ecuador está protegido por la Ley Orgánica de cultura, 2016, en el Capítulo 8, que dice textualmente:

“Del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial, menciona en el Art. 79.- De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial, pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural. Las que se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales, otorgando a las sociedades un sentido de identidad.”

Considerando de esta manera a la Cultura como móvil del Turismo ya que ayuda a promover la identidad de los pueblos, enmarcado en los sabores, saberes, costumbres,

festividades, tradiciones, incluido el patrimonio alimentario, transmitidos de generación en generación, creando identidad, pertenencia, e incluso ayudando al rescate de conocimientos y alimentos ancestrales.

Así también la RAE, define a la cultura como: “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”. Por lo que la gastronomía se convierte en un patrimonio cultural inmaterial de los pueblos por los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los utensilios, instrumentos, artefactos, espacios útiles para la elaboración o preparación de alimentos, respetando conocimientos transmitidos de por generaciones. (UNESCO).

2.7. Turismo

Es importante conceptualizar el Turismo que según (Cárdenas, 2001) nos dice que es un conjunto de desplazamientos en el que intervienen las personas el cual generan distintos fenómenos socioeconómicos, político, culturales, jurídicos. Lo que conlleva la generación de recreación en distintos aspectos como lo gastronómico, aventura, cultural, religioso, salud, deporte entre otros.

Así mismo la (OMT) define al turismo como un fenómeno social, cultural y económico, en el cual se desplazan personas de un lugar a otro, ya sea por motivos de profesionales, personales o negocios a quien se denomina viajeros, los cuales buscan cubrir diversas actividades enmarcadas dentro del turismo y sus diferentes clasificaciones lo que hace que podamos definir al turismo como un móvil de la cultura.

Con lo visto anteriormente podemos clasificar al turismo de diferentes formas como lo determina (Acarenza, 2001), y estos son turismo; gastronómico, religioso, cultural, de negocios, de convenciones, deportivo, vacacional, científico, salud, familiar, estudiantil, de aventura, familiar o de amigos. Lo que nos permite tomar al turismo gastronómico, como un pilar para el rescate de alimentos y frutas nativas.

2.8. Turismo Gastronómico

La relación entre la gastronomía y el turismo reside en los aspectos culturales y sociales de la alimentación. La gastronomía es un patrimonio cultural que involucra la inclusión de diversos grupos culturales. (Cruz & Simoes, 2010). Por lo tanto es importante reconocer que la gastronomía va de la mano con el turismo, por lo cual la cultura gastronómica de una región se transforma en un eje importante de la promoción turística, en este caso el rescate de productos ancestrales, como el fruto de la chonta, aplicando diferentes técnicas culinarias, para desarrollar nuevos productos, conocer su versatilidad y potenciar el turismo gastronómico de la región. Resaltando sus tradiciones, conocimientos ancestrales que van transmitidos de generación en generación. (Brito, 2018).

Por tanto, se puede mencionar que la oferta gastronómica puede formar parte del turismo comunitario, siendo su aporte un punto importante, ya que ayuda a realzar la oferta turística, el rescate de tradiciones, productos locales, (Cabanilla, 2015), y se vuelve parte fundamental en la oferta turística del sector, comunidad, localidad, ciudad, provincia o país, llegando a estar inmerso en la rutina o cotidianidad de los habitantes como sucede con la fiesta de la chonta, lo cual contribuye a que estos conocimientos se

transmitan de generación en generación, y permanezca en el tiempo para las nuevas generaciones. (Morales, 2006).

De esta forma se puede identificar que, la promoción del turismo gastronómico en distintas comunidades del Ecuador vuelve a la cultura gastronómica parte importante del desarrollo y crecimiento para distintas comunidades, llegando a crear ferias gastronómicas, y ser parte de las festividades de independencia, cantonización o provincialización de cada región del Ecuador.

