

# YAVIRAC

PATRIMONIO Y SOCIEDAD



## ESTUDIO DEL PALMITO Y SUS IMPLICACIONES GASTRONÓMICAS

No.3

Paola Factos,  
Alejandro Vizquete,  
Pablo Cruz Molina  
y Roberto Carrillo Flores

**ESTUDIO DEL PALMITO Y SUS  
IMPLICACIONES GASTRONÓMICAS**

**Paola Factos, Alejandro Vizueté, Pablo Cruz  
Molina y Roberto Carrillo Flores**

**YAVIRAC: PATRIMONIO Y SOCIEDAD**

**No. 3**

*Estudio del palmito y sus implicaciones gastronómicas.*

Autores: Paola Factos, Alejandro Vizuite, Pablo Cruz Molina y Roberto Carrillo Flores.

Alumnos que formaron parte del proyecto de investigación: Mishell Cisneros Basantes, Kerly Chiliguano Vizuite, Paula Rodríguez Vega, Aarón Jácome Páez, William Quinaupa Chávez

ISBN: 978-9942-48-465

1era. edición

Publicación digital.

Coordinador Editorial: Comité Editorial IST Yavirac

Editor literario: Santiago Pazos Carrillo

Portada y diagramación: Miguel Muñoz

Colección Yavirac: patrimonio y sociedad. No. 3

Serie: Investigación docente

Libro publicado tras revisión de pares académicos externos

publicaciones@yavirac.edu.ec

2024

Quito-Ecuador



Pendiente circular con cruz cuadrada central.  
Cultura Pasto, estilo Piartal. Periodo de integración

## EDITORIAL

Santiago Pazos Carrillo

El presente libro trata sobre el estudio de la utilización del palmito y su aplicación en la gastronomía ecuatoriana; en tal sentido se enmarcó en la línea de investigación institucional de Innovación y creación y en la línea de investigación académica titulada Productos ancestrales para aplicaciones culinarias.

El documento se encuentra estructurado en dos secciones, el primero corresponde a una descripción sobre las condiciones climáticas, propiedades botánicas, usos y hábitos del consumo y apropiación de este alimento en el Chocó Andino, ubicado en la provincia de Pichincha.

La segunda sección trató sobre la experimentación del palmito en preparaciones culinarias, tales fueron los casos de los chips, sopa fría, crema de palmito, humus, carpaccio, palmito apanado con langostinos al ajillo, entre otros platos; su finalidad, como se indicó en las líneas de investigación (supra), fue la creación e innovación de diferentes maneras de preparación de este

alimento; diferenciándose de la tradición y con la intención de proyectar este ingrediente a un ámbito nacional e internacional, debido a que mostró nuevas formas de consumo gastronómico.

Por último, cada receta viene acompañada de una fotografía, en cuanto que fueron captadas las imágenes durante las preparaciones por parte de los chefs y sus estudiantes.

# INDICE

LA FAMILIA DE LAS PALMAS O PALMERAS (FAMILIA ARECACEAE).....	1
La Flor de Novia es considerada como como una pseudopalma (Aguirre-Mendoza, 2013, Mora-Olivo et al, 2009); acostumbrada a vivir en climas de extrema sequedad (ambientes xerofíticos); a su llegada al Ecuador esta falsa palmera, se adapta increíblemente y con una rapidez inusual, compitiendo y desplazando a nuestras especies nativas. ....	4
TAXONOMÍA .....	4
GENERALIDADES DE LAS PALMAS EN ECUADOR .....	9
GENERALIDADES DEL CHOCÓ ANDINO EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA .....	16
IMPLICACIONES DEL USO GASTRONÓMICO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PALMITO .....	24
( <i>PRESTOEIA ACUMINATA</i> ) EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA .....	24
TAXONOMÍA .....	29
USO Y APROVECHAMIENTO DE LAS PALMAS EN EL NEOTRÓPICO .....	33

ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DEL PALMITO DE CASTILLA EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	35
APLICABILIDAD GASTRONÓMICA DEL PALMITO .....	41
APLICACIONES DEL PALMITO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS GASTRONOMICAS.....	43
COCTEL DE PALMITO CON MAYONESA DE AJÍ AHUMADO.....	45
SNACK DE YUCA CON DIP DE PALMITO.....	48
CHIPS DE PALMITO .....	51
HUMUS DE PALMITO.....	52
CARPACCIO DE PALMITO .....	55
SOPA FRÍA DE PALMITO Y CAMARÓN .....	58
CREMA DE PALMITO CON TOCINO.....	61
LASAGÑA DE PALMITO.....	64
PALMITO APANADO ACOMPAÑADO DE LANGOSTINO AL AJILLO.....	67
POSTRES.....	70
COMPOTA DE PALMITO.....	70
MOUSSE DE PALMITO Y ARAZÁ .....	72



HELADO DE PALMITO .....	75
BEBIDAS.....	78
MACERADO DE PALMITO.....	78
BIBLIOGRAFÍA .....	80

# ESTUDIO DEL PALMITO Y SUS IMPLICACIONES GASTRONÓMICAS

**Paola Factos<sup>1</sup>, Alejandro Vizuite<sup>2</sup>, Pablo Cruz  
Molina <sup>3</sup>y Roberto Carrillo Flores<sup>4</sup>**

---

Manuscrito recibido el 19 de agosto 2024.

Aceptado para publicación, tras proceso de revisión por revisores de pares académicos el 23 de septiembre del 2024.

Publicado el 23 septiembre del 2024.

---

---

<sup>1</sup> Docente investigador de la carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.  
<https://orcid.org/0009-0005-3984-3536>

<sup>2</sup> Docente investigador de la carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.  
<https://orcid.org/0009-0007-6722-258X>

<sup>3</sup> Vicerrector del Instituto Superior Tecnológico De Turismo Y Patrimonio Yavirac. <https://orcid.org/0009-0004-7981-7941>

<sup>4</sup> Actualmente cumple la función de docente Instituto Ruminahui.  
<https://orcid.org/0000-0002-7295-7659>

## LA FAMILIA DE LAS PALMAS O PALMERAS (FAMILIA ARECACEAE)

El nombre de palmas o palmeras proviene del latín *palma*; término que a su vez viene del griego (*παλάμη - palámē*), haciendo referencia a la forma de sus hojas en especial a especies de la familia Coryphoideae, que sus hojas parecen abanicos o tienen la misma forma que la palma de la mano (D.L.E.); de este término se derivan a su vez otros nombres comunes palmera, palmiches, palmo, palmarés, palmitales, entre otros, nombres que son tan diversos como lo son sus especies y los ecosistemas que lo habitan. Muchas especies de palmas, no producen esta clase de hojas (palmati-compuesta y/o palmeado), hojas características de las palmeras, es decir producen hojas compuestas con muchas pinas o láminas de las hojas (ver Imagen 2), mientras otras especies producen hojas simples muy grandes, como es el caso de la *Ugsha* (*Geonoma machrostachis*), la cual es aprovechada para techar las casas de los pueblos Shuar y Achuar.

Para la gran mayoría de la población una palma es una planta de donde viene el Coco, o son esos “árboles flacos de hojas largas”;

y siempre hay está ligado a la cosmovisión de cada persona o pueblo; por ejemplo, al probar el palmito hay quienes afirman que “esa hoja” tiene un sabor a coco, o se afirma que es un vegetal más o menos insípido. Al preguntar a unos niños en Santo Domingo de los Tsáchilas, ¿Qué son las palmas o palmeras?; nació un debate muy acalorado, muchos comentaron que son plantas finas (palmiches) o muy gordas (Taguas-Cade), si son grandes (Pambiles), pequeñas (Palmitos) y hasta enormes (Palma de la Nube), y lo mejor de toda esta discusión, fue la reflexión de una niña: “*son esos árboles distintos de los otros árboles de hojas diferentes*”. La variedad de formas y sobre todo de usos de las palmas en los ambientes tropicales, hacen que su estudio y el aprovechamiento sostenible de ellas se convierta en una prioridad para su conservación y manejo; generando oportunidades para las poblaciones locales, escalando hasta convertirse en productos de exportación, como es el caso de la Tahua en el Ecuador del siglo XIX, o el ratán para países como China, Vietnam e Indonesia en la actualidad; otros países como Egipto e Irán han comercializado y exportado dátiles (*Phoenix dactylifera*), desde hace más de 3000 años.

Para la gran mayoría de observadores, todas las plantas (matas) que tienen las hojas palmeadas, son palmas o palmeras (ver Imagen ), es más en el libro “Historia General de las cosas de

Nueva España (escrita entre 1540 a 1585)” del fray franciscano Bernardino de Sahagún (1499-1590), en este fabuloso libro en el Capítulo XX en el acápite “*Que venden mantas*”; describe que con la palmera de *iczoatl* de la tierra se hacen las mantas (En Bustamante, 1815; Sahagún 1540-1558), hoy en día sabemos que se refiere al género *Yucca* (no con confundir con el alimento de la yuca *Manihot esculenta*), el *iczoatl* de la tierra es una planta que pertenece a la Familia Agavaceae, es decir es un tipo de penco no de palma. En nuestro país el *iczoatl*, es conocida como Flor de Novia, la misma que es utilizada como especie exótica (Imagen 3), y que está siendo plantada como ornamental, argumentando que es una especie “nativa”, pero esta especie es introducida y agresiva que compite con las especies de Pencos o Chahuarqueros originarios (nativas) de los géneros *Agave* y *Frucraea* (Agavaceae); estas especies nativas cumplen diversos servicios forestales, los mismos que aportan a mantener el equilibrio de los ecosistemas que los habitan, permitiendo la interacción entre plantas y animales, que solo es posible cuando han existido procesos de evolución y en muchos casos de coevolución a los largo de cientos y miles de años.

