



Revalorización del Camu Camu (Myrciaria dubia) en la gastronomía ecuatoriana: Una mirada desde la biodiversidad a la mesa

Revaluation of Camu Camu (Myrciaria dubia) in Ecuadorian gastronomy: A look from biodiversity to the table

Revalorização do Camu Camu (Myrciaria dubia) na gastronomia equatoriana: um olhar da biodiversidade à mesa

Elsa Flor Ordoñez-Bravo ^I

elsa.ordonez@epoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-2290-9763>

Daysi Lorena Caiza-López ^{II}

dl.caizal@uea.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-9582-0762>

Edwin Guillermo Antamba-Anrango ^{III}

edwin.antamba@epoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-5276-6516>

César Alfredo Cabezas-Guerrero ^{IV}

cesar.cabezas@epoch.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0005-7071-1339>

Correspondencia: elsa.ordonez@epoch.edu.ec

Ciencias Técnicas y Aplicadas

Artículo de Investigación

* **Recibido:** 13 de mayo de 2025 * **Aceptado:** 12 de junio de 2025 * **Publicado:** 03 de julio de 2025

- I. Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- II. Universidad Estatal Amazónica, Puyo, Ecuador.
- III. Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- IV. Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

Resumen

O potencial do camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso da biodiversidade para sua revalorização na gastronomia equatoriana, esta pesquisa tem como objetivo analisar o potencial do camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso da biodiversidade para sua revalorização na gastronomia equatoriana. Se empleó un enfoque cualitativo, combinando una revisión sistemática de literatura sobre sus propiedades funcionales, así como 22 entrevistas semiestructuradas con chefs, docentes y representantes de comunidades amazónicas. Además, se llevaron a cabo seis grupos focales con 30 estudiantes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Los hallazgos evidencian que el *camu camu* posee una de las concentraciones más elevadas de vitamina C entre los frutos amazónicos, además de otros compuestos bioactivos con potencial beneficio para la salud pública. No obstante, su presencia en la gastronomía ecuatoriana contemporánea continúa siendo escasa. Las percepciones de los actores clave resaltan tanto su valor como ingrediente innovador como su simbolismo cultural, lo que sugiere que su incorporación en prácticas culinarias podría contribuir a fortalecer la identidad alimentaria regional y fomentar modelos de desarrollo sostenible. En definitiva, la colaboración interinstitucional y comunitaria es crucial para dinamizar procesos de revalorización e integración de esta fruta en mercados gastronómicos formales.

Palabras clave: revalorización; camu camu; biodiversidad alimentaria; cocina patrimonial; gastronomía ecuatoriana; saberes ancestrales.

Abstract

The potential of camu camu (*Myrciaria dubia*) as a biodiversity resource for its revaluation in Ecuadorian gastronomy. This research aims to analyze the potential of camu camu (*Myrciaria dubia*) as a biodiversity resource for its revaluation in Ecuadorian gastronomy. A qualitative approach was used, combining a systematic literature review on its functional properties, as well as 22 semi-structured interviews with chefs, teachers, and representatives of Amazonian communities. In addition, six focus groups were conducted with 30 students from the Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. The findings show that camu camu has one of the highest concentrations of vitamin C among Amazonian fruits, in addition to other bioactive compounds with potential benefits for public health. However, its presence in contemporary Ecuadorian gastronomy remains scarce. The perceptions of key stakeholders highlight both its value as an innovative ingredient and its cultural symbolism, suggesting that its incorporation into culinary

practices could contribute to strengthening regional food identity and fostering sustainable development models. Ultimately, inter-institutional and community collaboration is crucial to energize processes of revaluation and integration of this fruit into formal food markets.

Keywords: revaluation; camu camu; food biodiversity; heritage cuisine; Ecuadorian gastronomy; ancestral knowledge.