A su vez, el rescate de tradiciones y expresiones culturales como la gastronomía, ayudan a satisfacer la demanda, la protección, la preservación del patrimonio cultural de un país, región, pueblo o comunidad, lo cual se convierte en un factor importante en el desarrollo del turismo cultural y gastronómico, que envuelve la preservación, promoción y conservación de barrios históricos, infraestructuras, folklore, religión, Gastronomía, costumbres y tradiciones ancestrales, lo cual es pilar fundamental de la identidad de un pueblo. (Romero, 2018).

2.9. Rescate de la Chonta

El chontaduro, alimentos nativo y ancestral de la gastronomía de la región Oriente o Amazónica, lugar donde se mantienen las tradiciones y el consumo de productos considerados ancestrales. Siendo el fruto de la chonta un pilar fundamental en sus costumbres, ya que existen fiestas en donde se agradece la cosecha de este producto, además de elaborarse la tradicional chica de chonta, bebida que lleva siglos formando parte de las costumbres de sus pueblos y la bebida principal de la fiesta de la chonta que promueve el turismo local. (Pauta, 2019).

Por lo tanto, es fundamental rescatar en el ámbito gastronómico, tradiciones, recetas, sabores y saberes, aplicando técnicas culinarias actuales y ancestrales, para promocionar el llamado turismo gastronómico que potencia las costumbres de una comunidad, para atraer y promover el turismo nacional.

3. Metodología

Esta investigación fue de enfoque cualitativo, con lo cual se realizó un análisis exhaustivo del contenido encontrado en la revisión bibliográfica de los distintos autores, que permitió resaltar la información de los datos encontrados, (Sautu, 2005), para poder obtener información que dio un punto de origen al estudio del rescate de la chonta.

De este modo se logra responder la pregunta de investigación que se aborda desde la introducción y la respondemos a lo largo del marco teórico, en vista que parte de los datos obtenidos responden a las practicas sociales cotidianas como lo expresa (Sautu, 2005)

El tipo de investigación aplicada fue exploratoria, ya que con ello se ha podido identificar que el chontaduro es susceptible de aplicarlo en distintas áreas de la gastronomía como la repostería, para promover el turismo gastronómico enfocados en el rescate de productos locales tradicionales como el fruto de la chonta, (Sautu, 2005).

De acuerdo al objeto de estudio las técnicas que se aplicaron para la recolección de datos son revisión bibliográfica y documental (Nicomedes, 2018), llegando a determinar las diferentes dimensiones conceptuales puesto que se pudo observar, el turismo como móvil para el rescate de productos locales ancestrales, ya que es fundamental en la dieta básica de las comunidades asentadas en esta región, además que se pudo conocer sobre las distintas formas de prepararlo aplicando técnicas culinarias, y potenciar el turismo gastronómico de la región.

En el área gastronómica se comenzó elaborando una bebida muy consumida por las comunidades del oriente ecuatoriano que es la chica de chonta, bebida fermentada utilizando el fruto del árbol de chonta, que es muy promocionada en esta región del Ecuador, además de recientes aplicaciones que se van dando como la utilidad en panadería, pastelería, así como en conservas (mermeladas), (Pauta, 2019). Llegando a ser estas nuevas aplicaciones en el campo de la gastronomía una gran ayuda para promocionar el turismo gastronómico local e incluso nacional ya que se encuentra hoy en día el producto adaptado a provincias de la costa ecuatoriana.

4. Resultados

De acuerdo a los autores citados en la presente investigación se puede determinar que la fiesta de la chonta, es una de las principales celebraciones en donde participan únicamente mujeres para la elaboración de la chicha, mismo que inicia con el proceso de escoger, pelar, cocinar y masticar el fruto, para luego dar paso al cuidado del fermento y obtener el producto principal, de esta manera estas festividades ayudan en la promoción del turismo gastronómico y rescate del producto nativo y ancestral de la región amazónica. (Brito, 2018).