La Flor de Novia es considerada como una pseudopalma (Aguirre-Mendoza, 2013, Mora-Olivo et al, 2009); acostumbrada a vivir en climas de extrema sequedad (ambientes xerofíticos); a su llegada al Ecuador esta falsa palmera, se adapta increíblemente y con una rapidez inusual, compitiendo y desplazando a nuestras especies nativas.

## TAXONOMÍA

A nivel botánico todas las palmeras son angiospermas (plantas con flor, con semilla/espermatófitos) están clasificadas en el Familia botánica ARECACEAE<sup>5</sup> (antiguamente Palmae), dentro de las plantas monocotiledóneas, plantas que no tienen crecimiento secundario, es decir no crecen a lo ancho o mejor dicho no producen madera como tal, solo un grupo de tejidos vascularizados similares a la madera (haces vascularizados cerrados) , de ahí el nombre de madera de Chonta, concepto popular que define la dureza de las fibras de las palmas que producen la noción de ser madera; pero en realidad no contienen lignina, sustancia que junto a la celulosa producen madera, en las

---

<sup>5</sup> Arecaceae, palabra latinizada proviene de *Areca-ādekka*, voz de origen *dravídico-malabar* (lengua hablada en India, Sir Lanka, Pakistán y Nepal), que hace alusión a las palmas y los racimos de la *Areca athecua*; palmera de donde se extrae el alcaloide *Arecolina* (Etimologías Chile, s.f.).

dicotiledóneas (Maceda, *et. al*, 2022; Luceño-Garcés, y Martín-Bravo, 2013).

Otra forma de entender qué clase de planta es una palmera, es pensar que las palmas son hierbas (monocotiledóneas), que pueden llegar a ser gigantes, por esta razón las palmas se han adaptado a diversos hábitos, por ejemplo, de las casi 3000 especies de palmas que habitan el mundo, un grupo muy importantes son las palmas trepadoras, las más famosas de estas son los *ratanes* (Tribu Calameae), con más de 600 especies que habitan principalmente en el sureste asiático; una fruto comestible proviene de *Salacca zalacca*; especie conocida como el Fruto de la Serpiente o *Salak* (ver Imagen 4), especie que ha sido introducida al Ecuador, y actualmente es cultivada en Chocó y algunos lugares de la Amazonia; uno de los graves problemas de éstos cultivos, es que no se puede controlar la dispersión de sus frutos, ya que algunas especies de roedores nativos, pueden ingerir o trasladar las semillas del Salak fuera de de las plantaciones, introduciendo estos individuos exóticos en áreas boscosas que limitan con estos monocultivos.

En América también existen palmas trepadoras al igual que los *ratanes* asiáticos, estas palmas están clasificadas del Género *Desmoncus*, palmeras que se tuercen y se van pegando a otras

plantas a través de las espinas, estructura que no es otra cosa que la de una hoja modificada, la cual sirve para proteger y sustentar a las palmas a sus hospederos; en nuestro país las palmas del Género *Desmoncus* o trepadoras, son poco o nada reconocidas como palmeras, pero son muy utilizadas para la elaboración de canastos, sogas, templadores, proceso que inicia con la recolección de los individuos, luego se los seca en forma natural, luego son sumergidos en agua hirviendo para aumentar su elasticidad, proceso que se repite varias veces hasta que toma la textura de un cuero, que puede servir para diversos propósitos.

Algunas palmas espinosas menos conocidas están agrupadas en el Género *Aiphanes*, palmas trepadoras, que tienen espinas (hojas modificadas), que les permite sujetarse a otras plantas u otras superficies dentro de los bosques húmedos tropicales; de este Género se extrae los cocos de Mararay o Corozos (*Aiphanes horrida*), que son muy apetecidos como alimento, pero que lastimosamente se está perdiendo su uso.

El tamaño de las palmeras es muy variado, desde palmas enanas y otras gigantes, pero la visión más común que tenemos de una palma, es la del Cocotero (*Cocos nucifera*), especie de amplia distribución tropical, de la cual hay diversas teorías y disputas por saber su origen, pudiendo encontrarse cocos y cocotales (una



población donde el Coco es la especie predominante), desde las islas más alejadas de los continentes en el trópico, hasta calles y plazas de diversas latitudes del planeta, incluso en climas templados. Uno de los usos más extendido de las palmas es la producción de aceites y grasas utilizadas tanto como alimento como en otras aplicaciones industriales; la especie más difundida y utilizada en el mundo, es la Palma Aceitera (*Elaeis guineensis*), su producción afecta gravemente a los bosques nativos, ya que para su siembra y manejo se requiere talar los bosques húmedos y muy húmedos tropicales en América y el sudeste asiático; afectando gravemente la composición y la conservación de los ecosistemas nativos.

En nuestro país, el cultivo de Palma Aceitera o africana (ver Imagen 4), representa 15,05% de las plantaciones permanentes, es decir que es el cuarto producto más cosechado del Ecuador con 225.575 de hectáreas (INEC, 2022), es clase de cultivos desplaza a otras especies de palmas silvestres que pueden generar resultados similares sin afectar en la misma magnitud a los bosques nativos y a la biodiversidad local. Lo que es menester mencionar sobre la palma aceitera, es que, esta grasa vegetal ha permitido llevar una forma de frituras y como insumo de alimentos a millones de hogares en todo el mundo, por lo cual, su aporte a la alimentación es casi incalculable. También como

insumo en la fabricación de jabones y otros productos industriales de consumo masivo, permitiendo generar ingresos y acceso a esta clase de productos a familias que no tendrían otra forma de hacerlo.

Imagen 1.

Ejemplos de Palmas introducidas en el Ecuador



Elaboración de los autores, 2023

En el Ecuador todas las palmas nativas al igual que otras especies originarias enfrentan varios desafíos para su conservación, pero su uso sostenible puede asegurar que sus poblaciones sigan manteniendo los bosques y asegurando la generación de toda clase de bienes y servicios ambientales. Tanto los bienes (materia

prima, frutos, fibras, madera, medicinas, alimentos, etc.), como los servicios ambientales (regulación del clima y temperatura global, reducción de la insolación del suelo, captación hídrica y de Carbono “huellas”, paisajismo, entre otros), estos son algunos de los beneficios que el ser humano aprovecha directa e indirectamente de cada uno de los elementos de la diversidad biológica; las palmas cumplen un rol fundamental dentro de todos los ecosistemas que los pueblan, desde los oasis y desiertos, la presencia de las palmeras es reconocido como un símbolo y proveedor de vida, de donde se extrae agua, sombra, comida, cobijo, entre otros beneficios para las personas y otros animales que obtienen de las palmeras una amplia gama de recursos muchos de los cuales son la base de la alimentación de los pueblos en la pluviselva.

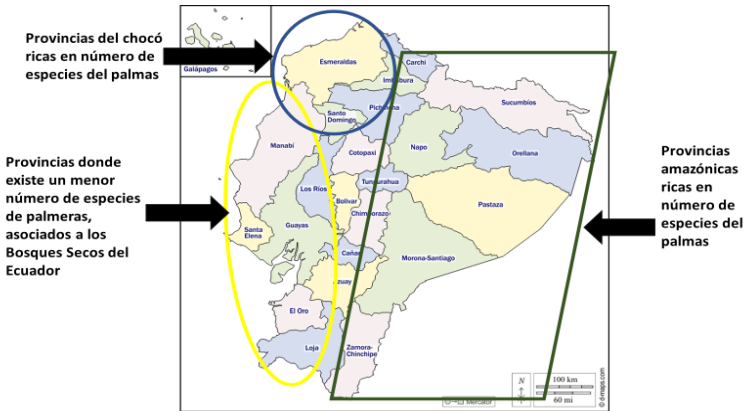
## **GENERALIDADES DE LAS PALMAS EN ECUADOR**

Según Valencia (et al, 2013), para el Ecuador se han registrado especies de palmeras, agrupadas en 32 géneros de palmas nativas y natividades, esto representa el 20% de las palmeras descritas en América (Montúfar et al, 2017). En nuestro país las palmas están presentes en las cuatro regiones naturales, habitan por general desde los cero hasta los 3300 metros sobre nivel del mar

(msnm) (Montúfar et al, 2013), no obstante, se han encontrado algunos ejemplares de Palma de Cera (*Ceroxylon* spp.), por sobre esta altitud, es decir entre el límite del bosque andino alto y los páramos. La gran diversidad y abundancia de palmeras está concentrada en ecosistemas que están por debajo de los 1000 msnm tanto en los bosques húmedos, y muy húmedos tropicales a ambos flancos de la cordillera de los Andes (Valencia et al, 2013; Montúfar et al, 2017). Las palmas prefieren los climas húmedos tropicales que los ambientes secos, estos últimos son hábitat donde se reduce tanto la riqueza de especies (número de especies), como en abundancia de individuos (variabilidad), un ejemplo de esto se puede observar en las provincias de Manabí, Santa Elena, Guayas y El Oro en la costa, y en la provincia de Loja en serranía; mientras que en las provincias del Chocó (Esmeraldas, Santo Domingo, al occidente del Carchi, Imbabura y Pichincha), y todas las provincias de la Amazonía ecuatoriana, el número de especies de palmeras aumenta considerablemente, y con ello los diversos usos y oportunidades de sustento para los pobladores locales (ver Imagen 5).

## Imagen 2

Distribución geográfica de las palmeras por provincias en el Ecuador



Elaboración de los autores, 2023

En nuestro país tenemos quince especies de palmas endémicas (Valencia et al, 2013), es decir, especies nativas que solo se encuentran en un área geográfica restringida, dentro de estas podemos encontrar la Tagua (*Phytelephas aequatoriales*), especie que en siglo XIX, llegó a ser el segundo rubro de exportaciones del país, convirtiéndose en un elemento constitutivo de la identidad nacional y uno de los mejores productos emblemáticos de nuestro país hasta pocos años después de la Segunda Guerra Mundial (Valencia et al, 2013). En Colombia y Ecuador se acuñaron monedas de Tahua, es decir el gran auge de

explotación y exportación de la Tahua en estos países, permitió a los grandes hacendados pagar los salarios a su personal con monedas en equivalencia de tahua por su valor en dinero, estas monedas no sólo circulaban en la hacienda, sino también, en las comunidades cercanas de los lugares donde se emitían (ver Imagen 3).