Resumo

O potencial do camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso da biodiversidade para a sua revalorização na gastronomia equatoriana. Esta investigação tem como objetivo analisar o potencial do camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso da biodiversidade para a sua revalorização na gastronomia equatoriana. Utilizou-se uma abordagem qualitativa, combinando uma revisão sistemática da literatura sobre as suas propriedades funcionais, bem como 22 entrevistas semiestruturadas a chefs, professores e representantes de comunidades amazónicas. Além disso, foram realizados seis focus groups com 30 alunos da Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Os resultados mostram que o camu camu apresenta uma das maiores concentrações de vitamina C entre os frutos da Amazônia, para além de outros compostos bioativos com potenciais benefícios para a saúde pública. No entanto, a sua presença na gastronomia equatoriana contemporânea continua a ser escassa. As perceções dos principais intervenientes destacam tanto o seu valor como ingrediente inovador como o seu simbolismo cultural, sugerindo que a sua incorporação nas práticas culinárias pode contribuir para o fortalecimento da identidade alimentar regional e para o fomento de modelos de desenvolvimento sustentável. Em última análise, a colaboração interinstitucional e comunitária é crucial para dinamizar os processos de revalorização e integração deste fruto nos mercados alimentares formais.

Palavras-chave: revalorização; camu-camu; biodiversidade alimentar; culinária patrimonial; gastronomia equatoriana; conhecimento ancestral.

Introducción

La biodiversidad amazónica ofrece una vasta riqueza de recursos naturales, entre ellos el camu camu (*Myrciaria dubia*), una fruta nativa de Perú, Brasil, Colombia y partes de Ecuador (Barbalho et al., 2021; García-Chacón et al., 2023; Wildman et al., 2011). Esta fruta ha sido objeto de

numerosos estudios científicos por su potencial en la formulación de alimentos funcionales y suplementos nutracéuticos.

A pesar de su valor nutricional y funcional comprobado, el camu camu permanece marginado en la práctica gastronómica profesional y en procesos de vinculación social en Ecuador. A pesar de sus cualidades, su integración en la cocina regional amazónica ecuatoriana y en la formación académica de futuros chefs es aún incipiente. Investigaciones realizadas en la Amazonía peruana han reportado que hasta el 50 % del camu camu cosechado se desperdicia, lo cual representa una pérdida ecológica significativa y una subutilización cultural y económica del recurso (García-Chacón et al., 2023).

Esta situación genera dos problemáticas clave: por un lado, desde una perspectiva ecológica, se desaprovecha un alimento funcional de gran valor; por otro, desde una dimensión cultural, se ignora un producto emblemático de la identidad amazónica. La falta de estrategias para integrar el camu camu en proyectos de innovación social y formación técnica en gastronomía obstaculiza procesos de revalorización, sostenibilidad y desarrollo local (Billacrês et al., 2020; Oliveira et al., 2024).

En este contexto, la presente investigación tiene como objetivo analizar el potencial del camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso biodiverso para su revalorización en la gastronomía ecuatoriana. Este análisis se centrará en sus propiedades nutricionales, su relevancia simbólica y las oportunidades de articulación entre comunidades amazónicas productoras y espacios académicos de formación culinaria, con miras a impulsar procesos transformadores de inclusión cultural, sostenibilidad alimentaria y desarrollo económico.

Justificación

La biodiversidad amazónica constituye una fuente inagotable de recursos naturales con alto valor nutricional, medicinal y cultural. Uno de los frutos más destacados por su potencial funcional es el camu camu (*Myrciaria dubia*), una especie silvestre que crece en zonas inundables de la Amazonía ecuatoriana.

El uso gastronómico del camu camu es limitado. A pesar de sus propiedades organolépticas singulares como sabor ácido intenso y aroma frutal penetrante, esta fruta aún no ha sido suficientemente explorada por la cocina ecuatoriana profesional. La limitada inserción del camu camu en la identidad gastronómica local puede explicarse por la falta de articulación entre el conocimiento tradicional, la innovación tecnológica y los espacios académicos de formación

culinaria (Billacrês et al., 2020). En consecuencia, se pierde una oportunidad valiosa para diversificar la oferta gastronómica con insumos nativos de alto valor.

