



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador | Sede  
Ambato

**PUCE TEC**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**

**Tema:**

**MENÚ DE COCINA MOLECULAR, BASADO EN LA GASTRONOMÍA DEL  
PUEBLO INDÍGENA SHUAR**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnóloga  
Superior en Gestión Culinaria**

**Línea de investigación:**

**DERECHO, PARTICIPACIÓN, GOBERNANZA, REGÍMENES POLÍTICOS E  
INSTITUCIONALIDAD**

**Autora:**

Nahomy Sherezade Luna Paguay

**Director:**

Lic. Mario Xavier Chagñay Ríos

**Ambato-Ecuador**

**Abril 2024**

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **NAHOMY SHEREZADE LUNA PAGUAY**, con cédula de ciudadanía **1600738908**, autora del trabajo de graduación titulado: "MENÚ DE COCINA MOLECULAR, BASADO EN LA GASTRONOMIA DEL PUEBLO INDÍGENA SHUAR", previa a la obtención del título de **TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, abril 2024



Nahomy Sherezade Luna Paguay

CC. 1600738908

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**SEDE AMBATO**  
**APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

**Tema:**

**MENÚ DE COCINA MOLECULAR BASADO EN LA GASTRONOMÍA DEL PUEBLO INDÍGENA SHUAR**

**Línea de investigación:**

DERECHO, PARTICIPACIÓN, GOBERNANZA, REGÍMENES POLÍTICOS E  
INSTITUCIONALIDAD

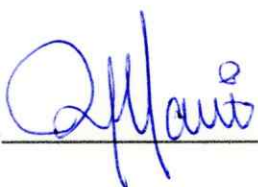
**Autora:**

Nahomy Sherezade Luna Paguay

Mario Xavier Chagñay Ríos , Lic.

CC. 1803824570

**CALIFICADOR**

f. 

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic.

**CALIFICADOR**

f. 

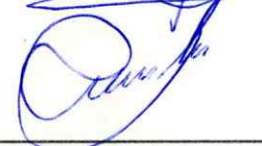
Xavier Geovanny Muela Santamaria, Tnlgo.

**CALIFICADOR**

f. 

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

**COORDINADOR GENERAL PUCE TEC**

f. 

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

**SECRETARIO GENERAL PUCESA**

f.   
Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador  
SECRETARIA GENERAL  
PROCURADURIA

Ambato – Ecuador

Abril 2024

## **DEDICATORIA**

Principalmente a mi madre María Paguay quien es mi ejemplo y mi motor de vida quien siempre me apoyado incondicionalmente, a mi hermano Erik Viteri que a pesar de la distancia siempre me ayudo y acompaño en todos mis procesos, a mis hermanas Marley, Valentina y Yoany quienes son mi inspiración para salir adelante, a mi mejor amiga Nayelli Mosquera quien siempre con sus consejos y motivaciones me ayudo a superar obstáculos, a mi persona especial quien con su amor y paciencia me alentó en cada paso, a mis estimado compañeros quienes se convirtieron en mi familia disfuncional y siempre prestos para mí.

## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a DIOS por permitirme cumplir mis sueños, a mi madre y mis hermanos quienes son mi pilar fundamental, a mis amigos por su apoyo incondicional, a mis distinguidos profesores presentes y ausentes quienes fueron parte de mi vida estudiantil y con sus enseñanzas me ayudaron en este trayecto de mi formación académica, a mi tutor Lic. Mario Chagñay quien supo orientarme en mi proceso de titulación, y también al Mg. Daniel Acurio y al Tnlgo, Xavier Muela quienes con su apoyo supieron guiarme en la formación de mi proyecto.

## RESUMEN

Es preocupante en estos tiempos la discriminación y falta de empatía en las personas, personas que desconocen las formas de supervivencia de las personas, siendo esta la principal inspiración para poder realizar mi investigación para tener otra perspectiva sobre sus formas de vida, además si Profundizamos es hablar de su gastronomía con ciertos estudios de convivencia donde tuve la oportunidad de conocer al pueblo indígena Shuar, un lugar donde la familia es primero, tu salud es fundamental, cuidarte y sanarte junto con la naturaleza, sus fincas cuidadas y protegidas, manteniendo siempre el orden.

La antigua cocina ancestral es respetable, preservada por el pueblo, un lugar donde la flora, fauna toman el centro de atención por su buen cuidado, una forma diferente de ver, degustar los platos típicos y deliciosos del sector, quede inspirado aún más para realizar un proyecto que ayude a potenciar la gastronomía del pueblo indígena Shuar donde, experiencia única e inigualable y conecta con un pedazo de Amazonía.

Donde la visualización del comensal y la atracción será una obra de arte donde expreso la vida, costumbres, tradiciones, lenguas que tienen los indígenas Shuar, combinando ciertas técnicas de cocina molecular con cocinas ancestrales, el uso adecuado de los antiguos recetas sin dañarlas siempre respetar la cultura de los pueblos indígenas para luego poder adaptar nuevos ingredientes y técnicas, siendo esto parte de una buena iniciativa para poder convivir, conocer y experimentar la vida ancestral de los pueblos indígenas combinando con las técnicas modernas actualizadas de los pueblos indígenas.

**Palabra claves:** discriminación, pueblos, naturaleza, dependencia.

## ABSTRACT

*Discrimination and lack of empathy in people are worrying in these times people who do not know the ways of survival of the people, being this is the main inspiration to be able to do my research to have another perspective on their ways of living, and if we go deeper, is to talk about their gastronomy with certain studies of coexistence where I had the opportunity to meet the Shuar indigenous people. In this place, the family comes first; their health is fundamental, they take care and heal together with nature, their farms well maintained and protected, always maintaining order.*

*Ancient ancestral cuisine is respectable and has been preserved by the people. In this place, flora and fauna take center stage because of their excellent care, a different way to see and taste the typical and delicious dishes of the sector. With this, I was further inspired to do a project to help enhance the cuisine of the Shuar indigenous people, where the experience is unique and unparalleled and can connect with a piece of the Amazon.*

*The visualization of the diner and the attraction will be a work of art where I express the life, customs, traditions, and languages of the indigenous Shuar, combining specific techniques of molecular cuisine with ancestral kitchens, the proper use of ancient recipes ancestral without damaging them always respecting the culture of the indigenous and then being able to adapt new ingredients and techniques, this being part of an excellent initiative to live, learn and experience the ancestral life of indigenous peoples combined with modern techniques updated in the world.*

**Keywords:** *discrimination, people, nature, dependency.*

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD .....	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT .....	vii
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO 1. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA.....	4
1.1. Pueblo Shuar .....	4
1.2. Gastronomía Shuar.....	10
1.3. Cocina .....	13
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO .....	16
2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación.....	16
2.2. Grupo de estudio .....	17
2.3. Tipo de recolección de la información .....	19
2.4. Procesamiento y análisis de la información.....	20
CAPÍTULO III. PROPUESTA .....	22
3.1. Análisis situacional .....	22
3.2. Simulación.....	34
3.3. Determinación de impacto.....	38
CONCLUSIONES.....	40
RECOMENDACIONES .....	41
BIBLIOGRAFÍA .....	42

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Receta estándar del bagre pintadillo. ....	26
Tabla 2. Receta estándar de puré de papa china con remolacha. ....	27
Tabla 3. Receta estándar de ensalada amazónica. ....	28
Tabla 4. Receta estándar de crema de papaya verde. ....	29
Tabla 5. Receta estándar de espuma de limón. ....	30
Tabla 6. Receta estándar de caviar de morete. ....	31
Tabla 8. Receta estándar de tierra de ungurahua. ....	33
Tabla 9. Receta estándar de chicha de chonta. ....	34
Tabla 10. Encuestas perteneciente a la cocina molecular combinada con la gastronomía Shuar. ....	35

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía shuar es identitario de lo que se conoce de la cultura popular de la Amazonía es la sociedad de la gastronomía shuar en la actualidad sigue siendo importante mediante la elaboración del menú expreso la identidad las tradiciones las costumbres de una comunidad a través de las técnicas los sabores conjuntos con la cocina molecular para poder transmitir ciertas historias y los valores culturales.

Una problemática es la pérdida de los pueblos ancestrales indígenas shuar sin tener el conocimiento sobre el mismo, su gastronomía sus formas de vivir las cuales son llevadas de generación en generación los pueblos shuar tienen un profundo conocimiento del entorno natural con muchas técnicas agrícolas sostenible medicina tradicional y la natural también una cosmovisión muy particular es una convivencia en armonía con la naturaleza también, una gran afectación es la desaparición de toda su cultura y su lengua la explotación también no sustentable de recursos naturales y degradación de nuestro medio ambiente.

El desconocimiento de la gastronomía shuar sobre todo de la forma de alimentación del pueblo debido a la casa que ellos realizan de animales para la subsistencia la forma de alimentación inestable e inapropiada según observa flores no permite ver los beneficios que existen en ciertos alimentos del pueblo las técnicas de cocción que los pueblos indígenas lo realiza son autóctonos, adicionalmente la gastronomía shuar para aquellos que no conocen es una forma no agradable para un comensal debido al impacto visual ante cualquier persona debido a las preparaciones antiguas que lo realizan la costumbre de una cocina tradicional apreciando las formas de preparación ancestrales teniendo la perspectiva de comida súper elaborada y mejor presentada con la preparación más actualizada, resaltando un poco las diferentes formas de preparación es la chicha de yuca la cual era masticada y escupida con saliva para la fermentación.