### Imagen 3.

#### Monedas de Tahua en Colombia

M. S. Benitez Tumaco (6)



Se conocen ya dos fichas de empresas extractivas de Tumaco también por 1 Quintal de Tagua, una de ellas perteneciente a F. Benitez fechada 1897, seguro familiar del emisor de esta nueva ficha.

Esta hermosa pieza hasta ahora única conocida llegó a mis manos hace algunos meses y ahora pertenece a Gregorio Toulemonde.



Moneda Tumaco 1897 (Foto: Marco Carrasco).

Fuente: Monedas y sellos postales en el Pacífico nariense. | Blogs El Espectador

Nota: Monedas de Tagua en Colombia, fotografías de <http://www.mascoleccionismo.com/publicaciones/MFMCol/MFMCol-001.pdf> (2023).

Según Lucía De la Torre (et al, 2008), de las 1561 especies de la flora ecuatoriana registrados con usos alimenticios, la familia de las palmas (Arecaceae) está representada por 70 especies que reportan por lo menos un uso alimenticio, esto puede sonar algo bajo en relación a las leguminosas (Familia Fabaceae), que reportan un total de 140 especies, pero cuando se relaciona con el número total de especies por familia, donde las leguminosas tienen 542 especie y las palmas 129 especies (datos al 2008), esto se traduce que por cada especie de leguminosa que tiene un uso alimentarios existen casi tres especies de palmas que reportan por lo menos un uso alimentario (las palmas 55% de las especies de palmeras tienen algún uso alimenticio, las leguminosas representan un 25% del total de sus especies), este es solo un ejemplo de la gran importancia de las palmeras representan para las personas.

Las palmas ofrecen un sinfín de usos y aplicaciones a nivel antropológico y biológico, es difícil precisar a nivel ecológico si existe o no una escala para medir su utilidad, pero a nivel humano, el uso de ciertas especies como el Coco, los dátiles (*Phoenix dactylifera*), chontas (*Bactris gasipaes* var. *gasipaes*, *Iriartea deltoidea*); palmitos y palmiches y palmas aceiteras

(Género *Elaeis*), son verdaderos iconos de ciertas áreas geográficas, sencillos y complejos sistemas comerciales y de subsistencia, hasta de mitos y ritos en muchos pueblos a nivel mundial.

Las palmas son una de las fibras vegetales más apetecidas al momento de techar viviendas, *machay* y *malocas* tanto de uso familiar como turístico, esta funcionalidad se debe a su abundancia, fácil acceso y sobre todo la duración que tienen estas fibras para techar, pero los humanos no somos los únicos animales que utilizan las hojas de palmas para poner un techo sobre nuestras cabezas o para vivir en ellas, diversas especies de palmas son el hogar especies de insectos hasta del Murciélago Blanco Común (*Diclidurus albus*) (Moscoso et al, 2012), del loro Orejiamarillo (*Ognorhynchus icterotis*) y Perico Cachetidorado (*Leptosittaca branickii*) (Freire y Poveda, 2019a,b), recientemente en Mindo Garden se descubrió un nido de Carpintero (*Colaptes rivolii*), dentro del tronco de una palma (observación del autor, 2023). La importancia del uso como fibra para techar las casas en nuestro país, llega a tal punto que las hojas de palma de Tagua, tienen su nombre propio “*Cadé*”, esto revela la importancia social que tienen las palmeras en la vida cotidiana de las poblaciones del Ecuador; otro ejemplo de la importancia y utilidad que tienen



las hojas de palmas, es la que se extrae de la Palma de *Wayuri* (*Pholydosthachis synanthera*), donde el bulto (sin peso específico), cuesta en el mercado entre 5 y 10 USD, por lo cual, existe todo un mercado para su comercialización y consumo a lo largo de los países amazónicos. Esta casi desconocida palma de *Wayuri* es utilizada en Perú (Aguaruna-huambisa), como condimento por su aporte de aroma y sabor en envueltos (maitos y ayampacos), convirtiéndose en una opción gastronómica y un producto sucedáneo de las hojas tradicionales especialmente de bijao (*Calathea lutea*) y del plátano (*Musa paradisiaca*) (Valencia et al, 2013).

A lo largo y ancho de la geografía ecuatoriana se pueden encontrar y utilizar las palmas en diversos contextos por lo diversos grupos humanos, pero algo es común a todos estos, que el uso (sostenible o insostenible), de las palmas depende en gran medida de los siguientes factores:

- La ubicación geográfica (a mayor altitud menor número de especies de palmas, y mientras más seco es el ecosistema disminuye la presencia de palmas)
- Abundancia y diversidad de las palmeras
- Nivel de ruralidad y accesibilidad a los recursos naturales

- Grupo humano que utiliza el recurso
- Si existe o no un mercado local o regional de las palmas encontradas en sus territorios.

Sin importar cuál de estos factores sea el valor predominante, el valor alimenticio de las palmas es uno de los usos primordiales y prioritarios para la economía familiar, generando una especie de simbiosis entre el uso y aprovechamiento de estos recursos y las prácticas cotidianas de sus pobladores, generando no solo un apego emocional, sino una relación que va cambiando en el tiempo, pero se mantiene casi inmutable entre el ser humano y la naturaleza, una dependencia del primero y una suerte de correlaciones.

## **GENERALIDADES DEL CHOCÓ ANDINO EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA**

De las cuatro regiones naturales del Ecuador, la región Costa es tal vez, el área geográfica que presenta la mayor cantidad de cambios drásticos en cuanto composición, tamaño y forma dentro de los ecosistemas húmedos y xerofíticos (fisiografía y biogeografía), debido principalmente a la presencia e influjo de las dos grandes corrientes marinas que llegan a las costas del Ecuador y Galápagos. El litoral ecuatoriano es bañado por la Corriente Caliente de Panamá o también conocida como

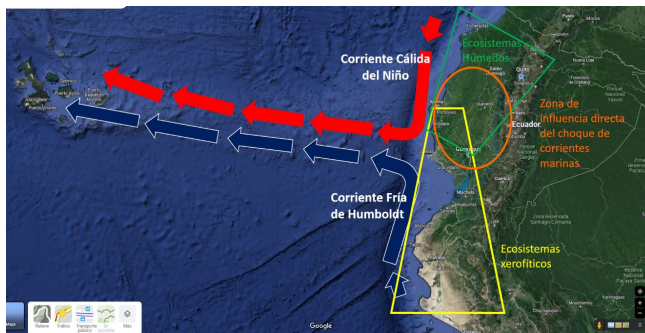
Corriente del Niño, la cual proviene desde el occidente de Centro América cruzando el ecuador geográfico, hasta llegar a las Islas Galápagos continuando su recorrido por las Cálidas Ecuatoriales. Mientras que la región sur del país está influenciada por la presencia de la Corriente Fría de Humboldt, esta última viene desde la Antártida, bordea las costas de Chile y Perú, girando hacia mar a abierto en la península de Santa Elena con rumbo a las Islas Galápagos (ver Imagen 7).

En las costas ecuatorianas convergen estas dos corrientes marinas, generando un fenómeno que puede ayudar a entender y explica la gran importancia ecológica del Ecuador continental en relación a otros países del neotrópico; este choque de aguas cálidas y frías, marca una pronunciada diferencia térmica frente a las costas ecuatorianas, influencia que no solo afecta a la litoral y sus estribaciones, sino que se traslada al callejón interandino y los flancos orientales (Amazonía), influenciado a todo el país con variaciones en cuanto a temperatura, presión atmosférica, evapotranspiración, humedad, precipitación, con las correspondientes interacciones en la flora y fauna, generando una explosión de microclimas y nichos ecológicos, que también están fuertemente influenciados por la Cordillera de los Andes; sumado a estos factores, la ubicación geográfica del país (latitud cero); hace del Ecuador un país Megadiverso (Terán-Valdez,

2019; Valencia et al, 2013); estos factores han permitido diversos procesos de especiación dando como resultado, que el Ecuador es uno de los 17 países con mayor diversidad biológica del mundo o mejor conocido como un país megadiverso (Megabioidiversidad), la megbioidiversidad es un término que refiere al número de especies encontradas en un territorio específico (Ecuador, 256 000 km<sup>2</sup>); dividido para la superficie de cada país, en este contexto el Ecuador presenta once especies de vertebrados por cada 1000 kilómetros cuadrados, convirtiéndole en el número uno a escala mundial (En Ministerio del Ambiente; Boada y Carrillo, 2013).