Además del subaprovechamiento culinario, persiste un problema ambiental y económico: la sobreproducción estacional y la falta de mecanismos de valorización provocan el desperdicio de grandes volúmenes de fruta. Estudios han demostrado que su cáscara y semilla, comúnmente descartadas, contienen niveles significativos de polifenoles y antioxidantes, lo cual representa un potencial industrial poco explotado (Cabello et al., 2024). La revalorización de estos residuos podría generar nuevas líneas de productos y fortalecer cadenas productivas más sostenibles.

Desde un enfoque económico-social, la falta de integración del camu camu en circuitos comerciales formales ha impedido su posicionamiento como producto emblemático de la bioeconomía amazónica. En contextos como el estado de Amazonas (Brasil), se ha documentado que la producción de camu camu presenta un alto potencial de rentabilidad si se articula a procesos de innovación tecnológica, industrialización y gestión comunitaria (Billacrês et al., 2020).

Por otro lado, se han propuesto estrategias de encapsulación de compuestos bioactivos del camu camu para mejorar su estabilidad, ampliar su vida útil y facilitar su inclusión en matrices alimentarias. Esto representa una oportunidad clara para incorporar esta fruta en la gastronomía a través de ingredientes funcionales estables y versátiles (De Abreu Figueiredo et al., 2020).

Por tanto, en esta investigación los beneficiarios serán diversos actores involucrados en la cadena de valor del camu camu. En primer lugar, las comunidades amazónicas productoras se verán fortalecidas mediante procesos de revalorización cultural, generación de valor agregado y acceso a nuevos mercados gastronómicos. En segundo lugar, los estudiantes y docentes de programas de las carreras de Gastronomía se favorecerán al incorporar un insumo altamente nutritivo y representativo de la biodiversidad ecuatoriana en su práctica pedagógica y culinaria. Finalmente, el sector gastronómico nacional podrá diversificar su oferta con productos funcionales de identidad local, mientras que los consumidores tendrán acceso a opciones alimentarias más saludables, sostenibles y culturalmente relevantes.

Fundamentación teórica

Diversos estudios han resaltado el potencial de subproductos del camu camu como la cáscara y las semillas, que contienen una concentración significativa de polifenoles, con propiedades antimicrobianas y anti proliferativas, que podrían aprovecharse en la formulación de ingredientes alimentarios con valor agregado (Conceição et al., 2019). Esto sugiere una oportunidad no solo

para la industria nutracéutica, sino también para la gastronomía, mediante el aprovechamiento integral del fruto.

En el ámbito productivo, el camu camu ha sido objeto de programas de cultivo en zonas amazónicas del Perú y Brasil, con el fin de reemplazar la recolección silvestre por sistemas agroforestales que permitan aumentar la productividad y mejorar los ingresos de pequeños agricultores (Penn, 2006). No obstante, en Ecuador, su producción es escasa y aún se encuentra fuera de los circuitos comerciales formales, lo que limita su visibilidad y potencial de desarrollo.

Desde una perspectiva ecológica y agronómica, el camu camu presenta ventajas importantes, como su adaptabilidad a suelos anegados y no inundables, lo cual permite diversificar su cultivo y adaptarlo a diferentes condiciones ambientales (Ferreira et al., 2021). A pesar de esto, su aprovechamiento sostenible sigue siendo un desafío, especialmente por la falta de manejo integrado de plagas como el gorgojo del fruto (*Conotrachelus dubiae*), que puede afectar hasta el 80 % de la producción si no se aplica control biológico y técnicas agronómicas adecuadas (Paredes Dávila et al., 2020).