Con el estudio evalué para una buena conjugación con la cocina molecular para crear comidas impresionantes desde un punto de vista estético sorprendente e

innovador y emocionante la cocina molecular permite potenciar el sabor de ciertos alimentos y conservar ciertos nutrientes, también la cocina molecular es una forma evolucionaria de la gastronomía a nivel mundial acercando la ciencia con la cocina cierta metodología de la cocina molecular es la esterificación consiste en convertir un líquido en caviar o caviar líquidas que explotan al ser consumidas en la boca una experiencia sensorial única, también la espuma la cual nos ayuda a tener un poco más centrado un sabor y un aroma, la deshidratación y la tierra, hoy también el nitrógeno líquido utilizado para poder congelar un ingrediente similar a un helado resulta una textura cremosa y suave hoy por ello se propone como objetivo elaborar un menú de cocina molecular basado en la gastronomía del pueblo indígena shuar.

Como producto final presento un menú innovador de un plato principal, un postre y una bebida.

### **Objetivo general**

Elaborar un menú cocina molecular basado en la gastronomía del pueblo indígena shuar, para poder conocer más las técnicas y su gastronomía teniendo las técnicas avanzadas de la ciencia dando un mayor realce.

### **Objetivos específicos**

1. Identificar las preparaciones de platos de la gastronomía del pueblo indígena shuar.
2. Determinar las principales técnicas de la cocina molecular.
3. Proponer un menú innovador en base a la gastronomía shuar usando las técnicas de la cocina molecular.

Partiendo desde el título la metodología de la investigación que trataré será con material complementario manuales de auxiliares software cuáles documentos bibliografías glosarios encuestas que me ayuden a obtener información concreta y

real cuál también los apéndices son factibles mediante publicaciones periódicas páginas web.

Mediante el objetivo de las obras que es una metodología de investigación se entiende que es un proceso compuesto cuáles procesos sumamente interrelacionados cundiendo en cuenta un manual y recursos que permiten llevar a cabo una investigación cuantitativa y cualitativa los diversos conceptos de investigación trata de manera compleja y clara.

Los textos pueden emplearse en recursos introductorios avanzados y de medios para obtener un resultado más concreto mediante varias metodologías de investigación lograremos obtener una respuesta clara que nos facilite Cuál tener un análisis rápido.

Es útil y necesario aprender a investigar para obtener conocimiento cup y no estar en desventaja ante cualquier tema una característica que posee el enfoque cualitativo de investigación seguía por áreas o temas significativos para darnos la claridad sobre preguntas de investigación e hipó tesis re coleccionando análisis de los datos cuál mediante mis procedimientos de investigación los cuales se basan en guías de observación encuestas libros artículos documentales para obtener mi información.

Al realizar el menú de cocina molecular nos ayudará a una a preservar la cultura y la historia del pueblo indígena shuar, incorporando nuevas técnicas culinarias las cuales nos ayudaran a la atracción de la gente para el platillo.

## CAPITULO 1. ESTADO DEL ARTE

### 1.1. Pueblo Shuar

El sistema alimentario de los pueblos indígenas shuar situados amazónicos se los puede considerar heterogéneos años complejo debido a su diferente medio y capacidades de obtención de alimento conociendo como la casa, hoy recolección y horticultura, siendo así un rasgo común que son llevadas Con mucho respeto y conservando muy bien la naturaleza con sus derechos.

Con la absorción de conocimientos sobre los pueblos indígenas se puede decir que dependen de la tierra, una de sus necesidades básicas en base a su alrededor y excedentes obteniendo del mismo las actividades agrupadas a sus diferentes costumbres prácticas saberes y relaciones con los seres humanos de su alrededor: por ejemplo; minerales plantas y animales. Teniendo en cuenta además los diferentes sistemas alimentarios de los diferentes pueblos indígenas shuar amazónicos caracterizado por el sistema de su uso de la Biodiversidad, su variedad de Biodiversidad de paisajes (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

Vivienda del pueblo shuar, teniendo muy en cuenta que todo lo que realiza este pueblo es obtenido por la naturaleza esta vivienda no sedentaria se puede trasladar de un lugar a otro siempre, dentro del territorio Debido a su escasez de alimentos también la escasez de tierras y dándonos así una resolución que la colonización del shuar se volvió sedentarias haciéndolos así aún más estratégicos a la hora de construir sus viviendas (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

Debido a su expansión grande hasta la fecha es considerada de 718.220 hectáreas y aún sin reconocer por la ley.

Siendo un poco más de exactos con la ubicación o con la forma en donde se encuentran ubicados el pueblo shuar es empezando desde el río urbano que se menciona geográficamente en el Ecuador de 1892 *The Wolf* también se menciona que es parte del río Santiago y también forma parte afluente principal del río paute.

Dándonos así una forma más específica de dónde se encuentran y dónde están ubicados.

Tanto en la provincia de morona como en Santiago ese afluente del gran río Amazonas o también conocido Marañón tiene como curso mucho más oriental se encuentra poblado de macas podemos realizar un viaje de aproximadamente 3 a 4 días a morona como lo llaman los jíbaros shuar una distancia entre este río y el río urbano es considerada de 50 a 60 millas debido a su mala condición de caminos y nuestra cordillera Cutuculu un viajero entiende a cruzar y el camino se podría hacer aún más largo. Considerando esto una experiencia y una forma que vale la pena sacrificar para lograr conocer un pueblo shuar.

Si bien podemos hablar sobre las costumbres bélicas austeridad y un estilo de vida nos están dejando una gran huella profunda, se conoce los aspectos físicos de los hombres y mujeres shuar teniendo como características principales Su robustez decidiendo ellos pasar en sus selvas tropicales que en un hospital también su forma o su aspecto físico como musculatura, espíritu independiente, su alto porte, sus gestos y su forma de expresa. Lo que nos da resultado a una apariencia muy imponente ante el crítico europeo el shuar es considerar con una estatura media baja con la comparación con otros pueblos indígenas.

En la vestimenta de las mujeres shuar y su aspecto físico. En el caso de las mujeres shuar su estatura promedio consta de 142 y 152 cm redactando un poco y conociendo la apariencia física y sus labores como amas de casa y mujeres que representan la gastronomía shuar es decir que son mujeres de cabello lacio grueso, sus ojos con una tonalidad café oscura, su boca normal, y su barbilla es ligeramente redonda.

Debido a sus varios aspectos físicos de nuestro shuar se los considera que son una raza cefálica debido a su cara redonda o ligeramente ovalada siendo regulares y un poco agradables sin contar que en algunos individuos podemos encontrar pómulos prominentes con un rasgo no muy común.

También se estima que la población shuar dentro del sector ecuatoriano alcanza los 50000 a 100000 habitantes indagando un poco más se sabe que en Perú también se estima un alrededor de 80000 shuar conocidos como huambisa y hambrunas habitantes también relacionados con la naturaleza y con el shuar.

Una de las lenguas de los pueblos indígenas share *esshuarchicham* formando parte de la familia lingüística conjunto con las demás lenguas achuar y *shiwiar* en nuestro Ecuador también conjunto con las lenguas *wampis* y *awajun* ubicado en Perú considerando estas lenguas podrían ser denominadas como parte de la familia *aentschicham*. Dentro de la lengua shuar tenemos diferencias dialectos 1 de sus ejemplos es el habla chiguaza, Que tiene como representación variaciones léxicas que tienen una pronunciación relacionada con el dialecto de sucúa y bomboiza. (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

Siguiendo con una investigación de lectura conocemos muchos rasgos novedosos de la lingüística algunos investigadores sugieren que la lengua shuar puede ser anexos del pasado remoto con lenguas ciertas de islas del Asia también la lengua shuar tiene y posee vocales largas y breves, vocales orales y nasales y nombres que carecen de un morfema plural.

A pesar de esto los niños que permanecen y viven en las ciudades lastimosamente están dejando de usar su lengua esto debido a la variedad de racismo en ciertos aspectos insultos y mal vistos por la sociedad actual mestiza prefieren esconder sus rasgos sus costumbres sus lenguas para así no poder ser detectados ni ser la burla del entorno ahora moderno dándonos así una forma más clara del por qué conocer y convivir con los diferentes pueblos indígenas de nuestro Ecuador (Orellana, 2022).

Debido a su expansión grande hasta la fecha es considerada de 718.220 hectáreas y aún sin reconocer por la ley.

Tanto en la provincia de morona como en Santiago ese afluente del gran río Amazonas o también conocido Marañón tiene como curso mucho más oriental se

encuentra poblado de macas podemos realizar un viaje de aproximadamente 3 a 4 días a morona como lo llaman los jíbaros shuar una distancia entre este río y el río urbano es considerada de 50 a 60 millas debido a su mala condición de caminos y nuestra cordillera Cutuculu un viajero entiende a cruzar y el camino se podría hacer aún más largo. Considerando esto una experiencia y una forma que vale la pena sacrificar para lograr conocer un pueblo shuar.

Si bien podemos hablar sobre las costumbres bélicas austeridad y un estilo de vida nos estándole una gran huella profunda, se conoce los aspectos físicos de los hombres y mujeres shuar teniendo como características principales Su robustez decidiendo ellos pasar en sus selvas tropicales que en un hospital también su forma o su aspecto físico como musculatura, espíritu independiente, su alto porte, sus gestos y su forma de expresa. Lo que nos da resultado a una apariencia muy imponente ante el crítico europeo el shuar es considerar con una estatura media baja con la comparación con otros pueblos indígenas.