En base a los hallazgos el fruto de la chonta se puede incorporar en distintas áreas de la gastronomía aplicado de diferentes formas como: Harinas, Pulpas, Pasteles, Bizcochuelos, Jaleas, Mermeladas, Flanes, Galletería, por lo tanto es importante conocer los procesos técnicos gastronómicos como: Cremar, batir, incorporar, reducir, mezclar, deshidratar, hornear, cocinar, amasar, tamizar, lo que nos permitirá promover el turismo gastronómico al demostrar su versatilidad al elaborar distintas preparaciones. (Pauta, 2019)

En este contexto se pudo conocer la composición nutricional de este alimento, de gran aporte calórico llegando a tener en 100 gramos de este producto (207 kcal), para quien lo consume, así como en su composición: (aminoácidos esenciales, proteínas, fibra, carbohidratos, ácidos grasos polinsaturados, minerales, hierro, magnesio, fósforo, calcio, vitaminas del grupo de la B, A, C y , omega 6 y 3, así como según lo indican (Brito, 2018).

Componente	Cantidad	Componente	Cantidad
Calorías	207 kcal.	Vitamina B1 (Tiamina)	0,045 mg
Proteína	3,3 gr	Vitamina B2 (Riboflavina)	0,135 mg
Grasa	6,0 gr	Vitamina B3 (Niacina)	0,81 mg
Grasa saturada	2,2 gr	Vitamina A	1,1 mg

Componente	Cantidad	Componente	Cantidad
Grasa mono insaturada	3,3 gr	Vitamina C	18,7 mg
Grasa poli insaturada	0,5 gr	Calcio	23 mg
Carbohidratos	34,9 gr	Fósforo	47 mg
Fibra	2,0 gr	Hierro	70 mg

Nota: Esta tabla muestra la composición nutricional en 100 gramos de chontaduro cocinado con ello queda demostrado el gran aporte calórico y nutricional del producto

Fuente: Adaptado de autor, (Brito, 2018).

Tabla 3 – Valoración nutricional por cada 100 gramos de fruta de chonta cocinada

Así también podremos encontrar a continuación la tabla bibliométrica, Tabla 3, utilizada para la elaboración y desarrollo del artículo, en la cual citamos las fuentes bibliográficas citadas a lo largo de todo el documento, mismas que darán sustento científico.

Año	Título	DOI	Total de Citaciones
2018	La gastronomía como marca de destino. Proposiciones en Minas Gerais – Brasil	http://ref.scielo.org/khpt7x	35
2010	Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia-Brasil)". Estudios y Perspectivas en Turismo	http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=s1851-17322010000600015&script=sci_arttext	12
2022	Educomunicación y rescate de la gastronomía Shuar. Explorador Digital	https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v6i3.2232	
2020	Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. <i>Cumbres</i>	https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8228818	25
2016	Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología	https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082	43

Año	Título	DOI	Total de Citaciones
2018	Tipos de investigación	https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/99846223/250080756-libre.pdf?1678813555=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTipos_de_Investigacion.pdf&Expires=1708297810&Signature=bJRe-XncKL5yMnlPk32~YysWYfW~KzFAkR7neeK000C8mhNP2S6MtY~DcEcpz8BnXqrb2jpkAUqRUldiiSUwnSUFHQO2TO8S7A6oBnDe5YK3AoHPJT-U3qlBOK1YJVWd9ojDPFcy-hXZsdOIGov5pLooRplxLiqSTtbbWCuPQO~YjlfN1tHbNs2xrqqiM-lFRvNm.JHCpm2~5lQeohHqcCcM7tYFf67a0zTIgqpOdUghbQ~5SBPIzXR7uJITc8OmrRpHKq1h4qe76EJ4~WA46NEGItBIybHJA8dERBiCuPogrONcgGSbJpfbB7EfETqCF-MFF7oJgrbisus~9Yiw__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA	452
2005	Manual de metodología Construcción de Marco teórico, formulación de los objetivos y elección de metodología. 1ra edición, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO: ´+Buenos Aires, Argentina.	https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35344895/Manual_de_metodologia_de_la_investigacin_CLACSO-libre.pdf?1414717754=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DManual_de_metodologia_Construccion_del_m.pdf&Expires=1708297948&Signature=hQ7I8DjyMBI5gL5A8jJ7j8Oco3wlfo49oseP6X-tB5qrdFD6RTFejN28WKdQyZ8UZ6vOZayiGBy17-tgFSonkaoj7TPcqJlRFKaVVMfk8Rp3T736y6wER1IMYsYG4nZumCRD5rVsmgu4JPZtM-wQDDLqmTYV~zyW42M~npwavfLdY6ow6-yvM1FohjxBcmg5RCQhtyaevSuFvJSdsjELIYKuuFNI-2jdVp4A01M3BT1kvZmgilT9wsdf4uwD9YG1PN6COfMjxzBPUtSEtrMw1ke3hotVF9OfV8l-nKSPqsmN3qgSI4JagSh3GEXRrcZfpk7qcaOOr9Qoh2hdIXRR5A__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA	2169
2015	El aporte del turismo comunitario al fortalecimiento de los principios de soberanía alimentaria en el Ecuador	http://scielo.senescyt.gov.ec/scielo.php?pid=S2477-88502015000100076&script=sci_arttext	27
1987	La racionalidad campesina andina y la alimentación (el caso de la comuna de yana turro en la sierra central del Ecuador). Agricultura y sociedad.	https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a045_06.pdf	7
2017	La alimentación ancestral amazónica y su impacto en el enfoque empresarial de la provincia de Morona Santiago. <i>Killkana sociales: Revista de Investigación Científica</i>	https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6297492	4