#### Imagen 4

#### Influencia de las corrientes marinas en el Ecuador



#### continental y Galápagos

Elaborado por: Autores, 2023

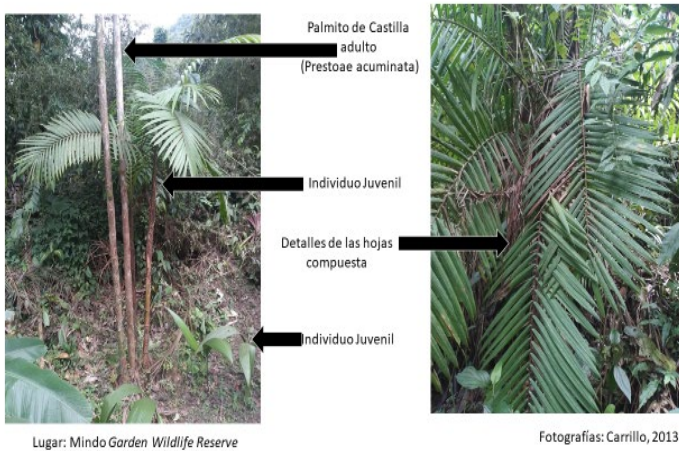
En el Chocó Andino se viene utilizando desde tiempos ancestrales, diversas especies vegetales y animales como alimento, abrigo, combustible, medicina, hechicería entre otros usos; el palmito de Castilla (*Prestoeae acuminata*), es una de las especies que más ha sido utilizada como ingrediente o guarnición dentro de la gastronomía local, especie que se ha transformado como un elemento identitario del noroccidente de Pichincha; su explotación silvestre ha ido incrementando desde la colonización de esta área geográfica (fines del siglo XIX), aumentando su demanda

Sin importar de qué especie se trate la obtención de los palmitos de cualquier palmera, se lo hace sacrificando una hoja nueva o cogollo de cada individuo y en otros casos un tallo nuevo de una palma cespitosa, o sacrificando todo el individuo cuando la palamera es solitaria, es decir hay que sacrificar a un individuo de palmera para obtener el palamito, es decir para que podamos disfrutar de un ceviche de Palmito, es necesario cortar la palma y extraer el tronco de la mismas destruyendo al individuo.

En la siguiente imagen (7), se puede observar las partes útiles del tronco de una palma, su tronco o sus troncos cuando se habla de una palmera cespitosa (que crece en forma de cesped, varios individuos que comparten una sola raíz); como muestra la imagen el Palmito de Castilla, genera varios troncos en un solo

individuo, por esta razón, la extracción de palmito de esta especie es más sostenible que de otras especies de palmas, donde se requiere cortar toda la palmera para su aprovechamiento.

### Imagen 5



El Palmito de Castilla es una especie que puede presentar tallos solitarios, pero la mayoría de veces son cespitosos, es decir que existen varios tallos que salen de un solo individuo, esta diversidad se ve reflejada en las condiciones de conservación del bosque: en los bosques nativos y en buen estado se han reportado hasta 50 canutos (tallos por individuo), en Pichinchan Escobar y

Montúfar (2013), reportan un promedio de 18 tallos en bosques maduro y menos de la mitad (8,5) en bosques intervenidos o en recuperación. Algo que es importante señalar es que los tallos son comestibles por el ser humano, cuando alcanzan una madurez de 23 a 40 años (Escobar y Montúfar, 2013), mientras los pobladores locales señalan a partir de los cinco y máximo ocho años se puede extraer el Palmito de Castilla, asumimos esta variación de años para la cosecha del palmito, se puede deber principalmente a que los pobladores locales, no llevan un registro sistematizado desde que las hojas de la plántula brotan del suelo, y empiezan a contar desde que la plántula ya se distingue como un individuo separado, este proceso puede tardar entre 7 a 9 años de vida de la palma, razón por la cual al no ser tomado en cuenta, y no contar con un registro adecuado se pueden obviar entre 12 a 15 años de lento crecimiento. El Palmito de Castilla es mucho más apreciado que el Chontaduro (*Bactris gasipaes* var. *gasipaes*) y que el Palmiche (*Euterpe oleracea*), por su sabor y su turgencia; por lo cual su valor como ingrediente principal y/o secundario dentro de una receta gastronómica, valor que debería verse reflejado en precio final permitiendo ser un platillo más apetecido por su sabor y valor nutricional que otros palmitos producidos en monocultivos (como los existentes en San José de Mashpi, y en otras zonas del país); según reportan Escobar y Montúfar

(2013), De la Torre y otros (2008), esta clase de palmitos pueden ser una “opción válida” para su aprovechamiento gastronómico en pequeña escala, o generando valor agregado a los productos no maderables producidos en bosques en buen estado o que están siendo recuperados por finqueros y agriculturas locales.

Lastimosamente el aprovechamiento del tallo del Palmito de Castilla, es el uso alimenticio más difundido y que extendido en el Ecuador y en todos los países donde se encuentra esta palma; pero existen otros usos menos destructivos que se pueden aprovechar de *Prestoea acuminata*, uno de ellos es el aprovechamiento de las flores (inflorescencia), como fruto comestible, en sabor y funcionalidad muy similar a las alcaparras, flores de los pencos (*Agave* spp. y *Frucraea* spp.); las flores del Palmito de Castilla, pueden ser bien aprovechadas y durante casi todo el año (Escobar y Montufar, 2013, De la Torre et al, 2008). Otra aplicación comestible de esta palmera es el uso de las pinas de sus hojas como aliño de sopas y otros cocidos (De la Torre et al, 2008), estos dos usos son pocos conocidos, pero pueden tornarse en una oferta gastronómica diferente, alternativa y sobre todo sostenibles, generando valor agregado a los platos típicos y otras recetas.

En la siguiente imagen (8), se pueden observar todos los distintos estadios del palmito, en la primera imagen se puede observar a



un individuo con varios troncos, luego se puede observar, el tronco o tallo ya cortado y pelado, se puede ver el área útil de extracción del palmito, en la imagen (9), se puede apreciar una aplicación de los cortes de palmito preparadas en una receta (palmito grillado con pollo).

### Imagen 6

Palmito de Castillo en pie y canutos o tallos de palmitos listos para su aprovechamiento gastronómico.



Nota. Partes útiles del tallo del palmito de Castilla,  
fotografías de los autores, 2023

## IMPLICACIONES DEL USO GASTRONÓMICO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PALMITO

### (*PRESTOEA ACUMINATA*) EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA

La humanidad viene utilizando desde el principio de los tiempos, diversas especies vegetales y animales como alimento, abrigo, combustible, medicina, hechicería entre otros usos. En el Neotrópico (Centro y Sudamérica), algunas de estas prácticas aún se mantienen casi sin modificación desde antes de la llegada de los españoles a estas tierras. En el Chocó Andino (noroccidente de la provincia de Pichincha), una de las especies que más ha sido utilizada como ingrediente o guarnición dentro de la gastronomía local, es el **palmito de Castilla** (*Prestoae acuminata*), especie que se ha transformado como un elemento identitario del noroccidente de Pichincha; su aprovechamiento y explotación silvestre se ha incrementado desde la colonización de esta área geográfica (fines del siglo XIX); con el desarrollo y posterior consolidación del turismo nacional e internacional en este territorio, se ha incrementado considerablemente su demanda en los últimos treinta años. Esta problemática nos lleva

a una reflexión, cuánto o hasta cuánto tiempo puede durar la explotación artesanal de una especie antes que su aprovechamiento ponga en riesgo su viabilidad ecológica, y con ello los medios de vida de los actores locales que dependen de ello.

Uno de los problemas que más afecta a la conservación de palmas silvestres y a la economía familiar de quien cuenta con este recurso, radica en el uso insostenible o mejor dicho poco responsable de esta clase de este y otros recursos que están asociados, por ejemplo, la alta extracción de las palmas llamadas Bisolas (*Wettina* spp.), afecta a las poblaciones de palmitos silvestres, porque aumentan las condiciones de luz en los bosques, y con ello la muerte de muchas plántulas de palmitos; esto sucede, porque para la mayoría de palmas en su estado de plántula y juvenil, requieren de pocas luminosidad para su desarrollo, por lo cual, al extraer las mal llamadas “cañas Bisolas”; no solo se pone en peligro las poblaciones de estas últimas, sino de otras especies de plantas y con ello de animales que forman parte de sus interacciones ecológicas. Es importante señalar que, de las Bisolas, también se puede extraer palmito, pero al ser palmas más fuertes, estas son confundidas (intencionalmente o por desconocimiento), como “cañas de Guadua”, es decir como ejemplares de caña Guadua (*Guadua*

*angustifolia*), especie que es utilizada tanto en la construcción, o como materia prima para la elaboración de cercas, embalajes y otras formas de aprovechamiento económico. La Caña Guadua es de rápido crecimiento (en promedio de 3 años para su aprovechamiento), mientras que las palmeras son de crecimiento lento (difiere entre 20 y 50 años según la especie). El por qué se confunden a las Bisolas con Guaduas, se debe principalmente por la falta de conocimiento y sobre todo porque en las Guías de movilización para su transportación para el aprovechamiento de Productos Forestales No Maderables (PFNM), se declaran como Cañas Guaduas a las Bisolas, y con esto se malgastan recursos naturales de una manera insostenible, además se perjudican a los dueños de estos recursos (que por su falta de conocimiento), venden estos recursos a personas inescrupulosas que estafan a los pobladores locales, comprándoles Palmas a precio de Guaduas.

Conseguir que la explotación de los recursos naturales alcance los niveles de satisfacción requeridos por las poblaciones que dependen de estos, garantizando al mismo tiempo que estos niveles de satisfacción no pongan en riesgo el abastecimiento de esos mismos recursos en el largo plazo, y que dicho abastecimiento no ponga en peligro la conservación biológica de cada especie y la funcionalidad eco sistémica; ese es el principal

reto para quien busca utilizar esta clase de recursos o quiere innovar en prácticas gastronómicas no tradicionales usando insumos propios de ecosistemas que nos han sido domesticados aún, puede convertirse en el ángel o el demonio para la conservación, porque si no contáramos con la información necesaria podríamos incurrir actividades insostenibles y con el ello el fin de la poblaciones locales de ciertas especies y las nuevas alternativas para sus pobladores.

La diversidad de la flora local ha permitido a los seres humanos adaptarse y aprovechar de estos recursos, no se sabe la fecha exacta cuando los habitantes de la pluviselva aprendieron a comer los tallos de las palmeras (los palmitos), pero lo que sí es seguro, que esta fuente de recursos ha servido y si somos responsable servirán a millones más para nutrir a las poblaciones locales o para ser considerado un manjar en los mercados europeos y de norte América.