Los indios shuar tienden a tener una variación considerable considerando que su medida es de 170 cm máximo alcanzar lo siento 146 cm siendo así qué más hombres pueden llegar a medir 150 y 165 cm.

En el caso de las mujeres shuar su estatura promedio consta de 142 y 152 cm redactando un poco y conociendo la apariencia física y sus labores como amas de casa y mujeres que representan la gastronomía shuar es decir que son mujeres de cabello lacio grueso, sus ojos con una tonalidad café oscura, su boca normal, y su barbilla es ligeramente redonda.

Debido a sus varios aspectos físicos de nuestro shuar se los considera que son una raza cefálica debido a su cara redonda o ligeramente ovalada siendo regulares y un poco agradables sin contar que en algunos individuos podemos encontrar pómulos prominentes con un rasgo no muy común.

También se estima que la población shuar dentro del sector ecuatoriano alcanza los 50000 a 100000 habitantes indagando un poco más se sabe que en Perú

también se estima un alrededor de 80000 shuar conocidos como huambisa y hambrunas habitantes también relacionados con la naturaleza y con el shuar.

Una de las lenguas de los pueblos indígenas share es shuarchicham formando parte de la familia lingüística conjunto con las demás lenguas achuar y shiwiari en nuestro Ecuador también conjunto con las lenguas wampis y awajun ubicado en Perú considerando estas lenguas podrían ser denominadas como parte de la familia aentschicham. Dentro de la lengua shuar tenemos diferencias dialectos 1 de sus ejemplos es el habla chiguaza, que tiene como representación variaciones léxicas que tienen una pronunciación relacionada con el dialecto de Sucúa y Bomboiza.

Siguiendo con una investigación de lectura conocemos muchos rasgos novedosos de la lingüística algunos investigadores sugieren que la lengua shuar puede ser anexos del pasado remoto con lenguas ciertas de islas del Asia también la lengua shuar tiene y posee vocales largas y breves, vocales orales y nasales y nombres que carecen de un morfema plural. A pesar de esto los niños que permanecen y viven en las ciudades lastimosamente están dejando de usar su lengua esto debido a la variedad de racismo en ciertos aspectos insultos y mal vistos por la sociedad actual mestiza prefieren esconder sus rasgos sus costumbres sus lenguas para así no poder ser detectados ni ser la burla del entorno ahora moderno dándonos así una forma más clara del por qué conocer y convivir con los diferentes pueblos indígenas de nuestro Ecuador (ROSA ORELLANA, 2022).

Debido a los conocimientos que hemos recopilado podemos decir que el shuar busca estrategias, aprovecha y conserva todos los recursos naturales considerándose ellos mismos una parte sumamente negral de la naturaleza debido a que ella les provee todo lo que necesitan para su buena existencia incluyendo aquí también materiales para poder construir sus viviendas y cierta variedad de alimentos.

Una de sus características en cuanto a la vestimenta del shuar es su plumaje brillante siendo las tribus hoy más llamativo hoy por sus adornos confeccionados con diferentes plumas cabezas de monos tucán, guacamayos y variedad de pavos

salvajes se considera unos indios muy particulares. El arte y la destreza con la que combinan los diferentes colores de las plumas hacen que sea casi imposible describir en detalle la belleza de estos adornos. Los ornamentos más grandes y valiosos, utilizados especialmente en festividades, son altamente apreciados por los indígenas, quienes entienden el esfuerzo y la destreza requeridos para su elaboración.

Para confeccionar un solo adorno, los indígenas deben cazar y recolectar decenas de aves, lo que pone en valor el trabajo y la habilidad necesarios para su creación. Además, los guerreros y hombres de medicina prefieren adornos hechos con piel de mono negro o rojo, lo que demuestra la diversidad de materiales y estilos utilizados en la creación de estos ornamentos (Karstn, 2000).

Mediante la recopilación de conocimientos podemos decir que el shuar busca estrategias, aprovecha y conserva todos los recursos naturales considerándose ellos mismos una parte sumamente negral de la naturaleza debido a que ella les probé todo lo que necesitan para su buena existencia incluyendo aquí también materiales para poder construir sus viviendas y cierta variedad de alimentos.

Una de sus características en la en cuanto a la vestimenta del shuar es su plumaje brillante siendo las tribus hoy más llamativo hoy por sus adornos confeccionados con diferentes plumas cabezas de monos tucán, guacamayos y variedad de pavos salvajes se considera unos indios muy particulares. El arte y la destreza con la que combinan los diferentes colores de las plumas hacen que sea casi imposible describir en detalle la belleza de estos adornos.

Los ornamentos más grandes y valiosos, utilizados especialmente en festividades, son altamente apreciados por los indígenas, quienes entienden el esfuerzo y la destreza requeridos para su elaboración. Para confeccionar un solo adorno, los indígenas deben cazar y recolectar decenas de aves, lo que pone en valor el trabajo y la habilidad necesarios para su creación. Además, los guerreros y hombres de medicina prefieren adornos hechos con piel de mono negro o rojo, lo que demuestra

la diversidad de materiales y estilos utilizados en la creación de estos ornamentos (Rios, 2016-2017)

## 1.2. Gastronomía Shuar

Si hablamos del sistema alimenticio del shuar encontramos una variedad de platillos y técnicas de elaboración sin embargo 1 de sus fuertes son los caldos a continuación los caldos muy típicos:

Caldo de pescado: pescado lavado y limpio, ají dulce cilantro, jugo de yuca madurado, sal y *kasabe*, en una olla todos los ingredientes con agua dejar hervir por 25 minutos.

Sancocho huitoto: bocachico, *tukupi*, *macambo* semilla, ají dulce y picante, hormiga, flor de chontaduro y sal en una olla todo menos el pescado agua y hervir por 20 minutos, luego el pescado y 20 minutos más (conservancy, 2020).

La cultura del pueblo shuar se encuentra situado en la provincia de morona Santiago también Zamora Chinchipe y Pastaza su variedad alcanza alrededor de 900.688 hectáreas de su territorio, conociendo y tomando en cuenta sus platos típicos conocidos como:

1. Chicha de yuca: Cocinar la yuca, enfriar, masticar escupir en una *mokawa* y dejar fermentarse por 3 días.
2. Chicha de chonta: Dejar en agua para que suavice, luego se muele, cocinar, enfriar, luego se cuece, dulce de caña rallado y dejar fermentar por 4 días (Kelvinjay, 2016).
3. Ayampaco de pollo: lavar y picar el pollo, cebolla, ajo, palmito en pedacitos, poner en un recipiente mezclar todo y sal, limpiar y secar las hojas de bijao y amarrar con una toquilla, a la parrilla por media hora.
4. Ají shuar: picar el ají en pedazos, machacar, limón y sal.

5. Caldo de guanta: despresar la guanta cocinar con agua y sal, luego agregar cebollín ajo de monte, yuca.

6. Maito de pescado: lavar y limpiar bien, sazonar con sal, rellenar con palmito, en volver con hoja de bijao, a la parrilla por 15 minutos (Grefa, 2016).

Uno de sus factores como los más principales e importantes para la selección de cualquier sitio para construir una vivienda son las siguientes:

- Presencia de una selva extensa que logra proporcionar la fuente de casa y obviamente materiales de construcción
- También la cercanía a los ríos para facilitar la pesca y agua suministrada para poder consumir diariamente
- Disponibilidad del espacio adecuado para una huerta que ayude a garantizar una subsistencia en el entorno familiar
- Una conexión de caminos que puedan conectar a diferentes familias Arias y lugares también es una forma muy estratégica e importante.

Sus relaciones pragmáticas reflejadas en diferentes tabúes respuestas y prácticas de comensales, dueños de casas, anfitriones, es impactante que en la vida comunitaria y en su persevera acción con el medio ambiente son prácticas también muy influyentes para una revelación de prácticas gastronómicas considerando muy importante la siembra, caza, pesca, cosecha y la amplia recolección.

Un relato mítico encargado de recordar la importancia de estos muy reconocidos procesos, en cuanto a la forma también de cocciones técnicas y elaboraciones que identifican cuatro principales acciones del shuar es: ahumado, caldos, mazamoras y así a dos, dándonos así que son las técnicas más comunes en todas las culturas amazónicas (Karstn, 2000).

Menú antemano o también conocida como la ceremonia de ayahuasca es colectiva y abierta dando participación tanto a hombres como mujeres tiene una duración de varios días que se agota con la bebida principal que es la y huasca cosechada

según ciertas personas se lo realiza en total abstinencia otras personas que la ceremonia concluye en una gran comida general el menú que se realiza en esta fiesta consta de carne de cacería y pescado preparado de la siguiente manera.

- Se agrega agua a 1 o varios recipientes de tamaño muy considerable se lo lleva al fuego
- Después se troza la carne de ciertos animales cazados se los pasa lavados y se coloca en el recipiente con agua hirviendo
- Se lo deja hervir durante 30 a 40 minutos para que logre una consistencia dependiendo la cantidad también de carne
- Luego retiramos del fuego y se la deja enfriar Se le presenta con una yuca en un recipiente de arcilla o también en hojas tendidas colocando la carne siendo la principal atracción.
- Después se sirve el caldo en un recipiente también de barro o un pinche acompañado siempre con su sal y ají
- Finalmente, después de cada alimentación se toma las dos chichas (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

Las hormigas culonas es un plato que incluye el tostado de añazgo tienen una preparación sumamente fácil es único en una sartén colocamos a tostar las hormigas luego de ser chamuscadas se las proporciona y se las quita sus alas y sus patas esto siendo de preferencia de cada comensal posteriormente remueven constantemente en un recipiente previamente calentado y se siente que estén crujientes para añadir un poco de sal dándole así un poco de sabor.