Año	Título	DOI	Total de Citaciones
2018	Caracterización y rol de los frutales amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador)	https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6627209	8
2001	Administración del Turismo. Vol. 1	LIBRO	
2001	Comercialización del Turismo. Determinación y Análisis del Mercado	LIBRO	127
2005	Elementos para la protección sui generis de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena	http://scioteca.caf.com/handle/123456789/664	83
2009	La fiesta popular tradicional del Ecuador (No. 2). Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador	https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf	2
2017	Gente, Bosque y Biodiversidad: El rol del bosque sobre la biodiversidad y las poblaciones rurales.	https://www.researchgate.net/profile/Yasiel-Crespo/publication/317649368_Gente_Bosque_y_Biodiversidad_El_rol_del_bosque_sobre_la_biodiversidad_y_las_poblaciones_rurales/links/59ad628f0f7e9bdd115c37f8/Gente-Bosque-y-Biodiversidad-El-rol-del-bosque-sobre-la-biodiversidad-y-las-poblaciones-rurales.pdf	3
2015	Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano	https://doi.org/10.26807/ant.voi15.38	52
2018	Estudio Gastronómico del Chontaduro (Bactris Gasipaes) y su Aplicación en la Repostería (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil)	https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/bde16395-f006-4512-839b-ccba3bc07a9d/content	2
2023	Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos (Bachelor's thesis, Universidad Nacional de Chimborazo)	http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11951	

Año	Título	DOI	Total de Citaciones
2021	La chonta y su importancia en la gastronomía ecuatoriana en la provincia de Sucumbios en el cantón Cascales parroquia de Santa Rosa en la comunidad Shuar Charip Nankais y Quichua (Tecnología en Gastronomía, Instituto Tecnológico Superior ISMAC, Quito -Ecuador, Carrera de Gastronomía)		
2016	Ley orgánica de cultura. IH Barrezueta. Quito, Pichincha, Ecuador: Editora Nacional	https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf	
2013	Guía gastronómica de difusión, con los platos tradicionales de la provincia de Santo Domingo de Los Tsáchilas para preservar las costumbres y tradiciones gastronómicas (Bachelor's thesis)	https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/4435/1/TUAESCO08-2013.pdf	1
2022	La identidad gastronómica y la cocina local del cantón Zamora (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo Y Hotelería)	https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35988/1/ANEXO%2011%20Malla%20Alex-signed-signed_firmado%285%29.pdf	1
2019	La chonta (bactris gasipaes kunth), fruto ancestral amazónico y su aplicación en la repostería (Bachelor's thesis)	http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10421/2/02%20LGAS%20046%20TRABAJO%20GRADO.pdf	
2018	Plan de rescate histórico cultural del cantón Yantzaza, provincia de Zamora Chinchipe (Bachelor's thesis)	https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9206/1/PIUAETH012-2018.pdf	
2022	La costumbre de la fiesta del Pijuayo (Uwiakaneamu) en el pueblo Wampis en el Alto Santiago, Condorcanqui 2018	https://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14077/2703/Yuu%20Samaren%20Samuel.pdf?sequence=1&isAllowed=y	