Existen diversas variedades de palmitos silvestres, por ejemplo, el más cultivado en Ecuador es *Bactris gasipaes* var. *gasipaes*, conocido como Chontaduro, es la especie de palmito (Jabato), más comercializado en nuestro país, cuenta con un manual, ficha técnica para su siembra, cuidado, cosecha y poscosecha. El Palmito de Castillo (*Prestoe acuminta*), al igual que otras palmas útiles de los bosques tropicales de América Latina, son una fuente

segura y asequible para población de diversos estratos socio económicos en los diversos pisos altitudinales donde se pueden encontrar recursos florísticos de gran tradición e importancia económica en esta clase de ecosistemas. Las palmas en general (al igual que otros), son una fuente de alimento, asequible, barato, y nutritivo; permitiendo a los pobladores locales acceder a sus beneficios de una forma directa, permanente y en muchos casos sin costo; por esta razón, el Palmito de Castilla es una de las especies focales para alcanzar la Seguridad Alimentaria, concepto acuñado en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial (FAO, 2023); definiéndolo como “*el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre*”; estas características hacen que el palmito se convierta en recurso natural de disponibilidad inmediata, pero si no es explotado correctamente puede poner en riesgo su conservación y manejo sostenible.

Es menester recalcar que este estudio versa sobre el Palmito de Castilla (*Prestoea acuminata*), y no sobre Palmito Salvaje- Saw Palmetto (*Serenoa repens*), conocido con el mismo nombre en algunas localidades de Centro América y las Antillas; esta última especie ha cobrado gran empuje comercial debido a que *Serenoa*

*repens*, está siendo aprovechado en tratamientos anti prostáticos, con excelentes resultados como complemento en la farmacológica de esta y otras afecciones.

## TAXONOMÍA

El palmito de Castilla es una palma de gran plasticidad en cuanto a requerimientos de hábitat, siendo muy recurrente en bosques secundarios y pastizales, también se lo encuentra en bosques primarios y/o bosques secundarios maduros, se puede apreciar un cambio en la producción de hojas así como en el reclutamiento de plántulas y juveniles, siendo mucho mayor su producción y supervivencia en el interior del bosque que en ambientes ya intervenidos por actividades antrópicas (Escobar y Montúfar, 2012).

El palmito de Castilla (*Prestoea acuminata*) se distribuye desde las Antillas, Centroamérica hasta Bolivia en Suramérica (Escobar y Montúfar, 2013, Svenning et al, 2009). En el Ecuador se distribuye a ambos lados de la cordillera con un rango altitudinal que va desde los 450 metros sobre el nivel del mar (msnm) hasta los 2900 msnm (Escobar y Montufar, 2013; Svenning et al, 2009), en términos de paisajes o biomas, esta área geográfica pertenece a los bosques premontanos, montanos llegando hasta

las zonas de transición entre el bosque nublado y la ceja andina baja (Terán-Valdez et al, 2019; Pinto et al, 2018; MAE, 2013.). Entre estos, los bosques montanos constituyen el paisaje matriz dominante que se extiende desde el piedemonte ( $500\pm 100$  msnm) hasta el límite arbóreo, que varía de acuerdo a la latitud pero que generalmente se encuentra sobre los 3500 m de elevación (Körner 2012).

El área de estudio de esta investigación se centra en el noroccidente de Pichincha, área geográfica conocida como el Chocó Andino, esta denominación toma el nombre del Chocó en Colombia; región que biofísicamente se extiende desde el sur de Panamá hasta el norte y centro occidental del Ecuador, y Andino, término que se aplica a algo o una persona que proviene de los Andes, en este caso de sus laderas (estribaciones). Desde la declaratoria de *Hotspots* de Norman Mayers (1991), se priorizaron diez regiones biogeográficas del planeta, donde se encontraba el 2% de la biodiversidad, que estaban sometidos a fuertes presiones antrópicas, en la actualidad esta clasificación a superado los 40 ecosistemas, la bioregión del Chocó siempre ha estado dentro de esta clasificación, el Chocó en el Ecuador, es poco o nada conocido, pero en los últimos años este concepto de ser chocoano ha mejorado, es decir cada vez más pobladores



locales y la opinión pública en general entienden la importancia de este bioma a nivel nacional e internacional.

Desde la declaratoria del Chocó Andino como nueva Reserva de Biosfera, ha proporcionado una alternativa para difundir el valor de estos ecosistemas y de cada uno de sus elementos constitutivos y en especial de las especies que son de utilidad indirecta para el ser humano. Una de estas especies es el Palmito de Castilla, o palmito de Nanegalito, especies que ha sido consumida desde tiempos ancestrales y que ha permitido generar una relación entre los pobladores originarios de estas tierras, luego los colonizadores y hoy en día entre finqueros y prestadores de servicios turísticos, que ven en esta palma no solo un tema estético dentro de los bosques, sino también, una opción gastronómica que ha generado identidad culinaria entre los pobladores locales y quienes visitan el noroccidente de Pichincha. Para ayudar a la regeneración natural del palmito de Castilla y de otras especies, es necesario que se incluyan cada vez más parches o fincas dentro de alguna Área de Conservación y Usos Sostenible de los Recursos (ACUS), o dentro del Corredor Ecológico de Conservación del Oso Andino, ya que como se demuestra en un estudio publicado por CONDESAN (Terán-Valdez et al, 2019), si existen diferencias significativas entre la remanencia de bosques y vegetación nativa, cuando estas

poblaciones se encuentran ubicadas y protegidas por una unidad de manejo, por ejemplo, fincas que se encuentran dentro de las ACUS y las del Corredor Ecológico del Oso Andino, la remanencia promedio de entre 60% y 70%, de vegetación nativa, frente a los predios y unidades de producción agropecuarias que están fuera de alguna categoría y/o forma de manejo para la conservación, donde la remanencia de vegetación nativa solo alcanza en promedio del 38% (Terán-Valdez et al, 2019).

La mejor estrategia para el uso y aprovechamiento sostenible de una especie, es la educación ambiental, la mismas que puede sustentarse en programas de educación no formal, en escuelas colegios, actividades recreativas y turísticas, aportando al conocimiento sobre la conservación de la biodiversidad y el Desarrollo Sostenible, mejorando la percepción y el sentido de pertinencia sobre los ecosistemas, sus especies, la interacción inter e intra específica, las relaciones de estos procesos con los servicios eco sistémicos y forestales, y con ello sembrar en las personas un compromiso en favor del cuidado de cada uno de los elementos que forman parte de la biodiversidad y sus tres niveles (especies, variabilidad genética, variedad y variabilidad de ecosistemas).

Al explicar el ciclo de vida y el rol funcional que juegan especies como el Palmito de Castilla, se puede entender como en muchos

casos se atenta contra la conservación de esta especie y/o su salud reproductiva, ya que muchos palmitos son cosechados antes de ser adultos, es decir son cortados para su aprovechamiento cuando son Sub-adultos (FP7-palms. 2010); por lo cual estos individuos no han podido reproducirse, con lo cual no han podido transmitir su diversidad genética, mejorarnos la viabilidad genética a mediano y largo plazo de las poblaciones silvestre.

## **USO Y APROVECHAMIENTO DE LAS PALMAS EN EL NEOTRÓPICO**

El número de palmas silvestres y naturalizadas<sup>6</sup> (nativizadas) del Ecuador, varía según los autores y el año de publicación, pero nunca se discute sobre su importancia en términos de utilidad, además en la Enciclopedia de Plantas Útiles de Ecuador (De la Torre et al, 2008); se describen un total de 129 especies ecuatorianas (o que se encuentran en este territorio), de las cuales

---

<sup>6</sup> Según la definición del Diccionario de la Real Academia Española, el termino correcto es naturalizado, aunque *nativizado* es la palabra más empleado para referirse a especies exóticas que a lo largo del tiempo se han convertido en especies “nativas”; es decir que los pobladores locales empiezan a reconocer esa especie exótica como propia o mejor dicho como nativa, a continuación se puede ver la tercera explicación del termino aceptado por la RAE: “Hacer que una especie animal o vegetal adquiera las condiciones necesarias para vivir y perpetuarse en un entorno distinto de aquel de donde procede. U. t. c. prnl.”.

... fueron descritas por haber sido reportadas por lo menos con un uso dentro de algún pueblo o nacionalidad que habitan el país. En Valencia et al, (2013), se describen un total de 136 especies de palmeras, de cuales 105 reportan algún tipo de utilidad; como se puede apreciar en menos de cinco años de estudios, sube la cifra de especies manteniéndose la proporción de la utilidad de las mismas, desde la finalización del proyecto Fp-7 Palms, no se han reportado nuevos estudios de taxonomía donde se puedan incrementar el número de especies, pero en la actualidad siguen haciéndose estudios sobre la importancia comercial de las palmas, y ¿Cómo la pandemia del COVID-19 afecto a las poblaciones de silvestre de palmas?, análisis de los diversos encadenamientos productivos, todos estos nuevos estudios aportarán con datos útiles para la conservación y el aprovechamiento sostenible de las palmas del Ecuador.

**ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN Y  
APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DEL PALMITO  
DE CASTILLA EN LA GASTRONOMÍA  
ECUATORIANA.**

*“Así, el mundo vegetal ha tenido un efecto sobre la raza humana y esto ha tenido un efecto recíproco sobre ella”* (En Päßler; Humboldt, 1799, fols. 50–53).