Este platillo se lo degusta solo en agosto porque las hormigas comienzan a volar se logran cazar por la mañana y se chamuscan por la tarde si toma precauciones para evitar que vuelen y te ataque.

Ciertos caldos del bocachico incluyen hojas de yuca ya hervidas para eliminar el sabor amargo cocinándolas hasta que estén suaves (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

La chicha de chonta es una bebida muy popular entre los pueblos indígenas debido a su alto consumo únicamente en la época del árbol fructificada se suele decir en la temporada de abundancia esta preparación muy sencilla, solo se la comienza por lavar cuidadosamente la fruta de chonta luego colocándola en un recipiente con agua y dejarla cocinar hasta que logre su buena consistencia suave posteriormente se retira del fuego y por ciertas horas o minutos se las deja enfriar para así poder retirar la cáscara y la Pepa para que la pulpa sea masticada y se la coloque en un recipiente luego se agrega agua tibia y un poco de fermento de yuca para así poder mezclar bien luego se tapa el recipiente y al día siguiente la chicha ya estará lista para ser servida a todos nuestros invitados locales o extranjeros (Chiriap Tsenkush Nampir Livia, 2012).

### **1.3. Cocina molecular**

La cocina molecular se considera una disciplina que logra explorar diferentes reacciones químicas y físicas que ocurren mediante la cocción de ciertos alimentos chef moleculares utilizan varias técnicas específicamente cómo la esferificación la cual se convierte en líquidos en esferas pequeñas medianas y grandes gelatinosas, espumas esta técnica nos ayuda a crear texturas ligeras y aireadas partiendo de líquidos, emulsiones la mezcla de 2 líquidos como el aceite y el agua, la técnica de tierra qué parte de una ebullición.

Ciertos beneficios que aporta la cocina molecular para la gastronomía actual moderna es que se presentan nuevas texturas y sabores que permite ampliar la gama de posibilidades culinarias innovación en las presentaciones de ciertos platillos que convierten en obra de arte comestibles la mayor control de ingredientes que se puede modificar en las propiedades de los alimentos obteniendo resultados aún más específicos también y más importante la reducción del desperdicio de los

alimentos cada ingrediente en la cocina molecular nos ayuda a aprovechar el máximo de cada ingrediente.

La cocina molecular se ha vuelto una forma que tanto chef cocineros aficionados y amas de casa puedan utilizarlo siempre y cuando se tenga una receta estandarizada debido a que hay tener cuidado con las cantidades de los químicos, resaltando un poco más la cocina molecular se la considera la herramienta que nos permite crear nuevas experiencias culinarias únicas para nuestros comensales y para nosotros mismos, mediante estas preparaciones logramos desenvolvemos y tener más creatividad para obtener una obra de arte comestible (Rodrigo Samaniego, 2023).

Un proceso que es con el *agar agar* es la hidratación del *agar agar* con agua fría agregar azúcar glucosa cocinarla hasta alcanzar los 106 °C luego procedemos a enfriar por unos 90 °C luego agregamos una pulpa de nuestra preferencia mezclamos hasta lograr una homogenezar siguiendo esto un macro de 20 cm \* 30 cm \* 1.5 cm en moldes muy individuales dejamos enfriar mediante 1 hora y desmoldamos (Koppmann, 2015).

Los emulsionantes es el arte de unir lo que no se puede mezclar como ejemplo principal tenemos el agua y el aceite que son dos líquidos que se re pelea la magia de la emulsión crea y hace posible que esta Unión sea una mezcla homogénea y estable los emulsionantes considerados como moléculas especiales que tienen una parte que se une el agua conocido como la hidrófila y otra que une el aceite conocido como lipófila actúa en un puente entre 2 mundos que normalmente no se mezcla pero los emulsionantes sitúan en la interfase entre el agua y el aceite rodeando ciertas gotas de aceite y creando una barrera que evita que se separe ciertos emulsionantes encuentran en una gran variedad de alimentos como por ejemplo la mayonesa la yema de huevo contiene lecitina es un emulsionante natural que une el agua y el aceite también tenemos la margarina son emulsionantes que ayudan a mantener la margarina sólida a temperatura ambiente y el helado son emulsiones que ayudan a la incorporación del aire al helado lo que nos da una

textura cremosa. Esta herramienta nos permitirá obtener texturas cremosas ligeras y aireadas mejorando la estabilidad de alimentos (Amaguaña, 2017).

La esterificación tiende a ser la transformación del alimento en esferas líquidas considerado también como la gelificación interfase entre dos sustancias obteniendo una vesícula gelificadas superficie y sobre todo líquida en su adentro.

Su proceso es de *agar agar* en polvo con el zumo del ingrediente, aceite en temperatura fría y para las formas 1 jeringa.

La Liofilización en frutas como la frutilla se la conoce también como magia detrás de las tendencias nuevas de la cocina es también una técnica innovadora en términos muy simples es un proceso que elimina el agua completamente los alimentos mediante una sublimación sin pasar por la fase líquida el alimento se lo congela y luego se aplica un vacío lo que eso hace que el agua congelada se transforme directamente a vapor nos da una textura única crujiente esponjosa y ligera que no se logra con métodos tradicionales, mayor tiempo de conservación en los alimentos durando más tiempo que los frescos sin la necesidad de utilizar conservantes.

La intensificación del sabor al eliminar el agua concretada de los sabores naturales de los alimentos versatilidad es aplicado en la amplia variedad de ciertos ingredientes ya sean como frutas y verduras hasta carnes y mariscos cierto chef para crear alimentos crujientes verduras y obtener polvos con sabor intensos logrando la textura ligera y esponjosa en reducción se le puede decir que es una herramienta poderosa que permite a los chefs cocineros explorar y crear nuevas posibilidades culinarias y crear varias experiencias sensoriales inolvidables.

## **CAPITULO II. DISEÑO METODOLÓGICO**

### **2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación**

La cocina molecular se basa en una rama de la gastronomía que utiliza varias técnicas científicas para poder crear nuevos platos por ello los chefs moleculares utilizan una variedad muy amplia de ingredientes de los cuales son muy pocos conocidos o utilizados de forma tradicional Su enfoque cualitativo trata sobre el método de investigación que se centra en la comprensión de varios fenómenos a través de la destrucción y la interpretación conocido como el método ideal para analizar ingredientes de la cocina molecular permitiendo a los investigadores comprender las propiedades físicas y químicas de la variedad de ingredientes como impacto o el sabor la textura y la apariencia de los platos ciertos beneficios de utilizar el enfoque cualitativo es analizar los diferentes ingredientes de la cocina molecular incluyendo:

Comprensión más profunda de las propiedades de ciertos ingredientes este enfoque permite que los investigadores puedan observar y describir varias propiedades de ingredientes de la primera mano con esto nos puede ayudar a los chefs moleculares a comprender cómo estos ingredientes interactúan entre sí y con otros ingredientes formando un impacto con una característica sensorial de ciertos platos.

Su mayor sensibilidad de los matices en los ingredientes permite que los investigadores puedan prestar atención a los detalles y matices de ciertos ingredientes ayudando a los chefs moleculares apreciar las sutilezas de los ingredientes y utilizarlos de forma más eficaz. También algunos ejemplos de cómo se puede utilizar el enfoque cualitativo para poder analizar ciertos ingredientes de la cocina molecular tiene como:

- Entrevista a los expertos investigadores chefs moleculares científicos u expertos obteniendo información de las propiedades de los ingredientes.

Finalizando el enfoque cualitativo es una herramienta valiosa que ayuda a los investigadores a que estudien los ingredientes de la cocina molecular utilizando los ciertos enfoques científicos para poder desarrollar una comprensión más profunda de las propiedades de estos ingredientes y su impacto en los platos.

## **2.2. Grupo de estudio**

Se realiza con fichas donde tendremos los procesos y resultados sobre nuestro menú, una entrevista que nos ayuda a recolectar información requerida sobre el menú y sobre la cultura obteniendo más datos informativos esenciales para nuestra investigación, considerando el requerimiento de conocer más sobre costumbres, formas de preparación, producciones.

Realizando ciertas entrevistas a 3 expertos conocedores e investigadores modernos ayuda con los procesos que debemos aplicar y los cuales no se debe aplicar para formar el menú ayudando a recolectar más información esenciales para la investigación considerando el requerimiento de conocer aún más sobre las costumbres técnicas de preparación producciones adquisición de materia prima cultura entre otros escogía unos 3 chefs quiénes han pasado años de su vida en el estudio y en el proceso de trabajo el cual les ha llevado hacer unos de los más reconocidos en el Ecuador.

Como primera entrevista se realiza al chef Juanjo José Aniceto fundador de la escuela de gastronomía *Ankukuna*, investigador del libro *Gastronomía Amazónica Ecuador* y su investigación por la Cocina Ancestral Amazónica, quien radica desde hace 11 años en puyo se apasionó mucho se apasionó por la cultura amazónica desde su llegada y hace un cierto tiempo atrás un aproximado de 14 años cuando era estudiante realizaba una visita en puyo y al preguntar el plato típico del mismo le comentaron el famoso VOLQUETERO un platillo que contenía productos de la sierra, costa, oriente y un atún enlatado que le llamo mucho la atención a tal punto que decidió investigar mediante lo cual conoció varios productos locales.