Nota: Esta tabla indica las fuentes de revisión bibliográficas usadas para el desarrollo del artículo científico.

Fuente: Elaborado por los autores en base a referencias bibliográficas.

Tabla 4 – Tabla bibliométrica

5. Discusión

Según Brito S. (2018), es posible la fabricación de productos gastronómicos de repostería, siendo la presentación del producto chontacake una muestra de la aplicación del fruto, para fomentar su consumo y rescate. Adicional según (Chiluisa, & González, 2021), se

realizó la aplicación del fruto de la chonta, en diferentes preparaciones de repostería como; Poncakes de chonta aromatizado con naranja, flan de chonta, galletas de chonta con chispas de chocolate, biscocho de chonta, mermelada de chonta, lo cual demuestra la importancia de usar este producto en la gastronomía ecuatoriana, su versatilidad al aplicar distintas técnicas culinarias lo que ayudara a potenciar el turismo gastronómico nacional demostrando una gran variedad de productos.

Así mismo (Cuji, Buenaño, & Berrezueta, 2022), cita, La Gastronomía del Ecuador es considerada una experiencia Inigualable, el consejo es promover lo adecuado, respetar la cultura y los saberes de los pueblos ancestrales, quienes afirmaban que su alimentación era expuesta al mundo, lo que ha contribuido a la promoción turística, sin dejar de lado el rescate y conservación de las tradiciones.

Incluso (Romero, 2018), dice que el rescate de tradiciones y expresiones culturales como la gastronomía, ayudan a satisfacer la demanda, la protección, la preservación del patrimonio cultural de un país, región, pueblo o comunidad, lo cual se convierte en un factor importante en el desarrollo del turismo cultural y gastronómico, que envuelve la preservación, promoción y conservación de barrios históricos, infraestructuras, folklore, religión, Gastronomía, costumbres y tradiciones ancestrales, lo cual es pilar fundamental de la identidad de un pueblo.

Por ello, el primer paso en la promoción es entender la cultura alimentaria mantenida por cada nación, y de esta manera promocionar el turismo gastronómico atrayendo al turista local o extranjero, fomentando el rescate de alimentos o frutos, costumbres, técnicas y conocimientos ancestrales de una región, pueblo, nacionalidad o comunidad.

6. Conclusiones

Se puede concluir que la chonta es un producto que nace en la cuenca amazónica del Ecuador, así como se puede localizar en distintos lugares de Centro y Sur América, el cual necesita tener mayor promoción y consumo, fomentando así su aplicación en distintas áreas de la gastronomía, para promover el turismo gastronómico de la región.

Según los autores investigados, se pudo conocer que el fruto de la chonta es un alimento ancestral perteneciente a la cultura gastronómica de la región amazónica, lugar en donde se celebra la fiesta de la chonta, elaborando su tradicional chicha, siendo esta una celebración de los pueblos y nacionalidades indígenas que contribuye en la promoción del turismo gastronómico local.

Por otra parte, es importante buscar el rescate de este fruto nativo aplicando distintas técnicas culinarias, y crear así nuevas preparaciones que ayudarán a promover el turismo gastronómico nacional, que se apoyara en la cultura gastronómica de la región, al difundirse saberes, sabores y conocimientos ancestrales que se van transmitiendo de generación en generación.

Así también, según la metodología aplicada podemos ratificar la importancia del rescate gastronómico de alimentos, frutas, técnicas, utensilios, tradiciones, sabores, saberes, ancestrales, de las comunidades, etnias, poblaciones, mediante la creación de nuevas recetas, lo que ayuda a promover el turismo gastronómico, haciendo partícipes a las nuevas generaciones.