El conocimiento ancestral va más allá de un conjunto de conceptos, técnicas y procedimientos, que se han ido sumando a través de los tiempos, generado por hombres y mujeres, que muchas veces han arriesgado sus propias vidas para poder testificar el uso o no de una especie, los valores alimentarios de la misma, es verdadera sabiduría, plasmada en millones de usos y aplicaciones cotidianas y científicas que transforman la vida de personas ricas y pobres. Esos conocimientos parten de experimentación pura sencilla, que con el transcurso del tiempo se vuelve más compleja y replicable; el entender y aportar a esta clase de conocimientos es menester de todos, por estas y otras razones nos permitimos presentar “*palmitolovers*”; recetario gastronómico que parte de este conocimiento ancestral hasta la experimentación

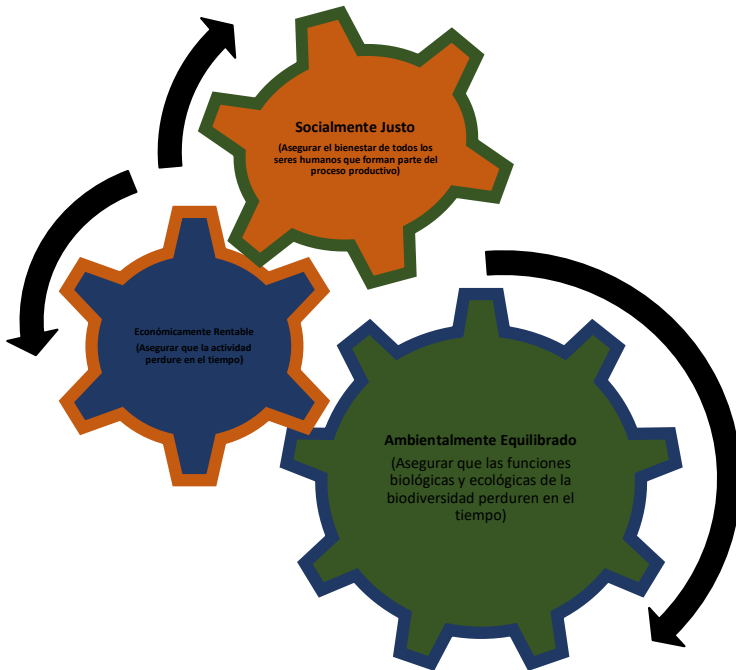
Este apartado busca generar propuestas (estrategias), que permitan apoyar a las poblaciones silvestres de *Prestoea acuminata* en el noroccidente de Pichincha, así como diversificar el aprovechamiento gastronómico del Palmito en el área de estudio y en otras zonas geográficas donde se consume el Palmito de Castilla y otras especies de palmas (*Bactris gasipaes* var. *gasipaes* y *Euterpe oleracea*). Estas estrategias pueden ser replicadas sin perjudicar a las personas que encuentran en esta palmera un elemento de subsistencia y un medio de vida para sus familias, además se espera contribuir a un cambio en el pensamiento antropocéntrico, que busca sin descanso el “avance” de la humanidad a cualquier precio, desestimando y minimizando a cualquier otro animal, planta u organismo frente a la necesidad humana de consumismo que lleva a las sociedades a enfrentar verdaderos problemas de subsistencia, soberanía alimentaria, equidad y solidaridad entre sus pobladores

YAKUNINA es un ejemplo o modelo a replicar, iniciativa de siete hectáreas en San José de Mashpi (<https://www.yakunina.com/>), donde la siembra, cultivo, cosecha y comercialización del palmito se lo realiza bajo los objetivos y lineamientos de la sostenibilidad, la regeneración y el respeto integral a la naturaleza y a las personas que conviven con ella; un claro ejemplo de sostenibilidad con visión regenerativa. En un frasco de palmito

de 264 gramos es vendido por USD 5 por unidad; mientras que el palmito silvestre de otras fincas del noroccidente de Pichincha es comercializado por USD 2 los 500 gramos, por lo cual, los palmitos de YAUNINA, Pambiliño y otros emprendimientos que promueven el consumo consciente, sostenible y regenerativo, no externalizan los costos de producción, sino que los visibilizan en el precio final de cada unidad vendida, reduciendo los impactos ambientales, mejorando las prácticas sociales, y estableciendo sistema de cultivos y aprovechamiento de los bosques a través de una visión holística, donde se piensa en el desarrollo en el largo mediano y largo plazo, la sostenibilidad de los ecosistemas, el bienestar de los trabajadores (as), asegurando la viabilidad económica de la actividad (ver Imagen 7), además estos sistemas productivos, son aprovechados como atractivos turísticos, porque mientras se enseñan a los visitantes (actividad recreativa) que se pueden establecer sistemas agro-productivos compatibles con la conservación de la biodiversidad, mejorando la calidad y nivel de vida de las poblaciones locales, se está aportando al desarrollo económico del país, estas tres últimas consideraciones son los pilares fundamentales del desarrollo y uso sostenible (Valencia et al, 2013).

## Images 7

### Pilares del Desarrollo Sostenible



Pilares del Desarrollo Sostenible,  
Elaborado por los autores, 2023



Es importante señalar que estos palmitos provienen tanto del Palmito de Castilla (*Prestoea acuminata*), como de la Chonta (*Bactris gasipaes* var. *gasipaes*), esta última es de rápido crecimiento y reposición, cuenta con su propio sistema de aprovechamiento agroforestal (manual técnico), generando con esto gran simpatía por parte de los finqueros y pobladores locales, debido a su rápido y fácil sistema de siembra, manejo y cosecha, además al estar tecnificado, permite al agricultor, optar por esta especie de palma y no utilizar el Palmito de Castilla, ya que esta especie no cuenta con el soporte técnico y con tutorías y formas de aprovechamiento; los finqueros prefieren sembrar Chonta, pero los consumidores encuentran que el palmito de Castilla, mejor sabor y textura que el de la Chonta .

Esta es una nueva perspectiva y forma de revalorizar y entender los beneficios y la dependencia humana para con la biodiversidad; porque busca un modelo productivo integral, es decir que todos los componentes del mismo tengan el mismo peso y sean valorados no solo de manera económica, sino en base a los servicios ambientales que los ecosistemas proveen, el significado que tienen para los pobladores locales o pueblos ancestrales, con un alto sentido de responsabilidad intergeneracional y conscientes que si es posible extraer (explotar), los recursos naturales de una manera sostenible, buscando el equilibrio y

procurando alcanzar un modelo de Economía circular, y con ello un enfoque regenerativo, pero siempre partiendo de la sostenibilidad como eje del desarrollo (ver Imagen 13).

Nota. Adaptado del modelo de McDonough y Braungart (2003), de la Economía Circular, con énfasis en la fuerza de la Demanda (los consumidores), que aseguran el inicio y fin responsable de las cosas. Elaboración de los autores.

Es menester mencionar que cuando se habla de nuevos modelos o enfoques productivos, muchas veces estos conceptos son demasiado teóricos, y tienden a complicar a las personas, generando incomodidad y en algunos casos despecho por conocer nuevos conceptos, metodologías y/o modelos productivos (como el caso del Desarrollo Sostenible); pero cuando se hable de la alimentación, está indiscutiblemente es una actividad cotidiana, emotiva, que evoca distintas reacciones entre los pobladores locales, por eso este libro no solo pretende difundir y socializar el valor de recursos naturales como son las palmeras, sino llegar a la mente del dueño del recursos, el tomar de decisiones, o sencillamente de los curiosos por aprender algo más sobre cómo ser más sostenibles, tarea, que se simplifica en buen manera, cuando se ejemplifica a través de la comida, y que mejor de los frutos de las palmas y cómo aprovecharlas. Nadie es ajeno a lo que come, y siempre una buena charla de conservación

puede iniciar con comida en la mesa, generando no sólo información sino también despertando en el lector y el comensal, emociones sensoriales, que nos ayudarán a entender porque conservar no solo las palmeras y sus frutos, sino también, el valor de la conservación de la biodiversidad a escala local, aportando con esto pequeños actos al manejo sostenible a nivel mundial

## **APLICABILIDAD GASTRONÓMICA DEL PALMITO**

La propuesta de desarrollar una aplicación innovadora para el uso del palmito en apoyo a la comunidad responde a una necesidad creciente de integrar prácticas sostenibles y socialmente responsables en el ámbito agroindustrial. El palmito, conocido por su valor nutritivo y su versatilidad en la gastronomía, representa una oportunidad significativa para impulsar el desarrollo económico y social en las regiones productoras. Esta aplicación podría desempeñar un papel crucial en tres áreas principales: sostenibilidad, empoderamiento comunitario y desarrollo económico.

En primer lugar, la sostenibilidad es un aspecto clave en la justificación de esta aplicación. El cultivo de palmito, al ser un recurso renovable, puede ser gestionado de manera que minimice

el impacto ambiental. La aplicación innovadora podría incluir herramientas para optimizar las prácticas agrícolas, promover el uso eficiente de recursos y reducir el desperdicio. Además, al fomentar técnicas de cultivo sostenibles, se contribuiría a la conservación de los ecosistemas locales y a la biodiversidad, lo que es esencial para mantener la salud ambiental a largo plazo.

En segundo lugar, el empoderamiento comunitario es fundamental para el éxito y la aceptación de esta iniciativa. La aplicación podría ofrecer capacitación y recursos educativos a los agricultores locales sobre las mejores prácticas en el cultivo y manejo del palmito. Esto no solo mejoraría la calidad y cantidad de la producción, sino que también fortalecería las capacidades técnicas y organizativas de las comunidades. Además, la aplicación podría facilitar la creación de redes de colaboración entre productores, proporcionando una plataforma para compartir conocimientos y experiencias.

En tercer lugar, el desarrollo económico local se beneficiaría enormemente de esta aplicación. Al introducir innovaciones en el uso del palmito, se podrían crear nuevos productos y mercados, diversificando las fuentes de ingreso para los productores. La aplicación podría incluir un módulo para la comercialización de productos derivados del palmito, facilitando el acceso a mercados nacionales e internacionales. Esto no solo

aumentaría los ingresos de los productores, sino que también generaría empleo en las comunidades, impulsando la economía local.

En resumen, la implementación de una aplicación innovadora para el uso del palmito ofrece una solución integral que abarca la sostenibilidad ambiental, el empoderamiento comunitario y el desarrollo económico. Este enfoque no solo optimiza el aprovechamiento de un recurso valioso, sino que también promueve prácticas responsables y beneficiosas para las comunidades productoras, contribuyendo a un desarrollo más equitativo y sostenible.