A su cuarto año de residir en puyo, empezó una investigación junto con su colega el chef André Obiol con quien coincido sobre su curiosidad e interés obteniendo como resultado el libro de investigación y documentación Cocina Ancestrales del Ecuador el cual fue publicado después de 5 años con 325 página mostrando la verdadera gastronomía e identidad de 7 nacionalidad indígena de esta región. En su investigación noto la extinción de la gastronomía amazónica, eso lo concluyo que esto sucede por la culturización, discriminación y racismo, más no por impacto ambiental o intromisión agrícola, la población ecuatoriana es racista, la Gastronomía amazónica se ha relegado por toda la discriminación que ha vivido muchos años, para que se contrarresta se debe ayudar con documentales, por su parte en su escuela de gastronomía incorpore el estudio de cocina amazónica en sus mallas curriculares.

El cocinero Sebastián Sánchez quien tiene un amplio estudio sobre cocina molecular durante toda su vida universitaria teniendo así y ya 9 años de estudio y de practicar las técnicas moleculares quién nos ha enseñado en sus variedad de vídeos y entrevistas es que mientras no se echa a perder no se aprende esto llevándonos a cabo a siempre poder realizar un experimento y si no salir volver a hacer es todo no nos así una motivación para la cocina molecular en su largo período universitario experimentó y conoció nuevas texturas de la cocina molecular mientras iba avanzando el tiempo y la tecnología lo cual a él ayudó a prepararse y adaptarse aún más esto llevando a cabo su más experiencia y sus más años de conocer la cocina molecular esto llevándole a un sinfín de estudios los cual es él recomienda poder utilizar la cocina de vanguardia o molecular en la gastronomía shuar siempre y cuando se tenga respeto a varias técnicas tanto de la química como tanto de la gastronomía shuar.

Otro de los cocineros los cuales fueron importantes para mi investigación es Juan Sebastián Gallardo lleva Ejecutivo del famoso restaurante Zero Lab su historia comienza desde cuando tenía 10 años se enamoró de la gastronomía mediante ver a su padre crear platillos innovadores esto llevándole a él a seguir sus pasos estudiando en la Universidad Uniandes la cual le ha servido mucho y le ha logrado implementar aún más en sus conocimientos conoedor muy amplio de la cocina

molecular aplicando ya en su restaurante desde el año 2022 hasta el año actual es impresionante como él se destaca en ciertos platillos respetando siempre las costumbres y las tradiciones de cada región que lo realiza teniendo una amplia vida gastronómica de experiencias durante 15 años de estudio y de ejercer su carrera como chef es de admiración por tanto nuestro chef se consolida con nuestra investigación.

De igual forma como el conocedor de ya preparar ciertos productos en cuanto a la Sierra costa e insular nos dice que debemos respetar mucho las tradiciones así pudiendo realizar la combinación entre un producto y la cocina molecular dando como resultado una forma innovadora de poder llamar aún más la atención de los comensales.

### **2.3. Tipo de recolección de la información**

Mediante la recolección de la información realizo ciertas visitas a los establecimientos dónde se encuentran los chefs y también realizar entrevistas para así lograr la información requerida comenzando por el chef Juan José Aniceto dueño de la escuela de gastronomía acuna me acerqué al establecimiento el día 20 de diciembre donde creo ciertos platillos amazónicos utilizando ciertas técnicas moleculares como ellas las emulsiones los caviars y las espumas.

Teniendo un poco más de confianza degusté ciertas combinaciones de la cocina molecular con productos amazónicos, siguiendo de ella me acerqué al restaurante del chef Sebastián Gallardo ubicado en la ciudad de Quito en la fecha del 23 de diciembre dónde pude observar las técnicas de cocinado al vacío y de la utilización del hielo seco en ciertas preparaciones conservando ciertos alimentos los cuales fueron una experiencia inolvidable para los comensales extranjeros quienes conocieron la gastronomía ecuatoriana mediante una presentación dónde la cocina molecular ayudó a resaltar las deliciosas técnicas y la gastronomía ecuatoriana, siguiendo de ello me dirigí donde el chef Sebastián Sánchez a su clase en la Universidad católica de Ambato en la fecha del 12 de enero donde tuve la oportunidad de ser partícipe de su clase donde nos enseñó las técnicas de la forma

del caviar emulsiones donde pude observar las preparaciones y las recetas estandarizadas y también conocí las técnicas apropiadas para la presentación de un platillo perfecto sin ocasionar ningún daño tanto como para el comensal cómo para el cocinero.

## 2.4. Procesamiento y análisis de la información

Cuadro 1. Cuestionario a expertos

<b>P: ¿Como ve usted la combinación de la cocina molecular con variedad de productos?</b>
R1: Juan Aniceto: Es la forma aceptable para poder conocer las nuevas tendencias amazónicas.
R2: Sebastián Gallardo: La cocina moderna está creciendo e innovar combinando es una forma de hacerse conocer y que conozcan el producto
R3: Sebastián Sánchez: Crear nuevos platillos con la cocina molecular siempre es aceptable siempre y cuando respetando las leyes de la física.
Análisis: Desde el punto de vista la combinación de los productos amazónicos con la cocina molecular es adaptable mediante la información obtenida en las entrevistas he podido notar el mucho interés y ya existente las aplicaciones las cuales han sido favorables tanto para los cocineros como para los comensales esto dando un realce más a lo que es la gastronomía de los pueblos indígenas para así obtener más aceptación.
<b>P: ¿Su opinión sobre la gastronomía shuar?</b>
R1: Juan Aniceto: Las técnicas milenarias son muy admirables tienden a ser muy correctas
R2: Sebastián Gallardo: La forma de sobrevivir del shuar es una forma muy admirable por ello se debe respetar su gastronomía y con ellos sus técnicas.
R3: Sebastián Sánchez: Partir del conocimiento para crear cual quiere platillo por las técnicas de cocinar milenarias de las cocineras y cocineros shuar.
Análisis: Conociendo un poco más mediante la entrevista la gastronomía shuar abarca muchas técnicas ancestrales milenarias las cuales se deben respetar al momento de un cocinero tener ese interés en crear nuevas presentaciones de los platillos ya existentes esto me lleva a tener más responsabilidad al momento de crear y de elaborar el menú.
<b>P: ¿Se puede realizar la utilización de la cocina molecular en los productos amazónicos?</b>
R1: Juan Aniceto: Si, pero siempre respetando la forma de preparaciones
R2: Sebastián Gallardo: Se puede decir que si mediante ciertos estudios y preparaciones
R3: Sebastián Sánchez: Si, teniendo en cuenta que la cocina molecular es un poco compleja y combinarla es de cuidado.
Análisis: Si bien ya mencione el respetar las técnicas antiguas de cualquier gastronomía de cualquier pueblo es tener respeto a su identidad la utilización en este caso en los productos amazónicos se lo puede realizar siempre y cuando se tenga una receta estandarizada la cual las técnicas sean similares y se pueda aplicar respetando las formas ancestrales con ello nos da un resultado de que es posible crear nuevas texturas y presentaciones en los platillos amazónicos los cuales serán una experiencia inolvidable para el comensal nacional y extranjero.
<b>P: ¿Su opinión sobre el pueblo indígena shuar?</b>
R1: Juan Aniceto: Seres humanos respetables, guerreros capaces de sobrevivir de su caza y su forma de cocinar.
R2: Sebastián Gallardo: Una población muy amplia de toda la amazonia quienes representan mucho sus formas de mantener sus chacras sus familias y sobre todo su cultura.
R3: Sebastián Sánchez: En pocas palabras son personas de admirar por su forma de vivir, son muy pulcros y tienden a ser muy ordenados, guerrero que conservan aun sus raíces sus costumbres.
Análisis: Mediante la entrevista resaltando al chef Juan José quién fue un investigador quien se insertó en la Amazonía para conocer aún más los pueblos y las nacionalidades indígenas de la

Amazonía es impresionante la forma en la que se dice que los indígenas son personas muy respetables personas admirables las cuales tienen como resultado ser ordenados limpios y respetuosos cuidando siempre a su familia y siempre siendo cabezas de hogar son también conocidos en el Ecuador como unos guerreros si bien sabemos en muchas ocasiones los indígenas han sido parte fundamental para ciertas aceptaciones de leyes a ellos también se les considera como cuidadores o guardianes de la selva amazónica enfocándose en el pueblo indígena shuar es hablar sobre personas que para sobrevivir la casa y la forma de cocinar es una forma de expresar su cultura su idioma al igual es muy sorprendente los shuar han sido resaltados a nivel mundial esto dando como resultado hacer un pueblo respetado.

**P: ¿Conoce usted algunas técnicas moleculares ya existentes incorporado en la gastronomía amazónica?**

R1: Juan Aniceto: La verdad es que los hermanos indígenas ya tenían una técnica de cocina molecular antes y es el ahumado una forma que tienen ellos de conservar ciertos alimentos.

R2: Sebastián Gallardo: Si el ahumado es uno de ellos debido a su falta de una refrigeración optaron por esta técnica que los ayuda a mantener la carne fresca

R3: Sebastián Sánchez: El ahumado es muy utilizado por los indígenas para conservar alimentos.

Análisis: En la antigüedad el técnico del ahumado ha sido una forma de que los pueblos indígenas conserven sus alimentos como la carne el pescado y ciertos vegetales de su entorno debido a la falta de un proceso de refrigeración esta técnica desde los años muy antiguos fue una forma de sobrevivir y de alimentación es importante resaltarlo debido a que inconscientemente ya existía y es impresionante y es también de rescatar que los indígenas fueron los primeros en utilizar esta técnica si bien se puede decir que es factible y aceptable las técnicas en la gastronomía amazónica.