Con lo antes mencionado podemos identificar que la incorporación del fruto de chonta en la repostería es factible, porque se promueve la generación de nuevos productos, se fomenta su consumo, encontrando técnicas culinarias para utilizarlo y se ayuda al rescate de productos locales, con lo que se busca resaltar la versatilidad de este producto al usarlo en la elaboración de; Poncakes de chonta, flan de chonta, galletas de chonta, bischocho de chonta, mermelada de chonta, y así contribuir a la promoción del turismo gastronómico impulsando la aplicación del producto en nuevos campos culinarios, así como la generación de nuevas recetas que resalten la gastronomía local, atrayendo de esta manera el turismo interno y externo.

Referencias

- Acerenza, M. (2001). *Administración del Turismo*. Vol. 1. Editorial Trillas. México
- Brito, L. M., & Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: Propositiones en Minas Gerais-Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 390-412. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200011&script=sci_arttext
- Brito Saltos, L. I. (2018). *Estudio Gastronómico del Chontaduro (Bactris Gasipaes) y su Aplicación en la Repostería* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.). <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/bde16395-f006-4512-839b-ccb3bc07a9d/content>
- Cabanilla, E., Bagnulo, C., Álamo, M., & Molina, E. (2015). El aporte del turismo comunitario al fortalecimiento de los principios de soberanía alimentaria en el Ecuador. http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2477-88502015000100076&script=sci_arttext
- Cárdenas, F. (2001). *Comercialización del Turismo*. Determinación y Análisis del Mercado. 3ra. ed. Editorial Trillas. México.
- Castillo Barragán, J. D. (2023). *Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos* (Bachelor's thesis, Universidad Nacional de Chimborazo). <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11951>
- Cruz, M. S. R. & Simões, M. L. N. (2010) "Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia-Brasil)". *Estudios y Perspectivas en Turismo*: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=s1851-17322010000600015&script=sci_arttext
- Cuji, R. M. O., Buenaño, D. E. A., & Berrezueta, L. B. C. (2022). Educomunicación y rescate de la gastronomía Shuar. *Explorador Digital*. <https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v6i3>
- Chiluiza, D. Gonzalez, M. (2021). *La chonta y su importancia en la gastronomía ecuatoriana en la provincia de Sucumbíos en el cantón Cascales parroquia de Santa Rosa en la comunidad Shuar Charip Nankais y Quichua* (Tecnología en Gastronomía, Instituto Tecnológico Superior ISMAC, Quito -Ecuador, Carrera de Gastronomía).

- De Cultura, L. O. (2016). Ley orgánica de cultura. IH Barrezueta. Quito, Pichincha, Ecuador: Editora Nacional. https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- De la Cruz, R., Muyuy Jacanamejoy, G., Viteri Gualinga, A., Flores, G., Humpire, J. G., Mirabal Díaz, J. G., & Guimaraez, R. (2005). Elementos para la protección sui generis de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena. <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/664>
- Guevara, M. R. V., & Aguagallo, C. F. I. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8228818>
- González Amagua, J. E. (2013). Guía gastronómica de difusión, con los platos tradicionales de la provincia de Santo Domingo de Los Tsáchilas para preservar las costumbres y tradiciones gastronómicas (Bachelor's thesis). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/4435/1/TUAESCO08-2013.pdf>
- Herrera, N. (1987). La racionalidad campesina andina y la alimentación (el caso de la comuna de yana turro en la sierra central del ecuador). *Agricultura y sociedad*. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a045_06.pdf
- Malla Gaona, A. D. (2022). La identidad gastronómica y la cocina local del cantón Zamora (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo Y Hotelería). https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35988/1/ANEXO%2011%20Malla%20Alex-signed-signed_firmado%285%29.pdf
- Pauta Loayza, M. A. (2019). La chonta (*bactris gasipaes kunth*), fruto ancestral amazónico y su aplicación en la repostería (Bachelor's thesis). <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10421/2/02%20LGAS%20046%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Romero Tinizaray, F. M. (2018). Plan de rescate histórico cultural del cantón Yantzaza, provincia de Zamora Chinchipe (Bachelor's thesis). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9206/1/PIUAETH012-2018.pdf>
- Sánchez, L. F., Cotilla, Z. R., Rodríguez, J. M. P., & Manfugás, J. M. E. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082>
- Valarezo, J. P., & Escobar, T. (2009). La fiesta popular tradicional del Ecuador (No. 2). Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>
- Yuu Samaren, S. (2022). La costumbre de la fiesta del Pijuayo (Uwiakaneamu) en el pueblo Wampis en el Alto Santiago, Condorcanqui 2018. <https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/2703>