## **APLICACIONES DEL PALMITO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS GASTRONOMICAS.**

En el presente trabajo los autores presentan una propuesta conformada de entradas, platos principales, postres y una bebida elaborada con el palmito como producto principal.



**COCTEL DE PALMITO CON MAYONESA DE AJÍ AHUMADO**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## COCTEL DE PALMITO CON MAYONESA DE AJÍ AHUMADO

Tipo de preparación: Entrada

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito fresco	500	g
Vinagre	100	ml
Aceite de girasol	250	ml
Huevo entero	1	u
Tomate	60	g
Ají	1	u
Romero en rama	1	u
Limón		
Sal		

### Preparación

1. En 1 litro de agua agregar el vinagre y sal. Cocinar el palmito cortado en rodajas por 15 minutos. Enfriar y reservar.

2. Limpiar el ají quitándole las pepas y las venas. Cortarlo longitudinalmente en dos. Quemar la rama de romero y antes que se apague colocar en un bowl, incorporar el ají y tapar para provocar el ahumado. Reposar por 15 minutos
3. Colocar en una licuadora un huevo cocido en término de tibio, sal, jugo de medio limón, el ají ahumado, la pulpa del tomate sin semillas y sin cáscara. Incorporar de a poco el aceite para que se emulsione la mayonesa
4. En un bowl pequeño poner de base lechuga rizada, el palmito escurrido y cubrir con la salsa
5. Se puede decorar con chifles, taja de limón o pan tostado.





**SNACK DE YUCA CON DIP DE PALMITO**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## SNACK DE YUCA CON DIP DE PALMITO

Tipo de preparación: Entrada

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito fresco	500	g
Vinagre	100	ml
Cebolla perla	80	g
Perejil	3	g
Huevos	3	und.
Leche	200	ml
Galletas de soda	80	g
Mostaza	30	g
Yuca	1	und
Sal	1	g

### Preparación

1. Cortar la cebolla y el palmito en cubos pequeños. Cocinarlos en 1 litro de agua, el vinagre y sal por 10 minutos. Reservar.
2. En una licuadora colocar los huevos, la leche, la mostaza. Añadir las galletas una a una hasta que tome una consistencia cremosa

3. En un bowl aparte mezclar la crema con los palmitos y las cebollas escurridas. Añadir perejil picado.
4. Cortar las yucas en corte chip y freír.
5. Servir en una bandeja las yucas con el dip en una salsaera.





**CHIPS DE PALMITO (izq.)- HUMUS DE PALMITO (der.)**  
**Fotógrafo: Miguel Muñoz D.**

## CHIPS DE PALMITO

Tipo de preparación: Entrada fría

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito	200	g
Aceite	500	ml
Ají	1	g
Limón	1	ml
Pimienta	1	g
Sal	2	g

### Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C (350°F).
2. Cortar en láminas el palmito en utilizando un cuchillo o una mandolina.
3. Colocar las láminas de palmito en un bol grande y añade un poco de aceite de cocina. Distribuye las rodajas de palmito en una sola capa sobre la bandeja para hornear
4. Espolvorear un poco de sal o ají o limón sobre las rodajas de palmito.

5. Deshidratar los chips de palmito en el horno precalentado durante aproximadamente 10-15 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes.

## HUMUS DE PALMITO

Tipo de preparación: Entrada fría

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito	200	g
Pasta de ajonjolí	30	g
Ajo	5	g
Aceite de oliva	30	ml
Limón zumo	20	ml
Pimienta	1	g
Sal	2	g

### Preparación

1. Escurrir bien las rodajas de palmito

2. Colocar en un procesador de alimentos, las rodajas de palmito, los dientes de ajo, el jugo de limón, pasta de ajonjolí y el aceite de oliva.
3. Procesar la mezcla hasta obtener una consistencia suave y homogénea. Si la mezcla está demasiado espesa agregar agua para ajustar la consistencia.
4. Rectificar con sal y pimienta.





CARPACCIO DE PALMITO  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.



## CARPACCIO DE PALMITO

Tipo de preparación: Entrada fría

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito	80	g
Limón mandarina	40	g
Hierba buena	1	g
Jengibre	1	g
Sal	1	g
Pimienta	1	g
Aceite de cilantro	4	ml

### Preparación

1. Hacer láminas de palmito con una mandolina.

Coloca las rodajas de palmito en una sola capa en un plato grande.

2. Realizar una vinagreta con el zumo de limón mandarina, aceite de cilantro, hierba buena, sal y pimienta.

3. Espolvorear las láminas de palmito con sal y pimienta negra recién molida.
4. Decora el plato con unas hojas de rúcula.



**SOPA FRÍA DE PALMITO Y CAMARÓN**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## SOPA FRÍA DE PALMITO Y CAMARÓN

Tipo de preparación: Sopa Fría

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito fresco	800	g
Cebolla blanca	80	g
Aceite	20	ml
Pepas de zambo tostadas	25	g
Papa	150	g
Ca		
marón	200	g
Pasta de ajo	5	g
Sal	2	g

**Preparación**

1. Pochar con el aceite la cebolla cortada en trozos grandes y el palmito en rodajas. Reservar
2. Cocer las papas cortadas en cubos pequeños.
3. Licuar el palmito, la cebolla, las papas y las pepas de sambo con 4 tazas de caldo de pollo frío. Rectificar con sal.
4. Adobar los camarones pelados con sal y la pasta de ajo, asar en plancha o sartén con poca grasa.
5. Servir en con somera la crema con los camarones dorados.





**CREMA DE PALMITO CON TOCINO**  
**Fotógrafo: Miguel Muñoz D.**

**CREMA DE PALMITO CON TOCINO**

Tipo de preparación: Plato fuerte

Rendimiento: 4 personas

**Ingredientes**

Palmito	400	g
Cebolla perla	30	g
Ajo	10	g
Fondo de vegetales	160	ml
Crema de leche	200	ml
Mantequilla	30	g
Sal	1	g
Pimienta	1	g
Perejil	1	g
Tocino	30	g

## **Preparación**

1. Derretir la mantequilla a fuego medio en una olla. Agregar el tocino picado y cocinar hasta que esté dorado y crujiente. Retirar el tocino de la olla con una espumadera y resérvalo.
2. En la misma olla con la grasa del tocino, agregar la cebolla picada y el ajo.
3. Agregar el palmito a la olla y cocina por 5 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Verter el caldo de vegetales en la olla y lleva la mezcla a ebullición.
5. Con una licuadora de inmersión procesar la sopa hasta que quede suave y cremosa.
6. Regresa la sopa a la olla a fuego medio-bajo y agrega la crema de leche hasta que hierva. Al final rectificar sabores.





**LASAGÑA DE PALMITO**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## LASAGÑA DE PALMITO

Tipo de preparación: Plato fuerte

Rendimiento: 4 personas

### Ingredientes

Palmito	200	g
Carne de cerdo	100	g
Carne de res	100	g
Pepinillo	50	g
Pimiento	50	g
Tomate	50	g
Pasta de tomate	30	g
Nuez moscada	1	g
Queso mozzarella	200	g
Crema de leche	200	ml
Cebolla	15	g
Ajo	5	g
Harina	25	g
Mantequilla	25	g

## Preparación

\* Precalentar el horno a 200 °C

1. En una sartén, agregar el ajo, la cebolla y los pimientos. Cocinar por 10 minutos, agregar la carne de res y cerdo y al final el pepinillo el tomate y la pasta de tomate. Cocinar por 60 minutos. Rectificar sabores y reservar.

2. En una olla con agua y sal, blanquear las láminas de palmito. Reservar.

3. En un sartén, tostar la harina por 3 minutos, agregar mantequilla y leche. Cocer hasta tener una consistencia cremosa.

4. En un molde, agregar una capa de láminas de palmito, la crema, el queso rallado y la carne cocida, repetir este proceso 3 veces. Hornear a 200 °C por 15 minutos.





**PALMITO APANADO ACOMPAÑADO DE LANGOSTINO AL AJILLO**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## **PALMITO APANADO ACOMPAÑADO DE LANGOSTINO AL AJILLO**

Tipo de preparación: Plato fuerte

Rendimiento: 4 personas

### **Ingredientes**

Palmito	160	g
Apanadura	100	g
Aceite	500	ml
Huevo	2	und
Langostinos	500	g
Ajo	10	g
Crema de leche	200	ml
Pimiento rojo y amarillo	25	g
Sal	1	g
Pimienta	1	g

### **Preparación**

1. Apanar los bastones de palmito en la harina, huevo y apanadura.
2. Freír a 180° c hasta dorar
3. En un sartén, colocar el ajo, los pimientos, dorar.
4. En la preparación anterior, agregar los langostinos, dorar y al final agregar la crema de leche.





**COMPOTA DE PALMITO**  
**Fotógrafo: Miguel Muñoz D.**

## POSTRES

### COMPOTA DE PALMITO

Tipo de preparación Postres

Rendimiento 4 personas

#### Ingredientes

Palmito	50	g
Azúcar	100	g
Agua	50	ml
Canela	2	g
Clavos de olor	0.5	g
Limón	3	ml
Sal	0.5	g

#### Preparación

1. En una olla grande, combinar el azúcar y el agua.
2. Llevar la mezcla a ebullición a fuego medio, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Una vez que el azúcar se haya disuelto, agregar el palmito



4. Añadir la canela, clavos de olor y el jugo y ralladura de limón a la olla.
5. Cocinar la compota a fuego lento durante aproximadamente 20-25 minutos.