A nivel socioeconómico, se identificó que la cadena de valor del camu camu enfrenta barreras relacionadas con la informalidad, el bajo acceso a tecnología de transformación y la falta de integración con mercados gastronómicos y de exportación (Billacrês et al., 2020). Esta situación genera desaprovechamiento de la fruta en temporadas de alta producción, lo que incide negativamente tanto en la economía local como en la sostenibilidad ambiental.

En la actualidad, el camu camu continúa siendo un recurso subutilizado en Ecuador. Su presencia en mercados locales es mínima, y la mayor parte de la producción potencial permanece sin transformación ni valorización. A pesar de su riqueza nutricional, existe una débil conexión entre los actores productivos amazónicos y los centros de innovación culinaria. Las políticas públicas orientadas a la promoción de productos amazónicos siguen siendo insuficientes, y no existen incentivos claros para integrar el camu camu en estrategias gastronómicas regionales o nacionales (Azevedo et al., 2019). Por otro lado, la demanda internacional de productos funcionales sigue creciendo, lo que representa una oportunidad desaprovechada para el posicionamiento estratégico del fruto. Según (Smíd et al., 2017), la diversidad genética del camu camu permite desarrollar líneas de producción adaptadas a diferentes condiciones ecológicas, pero la falta de inversión en investigación aplicada ha frenado estos avances.

El camu camu también enfrenta retos logísticos y culturales. En muchas comunidades, se percibe como un fruto silvestre sin valor comercial, lo que desincentiva su recolección y procesamiento. Simultáneamente, la gastronomía nacional ha priorizado productos de otras regiones, relegando a la Amazonía a un papel marginal en la narrativa culinaria del país. Este vacío representa una desconexión entre la riqueza biológica disponible y la representación cultural de los alimentos (Castro et al., 2018).

A pesar de sus cualidades nutricionales y biofuncionales, el camu camu sigue siendo poco reconocido dentro de la identidad alimentaria ecuatoriana. Su alto grado de acidez y sabor intenso lo convierten en un ingrediente con potencial para el desarrollo de bebidas, salsas, mermeladas y postres, que pueden ser resignificados desde la cocina creativa. El aprovechamiento culinario de esta fruta podría contribuir a la innovación gastronómica y a la valorización de productos amazónicos en los menús de restaurantes, hoteles y centros de formación culinaria.

En este contexto, la revalorización del camu camu en la gastronomía ecuatoriana requiere de una articulación entre actores diversos: comunidades productoras, instituciones educativas, sector gastronómico y entes gubernamentales. Estudios han demostrado que los procesos de innovación social basados en productos de la biodiversidad pueden generar encadenamientos productivos sostenibles, siempre que se incorpore la dimensión cultural, ambiental y formativa (Martin et al., 2014).

Además, la domesticación y selección de variedades de camu camu con mejores propiedades organolépticas puede facilitar su aceptación en la cocina profesional. Investigaciones en la Amazonía peruana han identificado una alta diversidad morfológica y genética de esta especie, lo que permite seleccionar genotipos más productivos y con mayor adaptabilidad.

Metodología

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo y exploratorio, orientado a comprender y analizar el potencial del camu camu (*Myrciaria dubia*) como recurso biodiverso para su revalorización en la gastronomía ecuatoriana desde múltiples dimensiones: nutricional, cultural y académico-comunitaria. Este enfoque permite abordar el fenómeno desde una perspectiva holística, atendiendo a la complejidad sociocultural del territorio amazónico y a las interacciones entre saberes tradicionales y prácticas gastronómicas contemporáneas.

Según Hernández-Sampieri & Mendoza (2018), el enfoque cualitativo permite comprender fenómenos complejos en contextos naturales, considerando la perspectiva de los actores involucrados, lo cual fue clave para explorar el valor sociocultural y educativo de esta fruta amazónica.