- Esteban Nieto, N. (2018). Tipos de investigación. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/99846223/250080756-libre.pdf?1678813555=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTipos_de_Investigacion.pdf&Expires=1708297810&Signature=bJRe-XncKL5yMnlPk32~YysWYfW~KzFAkR7neeK0ooC8mhNP2S6MtY~DcEcpz8BnXqrb2jpkauQRULdiSUwnSUFHQO2TO8S7A60BnDe5YK3AoHPjT-U3qlBOK1YJVWd9ojDPFcY-hXZsdOIGOV5pL0oRplxL1qSTltbhWCuPQO~YjlfN1tHbNs2xrqq1M-lFRvNmJHCpm2~5lQeohHqcCcM7tYFf67a0zTIgqpOdUghbQ~5SBPIzxR7uJITc8OmrRpHKq1h4qe76EJ4~WA46NEGIttBIybHJA8dERBiCuPogrONcgGSbJpfb7EfETqCF-MFF70Jgrbisus~9Yiw__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Sautu, R. y otros (2005). Manual de metodología Construcción de Marco terorico, formulación de los objetivos y elección de metodología. 1ra edición, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO: ‘+Buenos Aires, Argentina. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35344895/Manual_de_metodologia_de_la_investigacin_CLACSO-libre.pdf?1414717754=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DManual_de_metodologia_Construccion_del_m.pdf&Expires=1708297948&Signature=hQ7l8DjyMBI5gL5A8jJ7j8Oco3wlfo49oseP6X~tB5qrdFD6RTFejN28WKdQyZ8UZ6vOZayiGBy17-tgFSONkaoj7TPcqJIrFKaVVMfk8Rp3T736y6wER1IMYsYG4nZumCRD5rVsmgu4JPZtM-wQDDLqmTYV~zyW42M~npwavfLdY6ow6-yvM1FohjxBCmg5RCQhtyaevSuFvJSDsjElIYKuuFNI-2jdVp4Ao1M3BT1kvZmgilT9wsdf4uwD9YG1PN6COF-MjxzBPUtSEtrMwike3hotVF9OfV8l-nKSPqsmN3qgSI4JagSh3GEXRcrZfpk7qcaOOr9Qoh2hdIXRR5A__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Saltos, J. M., & Quezada, P. Q. (2017). La alimentación ancestral amazónica y su impacto en el enfoque empresarial de la provincia de Morona Santiago. *Killkana sociales: Revista de Investigación Científica*, 1(1), 17-22. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6297492>
- Torres, B., Vargas, J. C., Arteaga, Y., Torres, A., & Lozano, P. (2017). Gente, Bosque y Biodiversidad: El rol del bosque sobre la biodiversidad y las poblaciones rurales. https://www.researchgate.net/profile/Yasiel-Crespo/publication/317649368_Gente_Bosque_y_Biodiversidad_El_rol_del_bosque_sobre_la_biodiversidad_y_las_poblaciones_rurales/links/59ad628f0f7e9bdd115c37f8/Gente-Bosque-y-Biodiversidad-El-rol-del-bosque-sobre-la-biodiversidad-y-las-poblaciones-rurales.pdf
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. <https://doi.org/10.26807/ant.voi15.38>
- Viera, W. (2018). Caracterización y rol de los frutales amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6627209>