**P: Su recomendación sobre la cocina molecular.**

R1: Juan Aniceto: Mas que una recomendación es un llamado a que lo realicen las nuevas técnicas son una experiencia y una forma diferente de ver la cocina.

R2: Sebastián Gallardo: Su buen uso en los platillos actuales es cómo a los comensales les llamara aún más la atención a degustarlos.

R3: Sebastián Sánchez: En la cocina del mundo es innovar y estar a la par de ciertas competencias y la cocina molecular tiende a ser un sin fin de experiencias que nos ayudara a resaltar mucho en el mundo gastronómico.

Análisis: El resultado de la entrevista sobre una breve recomendación de utilizar la cocina molecular en ciertos alimentos y productos amazónicos es favorable siempre y cuando se tenga una guía la cual ya ha sido probada por chefs o por los mismos pueblos indígenas.

Fuente: Elaboración propia

## **CAPITULO III. PROPUESTA**

### **3.1. Análisis situacional**

La cocina molecular conocida como una rama de la gastronomía la utilización de técnicas como la física la química e ingeniería para poder así manipular ciertos alimentos y crear nuevas texturas sabores y formas los productos amazónicos una fuente rica y diversa de ingredientes que pueden ser utilizados en la cocina molecular llevando a cabo estos ingredientes ofrecen una variedad de sabores y texturas y aromas que pueden ser muy explorados por los chefs moleculares ciertas oportunidades que la cocina molecular nos ofrece es una serie de oportunidades para los productos amazónicos siendo estos ingredientes ser utilizados para crear platos muy innovadores y atractivos los cuales pueden atraer nuevos consumidores no también puede ser utilizada para resaltar sabores texturas siendo únicos los productos amazónicos ciertos chefs pueden utilizar las técnicas de la esferificación para crear esferas de frutas amazónicas lo cual exploten en nuestra boca.

La cocina molecular también es utilizada para conservar ciertos productos amazónicos ciertos chefs utilizan técnicas como la liofilización para la conservación de frutas y verduras amazónicas durante largos periodos de tiempos. Ciertos desafíos que nos tiende a llevar existen algunos que deben ser superados para poder utilizarlos en la cocina molecular combinando con los productos amazónicos estos desafíos incluyen:

Disponibilidad de ingredientes ciertos ingredientes amazónicos son difíciles de encontrar o costosos. Sostenibilidad importante utilizar los ingredientes amazónicos de manera sustentable debido a su escasez y complejidad encontrar. Educación es importante educar a los consumidores en cuanto a la cocina molecular y la combinación con los productos amazónicos.

Ciertas perspectivas de un futuro podemos decir que la cocina molecular en los productos amazónicos es muy positivo la creciente demanda de alimentos innovadores y sustentables impulsando su mayor interés en la cocina molecular a

medida que los chefs amazónicos continúan experimentando las nuevas técnicas de la cocina molecular convirtiéndose en una rama cada vez más importante para promocionar los productos amazónicos ciertos ejemplos que utilizan en la cocina molecular con productos amazónicos son:

Esferificación de guayusa si bien conocemos la guayusa es una planta amazónica que tiene muchas propiedades antioxidantes y estimulantes su especificación es utilizada para crear esferas de guayusa que explotan en la boca liberando su sabor y su aroma.

Caviar de palmito el producto amazónico conocido como palmito se obtiene el corazón de las palmeras este caviar se puede crear utilizando técnicas como la liofilización.

Ahumado de yuca: la yuca se puede utilizar para crear platos salados o dulces, Siendo estos unos claros ejemplos de los platos que ya existen en la cocina molecular combinado con los productos amazónicos.

### **Determinación de necesidades y oportunidades**

La combinación de la cocina molecular con los productos amazónicos ofrece ya un sinnúmero de oportunidades para la innovación ciertos productos amazónicos son una fuente rica y diversa de ingredientes con sabores y texturas y aromas únicos ancestrales la cocina molecular Por su parte siendo una rama de la gastronomía utilizada con técnicas químicas de la física y la ingeniería para poder crear nuevos alimentos con variedad de texturas sabores y formas algunas oportunidades que nos da esta innovación es ofrecer la combinación.

La creación de nuevos platos innovadores y atractivos siendo así la cocina molecular puede ser utilizada para resaltar los sabores texturas únicos de los productos amazónicos creando variedad de platos los cuales nos ayudarán a atraer consumidores.

La conservación de ciertos productos amazónicos la cocina molecular es utilizada para conservar ciertos productos prolongando su vida útil y haciéndolas más accesibles para el consumidor. Su mejora sustentable de La producción en alimentos amazónicos esto se puede decir que es utilizado para mejorar la producción sustentable de ciertos alimentos amazónicos reduciendo cierto desperdicio de alimentos y utilizando los recursos naturales de manera más eficiente ciertos cocineros recomiendan que se puede utilizar técnicas deshidratación para poder reducir el volumen de los productos facilita su transporte y su almacenamiento. Con esto podemos decir que la cocina molecular combinado con productos amazónicos es un potencial revolucionario en la gastronomía amazónica y contribuir al desarrollo sustentable de la Amazonía ecuatoriana.

### **Diseño del proyecto**

La forma en que se creó el menú hoy llamado "CONEXION AMAZONICA" Es una forma que de llamar la atención a la variedad de consumidores locales y extranjeros a que pueden conocer una parte más allá de solo tener un plato típico amazónico esto llevándonos a cabo tener una experiencia única e inigualable la cual ya existente cuando nos encontramos en un sitio amazónico es combinable con la cocina molecular llevándonos esto a cabo tener una forma diferente de conocer la cultura shuar en este caso me basé mucho en realizar estudios entrevistas investigación en la cual me ayudó mucho a poder decir que la gastronomía amazónico en general es una riqueza inexplicable pero también es una gastronomía que se la puede combinar con muchas formas más en este caso con la cocina molecular.

### **Entrantes**

Comienzo por lo más llamativo del menú que es sus entrantes ya existente el caviar decidí optar por hacer el caviar de morete falso teniendo esto una experiencia en tu paladar explosivo un poco agridulce combinado con algo salado dándonos así una forma tan exquisita de saborearlo el morete se puede decir que es una fruta de una palmera amazónica o de una planta gigante como la conocemos el morete es

una fruta de color vino en forma de Claudia con una cáscara dura y con su relleno suave combinarlo con los químicos como el agar agaragar el cual nos ayudó a formar el caviar falso del morete llevando un proceso de tiempos combinados debido a que se forman variedades de formas con esto el baño del caviar.

Siguiendo de esto realicé también la espuma de limón mandarina que es una deliciosa aquí en la Amazonía debido a su mucha jugosidad y su agrio sabor la forma en que realicé este producto fue mediante un producto llamado sifón con cápsulas de CO2 la cual nos ayuda a formar la espuma un poco espesa pero ligera la cual también nos ayudan a una buena combinación con cualquier tipo de pescado, siguiendo con el menú realicé una crema de papaya verde salada siendo el plato principal llamativo la cual implementa realizarlo con unos toques de ingredientes como la hoja de monte el cebollín el toque de crema de leche para que espese fue una combinación perfecta para poder realizar una salsa espesa se procede a realizar un refrito de cebollín con él la hoja ajo de monte condimentándolo un cierto porcentaje y luego agregando la papaya pelada para así después poderla licuar y proceder a reducirla con el que con el toque de crema de leche.

Siguiendo así vamos con la proteína principal que es el bagre pintadillo el cual realicé un deshuesado para obtener el filete el cual nos va a ayudar con la preparación del plato principal sazonándolo con sal y enviándolo al horno para obtener un filete el bagre pintadillo existen muy a las adentras de la Amazonía ecuatoriana específicamente más adentro de papá Aragua por lo cual es algo costoso y también un poco complejo de encontrar este bagre es muy delicioso que tiene nuestra Amazonía.

Continuando con un puré básico de papa china con remolacha dándole así un realce aún más al menú combinando sus dos texturas y su color fue una combinación la cual se probó mediante dos preparaciones la cual me convenció es con la remolacha y un toque de hierbabuena pasándonos esto en el puré se realiza la cocción de cocinar en agua la papá China y la remolacha utilizando a sí mismo su fondo con el toque de sal y un toque también de crema leche para darle un poco más de textura y suavidad, continuo así con los vegetales que utilizaré es el


garabato yuyo el cual es un vegetal con una forma de bastón es muy conocido aquí en la Amazonía en sus adentros dándonos una textura casi similar a los espárragos siendo un vegetal muy propicio y apto para el platillo también un toque va a ser las hojas de monte comestible.