**MOUSSE DE PALMITO Y ARAZÁ**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## MOUSSE DE PALMITO Y ARAZÁ

Tipo de preparación Postres

Rendimiento 4 personas

### Ingredientes

Compota de palmito	50	g
Crema de leche	200	ml
Gelatina	4	g
Arazá	25	g
Azúcar	100	g
Salak	10	g
Agua	78	ml

### Preparación

1. En una olla, agregar el puré de arazá y el azúcar. Cocinar hasta tener una consistencia espesa y a punto de napa
2. En una batidora, batir la crema hasta que duplique su volumen, agregar la compota de palmito y la gelatina hidratada.
3. colocar en un molde la preparación anterior, agregar el coulis de arazá y dar efecto de marmoleado con una espátula de goma.

4. Enviar a refrigeración por 12 horas, desmoldar y servir con caramelo de salak.

Para el caramelo de salak cocinar partes iguales de agua y azúcar, hasta que caramelice y agregar el salak laminado. Poner esta eparación en una lámina de silicona y reservar para la decoración.



**HELADO DE PALMITO**  
Fotógrafo: Miguel Muñoz D.

## HELADO DE PALMITO

Tipo de preparación Postres

Rendimiento 4 personas

### Ingredientes

Palmito	250	g
Leche	100	ml
Agua	50	ml
Estabilizante	1	g

### Preparación

1. Batir el palmito congelado con la leche y el azúcar.
2. Mezclar en un recipiente y añadir la crema de leche.
3. Colocar en el paco jet la preparación y llevar a congelación.





## BEBIDAS

### MACERADO DE PALMITO

Tipo de preparación Postres

Rendimiento 4 personas

#### Ingredientes

Palmito	1000	g
Lima	50	g
Alcohol vodka, puro, ginebra	650	ml
Azúcar	500	g
Agua	650	ml
Esencia de vainilla	15	ml

#### Preparación

1. Cortar los palmitos en rodajas para ponerlo a macerar con el licor y el zumo de limón con la ralladura en un recipiente de vidrio hermético durante al menos un mes.
2. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar se deja enfriar y se mezcla con el líquido de la maceración bien filtrado, si se desea como opcional las gotas de esencia de vainilla.



3. Embotellar y dejar reposar durante dos semanas antes de consumir.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Aguirre-Mendoza, Z. (2013). Árboles y arbustos de Parques y Avenidas de Loja. Universidad Nacional de Loja. Loja-Ecuador. ISBN: 978-9942-13-612-1
2. Bustamante, C. (1815). Historia general de las Cosas de Nueva España / que en doce libros y dos v. escribió el R.P. Fr. Bernardino de Sahagún (1540-1558). Recuperado en 31 de julio del 2023, de [Historia general de las cosas de Nueva España \(googleusercontent.com\)](https://www.googleusercontent.com).
3. CE-FAO. (20/07/2023). La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones. [al936s00.pdf \(fao.org\)](https://www.fao.org/al936s00.pdf)
4. Escobar, S. y R. Montúfar. (2013). PALMITO DE CASTILLA *Prestoe acuminata* Pp. 165-174. En: Valencia, R., R., Montúfar, H., Navarrete & H., Balslev. (2013). Palmas Ecuatorianas Biología y Usos sostenible. Impreso en Imprenta Mariscal. Quito-Ecuador. ISBN: 978-9942-13-263-5
5. Etimologías Chile. (s./f.) Arecaceae. Etimologías Chile [ARECÁCEA \(dechile.net\)](https://www.dechile.net)
6. FAO. (20/07/2023). Seguridad alimentaria y Nutricional Concepto Básicos. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria – PESA-Centroamérica Proyecto Food

Facility Honduras Conceptos básicos de seguridad alimentaria y nutricional (fao.org)

7. Freile, J. F., Poveda, C. 2019a. *Ognorhynchus icterotis* En: Freile, J. F., Poveda, C. 2019. Aves del Ecuador. Versión 2019.0. Museo de Zoología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <https://bioweb.bio/faunaweb/avesweb/FichaEspecie/Ognorhynchus%20icterotis>, acceso Viernes, 28 de Julio de 2023.
8. Freile, J. F., Poveda, C. 2019b. *Leptosittaca branickii* En: Freile, J. F., Poveda, C. 2019. Aves del Ecuador. Versión 2019.0. Museo de Zoología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <https://bioweb.bio/faunaweb/avesweb/FichaEspecie/Leptosittaca%20branickii>, acceso Viernes, 28 de Julio de 2023.
9. INIAP y FAO. (2017) LA BIODIVERSIDAD PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN EN ECUADOR: Estado actual y proyecciones de su uso sustentable y conservación (Resumen del Informe). Quito, Ecuador

10. INEC. (2023). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC 2021. Recuperado desde: Principales resultados-ESPAC\_2021.pdf
11. Játiva, M. (1998). EL PALMITO DE CHONTADURQ EN LA AMAZONIA ECUATORIANA GUIA PARA SU PRODUCCION Estación Experimental Napo-Payamino. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias- INIAP. Francisco de Órellana-Ecuador.
12. Luceño-Garcés, L. y S., Martín-Bravo. (2013). Monocotiledóneas. Recuperado desde: [https://www.researchgate.net/publication/332292485\\_Monocotiledoneas](https://www.researchgate.net/publication/332292485_Monocotiledoneas)
13. Maceda, A., Soto-Hernández, M., Peña-Valdivia, C., Trejo, C., & T., Terrazas. (2021). Lignina: composición, síntesis y evolución. *Madera y bosques*, 27(2), e2722137. Epub 04 de abril de 2022. <https://doi.org/10.21829/myb.2021.2722137>
14. McDonough, W. & M. Braungart. (2003). Rediseñando la forma en que hacemos las cosas CRADLE TO CRADLE (de la Cuna a la Cuna). McGRaw-Hill / Interamericana de España S.A.U. Impreso en España . ISBN0-86547-5887-3

15. Ministerio del Ambiente del Ecuador. 2015. Quinto Informe Nacional para el Convenio sobre la Diversidad Biológica. Quito, Ecuador
16. Montúfar, R., Borchsenius, F., Mogollón, H. (2017). Arecaceae. En: León-Yáñez, S., R. Valencia, N. Pitmam, L. Endara, C. Ulloa Ulloa y H. Navarrete (Eds). Libro Rojo de Plantas Endémicas del Ecuador. Publicaciones del Herbario QCA, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito. [/https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/ListaEspeciesPorFamilia/500039](https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/ListaEspeciesPorFamilia/500039)>, acceso miércoles, 26 de julio de 2023.
17. Moscoso, P., S., Burneo, y D., Tirira. (2012). Modelamiento de la distribución del Murciélago Blanco Común (*Diclidurus albus*) (Chiroptera, Emballonuridae) en Ecuador. Pp. 171–178, en: Investigación y conservación sobre murciélagos en el Ecuador (D. G. Tirira y S. F. Burneo, eds.). Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Fundación Mamíferos y Conservación y Asociación Ecuatoriana de Mastozoología. Publicación especial sobre los mamíferos del Ecuador 9. Quito.

18. Mora-Olivo, A., M., Hurtado-González, y G., Gaona-García. (2009). COCHAS Las flores comestibles del desierto. INSTITUTO DE ECOLOGÍA APLICADA, UAT, DR. JACINTO TREVIÑO-CARREÓN, UAM AGRONOMÍA Y CIENCIAS, CAMPUS VICTORIA. México.
19. Päßler. U. (2019). La Geografía de las plantas de Alexander von Humboldt. Publicado en: Alexander von Humboldt. Memorias Seminario de Estudios Humboldtianos. Sesión Medellín, julio de 2019. Editores académicos: Darío Valencia Restrepo, Gabriel Jaime Gómez Carder. Medellín: Editorial EAFIT 2019, pp. 117–136.
20. Pinto, E., A.J. Pérez, C. Ulloa Ulloa & F. Cuesta. (2018). Árboles representativos de los bosques montanos del noroccidente de Pichincha, Ecuador. CONDESAN, Quito, Ecuador.
21. Real Academia Española-RAE. (s.f.). Palma. En Diccionario de la lengua española. Recuperado en 20 de julio del 2023, de [palma | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE](#)
22. Real Academia Española-RAE. (s.f.). Gastronomía. En Diccionario de la lengua española. Recuperado en 20 de

- julio del 2023, de [gastronomía | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE](#)
23. Real Academia Española-RAE. (s.f.). Alimentación. En Diccionario de la lengua española. Recuperado en 20 de julio del 2023, de [alimentación | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE](#)
  24. Svenning J.-C., Harlev D., Sørensen M. M. & Balslev, H. (2009). *Topographic and spatial controls of palm species distributions in a montane rain forest, southern Ecuador*. Biodiversity Conservation 18: 219–228.
  25. Terán-Valdez, A., Cuesta, F., Pinto, E., y Peralvo, M. (2019). Los bosques del noroccidente de Pichincha: una mirada profunda a los pulmones de Quito. Proyecto EcoAndes, CONDESAN, Quito, Ecuador.
  26. Torres, R., W., Ocaña, R., Carrillo. (2021). Guía de Turismo Consciente y Regenerativo del Chocó Andino. Proyecto Factorías del Conocimiento en la Mancomunidad del Chocó Andino, Ecuador. Fundación Imaymana & Turismo y Conservación. Quito - Ecuador <https://mancomunidadchocoandino.gob.ec/download/guia-de-turismo-consciente-y-regenerativo-del-choco-andino/>

27. Valencia, R., R., Montúfar, H., Navarrete & H., Balslev. (2013). *Palmas Ecuatorianas Biología y Usos sostenible*. Impreso en Imprenta Mariscal. Quito-Ecuador. ISBN: 978-9942-13-263-5



**PDF - 2024**

El presente libro trata sobre el estudio de la utilización del palmito y su aplicación en la gastronomía ecuatoriana; en tal sentido se enmarcó en la línea de investigación institucional de Innovación y creación y en la línea de investigación académica titulada Productos ancestrales para aplicaciones culinarias

Santiago Pazos Carrillo



ISBN: 978-9942-48-465-9