## Recetas estándar

### ENTRANTE 1 BAGRE PINTADILLO

**Tabla 1.**

*Receta estándar del bagre pintadillo.*


Receta estándar 1º		
		
<b>Nombre de producto</b>	Bagre pintadillo	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	25 minutos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Bagre pintadillo	150	Gramos
Sal	C/n	C/n
<b>Procedimiento</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adquisición de producto</li> <li>2. Lavar bien el bagre</li> <li>3. Deshuesar</li> <li>4. Condimentar</li> <li>5. Dejar marinar con la sal</li> <li>6. Agregar en una lata</li> <li>7. Precalentar el horno</li> <li>8. 150°</li> <li>9. Agregar el bagre al horno por 5-9 minutos</li> <li>10. Retirarlo y servir</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## ENTRANTE 2 PURÉ DE PAPA CHINA CON REMOLACHA

**Tabla 2.**

*Receta estándar de puré de papa china con remolacha.*


<b>RECETA ESTÁNDAR 2º</b>		
		
<b>Nombre de producto</b>	Pure de papa china con remolacha	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	25 minutos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Papa china	20	Gramos
Remolacha	15	Gramos
Crema de leche	5	Mililitros
Mantequilla	4	Gramos
Sal	C/n	C/n
<b>Procedimiento</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adquisición de productos</li> <li>2. En una olla calentar ½ litro de agua</li> <li>3. Pelar la papa china y cortamos en cubos</li> <li>4. Incorporar por un aproximadamente de 10-13 minutos</li> <li>5. Una textura suave</li> <li>6. En otra olla calentar ½ litro de agua</li> <li>7. Pelar la remolacha</li> <li>8. Cortar en cubos</li> <li>9. Coser por un aproximadamente de 6-9 minutos</li> <li>10. Cernir el agua y luego</li> <li>11. Colocar en un bol todo</li> <li>12. Y proceder aplastar para obtener la textura de pure</li> <li>13. Agregar un toque de crema de leche</li> <li>14. Y mantequilla</li> <li>15. Corregir con sal y pimienta si es de preferencia</li> <li>16. Servimos.</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## ENTRANTE 3 ENSALADA AMAZÓNICA

**Tabla 3.**

*Receta estándar de ensalada amazónica.*


RECETA ESTÁNDAR 3º		
		
<b>Nombre de producto</b>	Ensalada amazónica	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	25 minutos	
Ingredientes	Peso neto	Unidad de medida
Garabato yuyo	15	Gramos
Palmito	2	Gramos
Unchumanka	2	Gramos
Aceite vegetal	3	Mililitros
Sal	C/n	C/n
Procedimiento		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adquisición de productos</li> <li>2. Lavar todos los vegetales con agua</li> <li>3. Proceder en una olla con agua calentar</li> <li>4. Luego incorporar los vegetales por un aproximadamente de 7-9 minutos</li> <li>5. Luego retirar</li> <li>6. Pasar por agua fría para cortar cocción</li> <li>7. En una sartén colocar mantequilla y saltear</li> <li>8. Todos los vegetales con sal y orégano</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## PLATO PRINCIPAL CREMA DE PAPAYA VERDE

**Tabla 4.**

*Receta estándar de crema de papaya verde.*


Receta estándar 4°		
		
<b>Nombre de producto</b>	<b>Crema de papaya verde</b>	
<b>Centro de elaboración</b>	<b>Cocina</b>	
<b>Tiempo elaboración</b>	<b>30 minutos</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Papaya verde	50	Gramos
Cebollín	4	Gramos
Hoja ajo de monte	2	Gramos
Crema de leche	15	Mililitros
Sal	C/n	C/n
<b>Procedimiento</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adquisición de los productos</li> <li>2. Proceder a corta los cebollinos en brunoise fino</li> <li>3. Las hojas ajo de monte el chifonnae</li> <li>4. En una sartén incorporar los dos</li> <li>5. Realizar un refrito</li> <li>6. Luego cortar la papaya verde</li> <li>7. En cuadritos cubos</li> <li>8. Refreír por aproximadamente de 10-15 minutos</li> <li>9. Dejar reposar por 4 minutos</li> <li>10. Luego licuamos</li> <li>11. En otra sartén calentamos</li> <li>12. Incorporar el licuado</li> <li>13. Hervir por 15-20 minutos</li> <li>14. Luego lo dejar reposar</li> <li>15. Servir.</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## DEGUSTACIÓN MOLECULAR 1

**Tabla 5.**

*Receta estándar de espuma de limón.*


<b>Receta estándar 5º</b>		
		
<b>Nombre de producto</b>	<b>Espuma de limón</b>	
<b>Centro de elaboración</b>	<b>Cocina</b>	
<b>Tiempo elaboración</b>	<b>5 minutos</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Limón mandarina	10	Gramos
Capsula co2	1	Unidad
<b>Procedimiento</b>		
1. Adquisición de productos 2. Lavar el limón 3. Adquirir su sumo 4. Luego en un sifón colocamos el líquido 5. Luego colocar el co2 6. Batir fuertemente 7. Obtener la espuma		

Fuente: Luna, N, 2024.

## DEGUSTACIÓN MOLECULAR 2

**Tabla 6.**

*Receta estándar de caviar de morete.*

Receta estándar 6º		
		
<b>Nombre de producto</b>	Caviar de morete	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	20 minutos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Polvo de morete	10	Gramos
Agar agar	5	Gramos
<b>Procedimiento</b>		
1. Adquisición de los materiales 2. Comenzar con los pesos 3. Colocar el agaragar con el morete 4. Revolver por 20 minutos 5. Pasar por agua de botellón 6. Remojar en otra agua de botellón 7. Escurrir 8. Secar 9. Y dejar reposar		

Fuente: Luna, N, 2024.


## Postre

El postre se hizo con una fruta muy reconocida en la amazonia y en todo el ecuador como lo es el cacao una fruta delicia con una textura suave de comerla y fácil de adquirirla con un sabor amargo, dándonos una combinación perfecta con el *sacha hinchi* que es una semilla aceitosa con un sabor y aroma dulce obteniendo una buen conjugación acompañando de la tierra de unguhua una fruta de textura suave dulce con un toque de frescura con las platas comestibles, todo elaborado como una técnica ancestral como son los helados de paila de nuestro ecuador, donde se puede conservar aún más los sabores y aromas del helado.

## POSTRE 1 HELADO SCHA HINCHI Y CACAO

**Tabla 7.**

*Receta estándar de helado sachá hinchí y cacao.*

<b>Receta estándar 7º</b>		
		
<b>Nombre de producto</b>	Helado de sachá hinchí y cacao	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	25 minutos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Unidad de medida</b>
Sumo de cacao	150	Mililitros
Azúcar	75	Gramos
Sachá hinchí	45	Gramos
Sal marina en grano	C/n	C/n
Hielo	C/n	C/n
<b>Procedimiento</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar en sumo de cacao batir</li> <li>2. Picar finamente el sachá hinchí</li> <li>3. Incorporar los dos ingredientes</li> <li>4. En una batea colocamos la mezcla</li> <li>5. La paja y el hielo</li> <li>6. Con la sal en grano</li> <li>7. Colocar la batea en sima</li> <li>8. Batir hasta obtener el helado</li> <li>9. Servir</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## DEGUSTACION MOLECULAR 3

**Tabla 8.**

*Receta estándar de tierra de ungurahua.*

Receta estándar 8º		
		
<b>Nombre de producto</b>	Tierra de ungurahua	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	15 minutos	
Ingredientes	Peso neto	Unidad de medida
Polvo de ungurahua	10	Gramos
Aceite	5	Mililitros
Maltodextrina	10	Gramos
Procedimiento		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la Liofilización</li> <li>2. El polvo del ungurahua y el aceite</li> <li>3. A fuego lento solo que caliente</li> <li>4. Enfriar</li> <li>5. En un bol mezclar la Liofilización y la maltodextrina</li> <li>6. Hasta obtener la tierra.</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

## Bebida


La chicha de chonta, es una bebida amazónica que tiene su fama por su elaboración es refrescante y dulces con productos amazónicos que ayudan a fermentar, muy exquisita que adora muchos locales y extranjeros prepararla servirse y hasta llevarse así la chonta la bebida principal del menú.

Este menú y tiene como base las técnicas moleculares como el caviar falso la espuma la cocción a baño María y ciertas formas de reducción combinando la cocina molecular con productos amazónicos dando así un realce aún más para que puedan conocer la gastronomía amazónica y sobre todo del pueblo indígena shuar.

## BEBIDA AMAZÓNICA CHICHA DE CHONTA

**Tabla 9.**

*Receta estándar de chicha de chonta.*

Receta estándar 9º		
		
<b>Nombre de producto</b>	Chicha de chonta	
<b>Centro de elaboración</b>	Cocina	
<b>Tiempo elaboración</b>	30 minutos	
Ingredientes	Peso neto	Unidad de medida
Chonta	10	Gramos
Azúcar	10	Gramos
Agua	C/n	C/n
Procedimiento		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla colocar agua</li> <li>2. Ya hirviendo</li> <li>3. Colocar la chonta</li> <li>4. Por unos 20-25 minutos</li> <li>5. Luego dejar un poco enfriar</li> <li>6. Pelar y retirar la pepa interna</li> <li>7. Pesar los demás ingredientes</li> <li>8. En una licuadora</li> <li>9. Colocar las chontas el agua y el azúcar</li> <li>10. Licuar por 10-15 minutos</li> <li>11. Colocar en un en base</li> <li>12. Dejar fermentar por un máximo de 3- 4 días.</li> </ol>		

Fuente: Luna, N, 2024.

### 3.2. Simulación

Luego del estudio realizado las investigaciones las entrevistas y las observaciones es necesario realizar una encuesta donde chefs gastronómicos nos ayudan con su punto de vista con su aceptación o con la descalificación de ciertas preparaciones combinadas la cocina molecular con la gastronomía shuar por ello realicé una encuesta de 6 preguntas con un porcentaje del 1 al 5 ante su punto de vista u opinión es necesario re pensar este tipo de preguntas para corroborar si el menú

es aceptado también para que los comensales al ver la aceptación o la descarta acción del menú degusten con la confianza requerida, la encuesta elaborada y confirmada a los mismos chefs Juan José Aniceto, Sebastián Gallardo, Sebastián Sánchez de la entrevista quién es luego de revisar mi menú me dieron su opinión y su punto de vista ante las siguientes preguntas hoy para mí es muy satisfactorio los resultados obtenidos también me da la confianza de que hoy hice un menú apto para cualquier comensal.

**Tabla 10.**

*Encuestas perteneciente a la cocina molecular combinada con la gastronomía Shuar.*

Encuesta 1: Chef. Juan José Aniceto

Porcentaje de aceptación: 89.98%

Preguntas	No aceptable 1	Poco convencido 2	Medio convencido 3	Convencido 4	Muy convenci do 5
¿Las técnicas moleculares son combinable?					X
¿Aprueba la combinación del morete con el agar agar Gallarda?				X	
¿Los productos amazónicos son aceptable para innovar conjunto con la Cocina molecular?					X
¿Es recomendable el consumo de la papaya verde?					X
¿Acepta el consumo diario de las técnicas moleculares?			X		
¿La Cocina molecular siempre es la tendencia más aplicada en el mundo gastronómico?					X

Fuente: Luna, N, 2024.

## Encuesta 2: Cocinero Sebastián Sánchez

Porcentaje de aceptación: 93.98%

Preguntas	No aceptable 1	Poco convencido 2	Medio convencido 3	Convencido 4	Muy convencido 5
¿Las técnicas moleculares son combinables?					X
¿Aprueba la combinación del morete con el agar agar Gallarda?					X
¿Los productos amazónicos son aceptable para innovar conjunto con la Cocina molecular?					X
¿Es recomendable el consumo de la papaya verde?					X
¿Acepta el consumo diario de las técnicas moleculares?			X		
¿La Cocina molecular siempre es la tendencia más aplicada en el mundo gastronómico?					X

Fuente: Luna, N, 2024.

Encuesta 3: Chef. Sebastián Gallardo

Porcentaje de aceptación: 100%

Preguntas	No aceptable 1	Poco convencido 2	Medio convencido 3	Convencido 4	Muy convencido 5
¿Las técnicas moleculares son combinable?					X
¿Aprueba la combinación del morete con el agar agar Gallarda?					X
¿Los productos amazónicos son aceptable para innovar conjunto con la Cocina molecular?					X
¿Es recomendable el consumo de la papaya verde?					X
¿Acepta el consumo diario de las técnicas moleculares?					X
¿La Cocina molecular siempre es la tendencia más aplicada en el mundo gastronómico?					X

Fuente: Luna, N, 2024.

Mediante las encuestas se obtuvo las respuestas de 3 chefs expertos quienes utilizan la cocina molecular y quienes son muy conocedores de la gastronomía amazónica obteniendo un buen porcentaje del 94.43% de ha probado que la combinación de la cocina molecular con productos amazónicos es una nueva forma muy innovadora para los pueblos y nacionalidades indígenas de toda la Amazonía ecuatoriana.

Aclarando un poco más el propósito de esta investigación es importante la combinación de la cocina molecular y la gastronomía shuar para los comensales muy interesados en probar nuevos sabores nuevas texturas y nuevos aromas. Dando como resultado que se sugiere la combinación de la cocina molecular y los

productos amazónicos en especial de la gastronomía shuar tiene un gran potencial para poder promover la cultura y la gastronomía de los pueblos indígenas.

### **3.3. Determinación de impacto**

Las técnicas culinarias irrumpen en cierto punto el escenario culinario indígenas austral siendo así impregna de innovación y ciencia con fogones tradicionales el maridaje abre un universo de muchas posibilidades redefiniendo muchas texturas nuevos sabores y nuevos aromas para así perseverar la esencia cultural y la sabiduría ancestral un impacto innovador viene a ser la exploración de nuevas texturas y sabores en técnicas moleculares que permiten construir y des construir ingredientes tradicionales teniendo esto una experiencia sensorial única ciertos rescates autóctonos en la actualidad se revaloriza muchos ingredientes ya olvidados o pocos utilizados ya no potenciando las propiedades nutricionales organolépticas también ayuda a mejorar la calidad y seguridad alimentaria.

Con las técnicas moleculares como la conexión al vacío la pasteurización en cierto porcentaje garantiza la mayor seguridad alimentaria dando una larga vida útil de nuestros productos y perseverando los nutrientes teniendo esto en cuenta las recetas ancestrales se interpreta con mucha sabiduría culinaria ancestral teniendo un enfoque muy científico e innovando en sus presentaciones y técnicas de cocción esto dándonos una fusión tradicional nixtamal izando métodos modernos en la cocina en cuanto a la estética o presentación eleva aún más los platos llevando esto a crear presentaciones vanguardistas que atrae a los nuevos públicos y genera una experiencia gastronómica muy integral la aceptación de las técnicas moleculares con la cocina ancestral aún se encuentra en una etapa temprana.

Ciertos chefs indígenas pioneros se encuentran aun explorando e implementando ciertas técnicas con éxito o sin éxito obteniendo ciertos reconocimientos internacionales sin embargo nos encontramos con varios desafíos cómo el acceso a la tecnología es un costo de equipos muy especializados que limitan ciertos accesos a estas técnicas por parte de las comunidades indígenas la capacitación y el conocimiento que requiere la información muy específica comprende y usa ya las

técnicas moleculares de manera efectiva con una perseverancia son de identidad de Cultura es muy importante y crucial que la nueva innovación no diluya la esencia cultural de nuestras cocinas ancestrales, estar en un equilibrio entre la tradición y La Vanguardia finalizando las técnicas moleculares nos ofrece un potencial muy innovador y muy significativo para nuestras cocinas ancestrales indígenas.

## CONCLUSIONES

- Mediante la investigación que realizamos sobre el pueblo la gastronomía shuar se obtuvo las preparaciones y las técnicas gastronómicas del mismo las cuales son ancestrales y respetadas también nos dimos cuenta que ya había una técnica ancestral ahora existente como el ahumado la forma en que la gastronomía shuar ha ido evolucionando es impresionante en la antigüedad para sobre existir tenían que ser la casa y los vegetales de su alrededor teniendo muy en cuenta que ciertas épocas no existía implementos o utensilios como en la actualidad se logró identificar las preparaciones al carbón como el famoso Maito también los caldos sin tantos condimentos si no siempre al natural.
- Siguiendo con la investigación determinamos las técnicas esenciales de la cocina molecular las cuales serán parte fundamental del menú como lo es la espuma el caviar la liofilización los cuales nos ayudarán a elaborar un menú extraordinario y especial para el comensal nos ayuda a resaltar aún más la gastronomía del pueblo shuar también nos permite crear la obra de arte.
- Conclusión del menú innovador basado en la gastronomía del pueblo indígena shuar combinando y utilizando productos amazónicos con la cocina y técnicas moleculares siendo una aceptación y una degustación apta tanto como para el cocinero o cocinera y el comensal, siendo así la utilización de técnicas avanzadas en las cocinas de los pueblos indígenas.

## RECOMENDACIONES

- Se logro llegar a la conclusión de que es posible el combinar productos amazónicos con la cocina molecular teniendo así como resultado una experiencia única e inigualable la cual ayuda a conocer las nuevas tendencias gastronómicas y las nuevas formas de conocer las culturas gastronómicas del mundo entero sin más preámbulos es recomendado utiliza las técnicas de cocina molecular en la gastronomía shuar para poder ser conocida y ya no ser discriminada también poder conocer la cultura las tradiciones y un sinfín de cosas que nos ofrecen los indígenas ecuatorianos.
- Resaltando el tener siempre cuidado con los usos de los químicos siempre tener en cuenta las ser guías por expertos u tener una receta estandarizada para no ocasionar daño al comensal.

## BIBLIOGRAFÍA

Amaguaña, D. (2017). plan de negocios para un restaurante de cocina molecular en el sector norte de la ciudad de quito. quito: universidad tecnologica israel.

Chiriap Tsenkush Nampir Livia, J. P. (2012). Sabiduria de la cultura Shuar de la amazonia ecuatoriana. cuenca : MEGASOFT.

conservancy, t. n. (01 de 10 de 2020). the nature conservancy . Obtenido de the nature conservancy : <https://www.nature.org/es-us/sobre-tnc/donde-trabajamos/tnc-en-latinoamerica/colombia/historias-en-colombia/5-recetas-amazonicas-tradicionales-proteger-bosques/>

Diario, E. (16 de 03 de 2017). Una costumbe que se mantien . Una costumbre que se mantiene , pág. 1.

Grefa, P. (05 de 04 de 2016). Origenes . Obtenido de Origenes: <https://origenesecuador.com/maito-de-tilapia-2/>

Karstn, R. (2000). La vida y cultura de los shuar . quito : Abya-Yala .

Kelvinjay. (15 de 03 de 2016). Gatronomia de Ecuador . Obtenido de Gatronomia de Ecuador : <https://gastronamialojacomil5.blogspot.com/2016/03/chicha-de-yuca-y-chonta-oriente.html>

Koppmann, M. (2015). Manual de gastronomia molecular . buenos aires : martinez

Rios, J. (2016-2017). Saberes ancestrales de la comunidad shuar del recinto rio limon. guayaquil: universidad politecnica salesiana sede guayaquil .

Rodrigo Samaniego, L. D. (23 de 05 de 2023). la cocina molecular . Obtenido de La cocina molecular. Una revisión sistemática de la literatura.: <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/22/31>

Rosa Orellana, D. A. (12 de 9 de 2022). educacion y rescate de la gastronomia shuar . educacion y rescate de la gastronomia shuar , pág. 11.