Dimensión nutricional

Para abordar la dimensión nutricional, se llevó a cabo una revisión documental sistemática de literatura científica especializada, centrada en estudios de alto impacto indexados en bases de datos académicas como Scopus, SciELO, Redalyc y Google Scholar. En total, se analizaron 54 publicaciones académicas; incluyendo artículos originales, revisiones sistemáticas, publicadas entre 2015 y 2025. Mediante la aplicación del protocolo PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses), una herramienta reconocida para garantizar la transparencia y exhaustividad en revisiones sistemáticas, se seleccionaron y analizaron un total de nueve artículos científicos pertinentes al objeto de estudio.

La selección priorizó investigaciones revisadas por pares y publicadas en revistas con alto factor de impacto, enfocadas en la caracterización fitoquímica, las propiedades funcionales y antioxidantes, así como las aplicaciones alimentarias del camu camu.

Dimensión cultural y gastronómica

En cuanto a la dimensión cultural y gastronómica, se empleó una metodología cualitativa basada en entrevistas semiestructuradas dirigidas a informantes clave. Entre los participantes se incluyeron cuatro chefs especializados en cocina ecuatoriana contemporánea, ocho docentes de instituciones de formación gastronómica y 10 representantes de comunidades amazónicas portadoras de saberes ancestrales vinculados al uso culinario.

Esta técnica permitió recolectar información rica, contextualizada y de carácter interpretativo sobre percepciones, prácticas y significados culturales asociados al fruto, siguiendo el enfoque propuesto por (Kvale & Brinkmann, 2009). El muestreo fue de tipo intencional y criterio, seleccionando a los participantes en función de su experiencia directa y su vinculación activa con procesos de valorización gastronómica de especies nativas de la Amazonía.

Dimensión académica-comunitaria

En la dimensión académica-comunitaria, se desarrollaron grupos focales con 30 estudiantes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía; así como talleres participativos con actores comunitarios. Estas estrategias permitieron generar

espacios de diálogo y coconstrucción de conocimientos, identificar oportunidades de articulación y diseñar propuestas formativas centradas en la revalorización del camu camu como ingrediente emblemático de la biodiversidad local. Como señala Álvarez-Gayou (2014), estas técnicas fueron útiles para analizar representaciones sociales y generar iniciativas basadas en el contexto y las voces de los actores educativos.

El análisis de la información se realizó mediante el análisis de contenido temático, codificando las unidades de sentido emergentes en torno a los ejes: biodiversidad alimentaria, identidad cultural, sostenibilidad y formación gastronómica. Esta técnica permitió identificar patrones, relaciones y categorías relevantes para interpretar los hallazgos (Andréu, 2002). La validez del estudio se fortaleció mediante la triangulación de fuentes y técnicas, y se garantizó el cumplimiento de los principios éticos de la investigación cualitativa, incluyendo el consentimiento informado y el respeto a los conocimientos ancestrales compartidos.

Resultados

Propiedades nutricionales y funcionales

La revisión sistemática de literatura científica permitió confirmar que el camu camu contiene una de las concentraciones más elevadas de vitamina C entre los frutos conocidos, alcanzando hasta 3,000 mg/100 g de pulpa, superando en 30 veces a los cítricos convencionales como la naranja o el limón (Castro Gómez et al., 2018; Justi et al., 2000). La vitamina C es un nutriente esencial con potente efecto antioxidante, fundamental para el sistema inmunológico y la síntesis de colágeno. Además de la vitamina C, el camu camu contiene otros nutrientes relevantes como se observa en la Tabla 1.

Tabla 1: Nutrientes del camu camu

Componente	Descripción
Compuestos fenólicos	Incluyen flavonoides y antocianinas, que son antioxidantes naturales
Carotenoides	Pigmentos vegetales con acción antioxidante
Fibra dietética	Importante para la salud digestiva
Minerales	Destaca el potasio, junto con calcio y hierro

Componente	Descripción
Aminoácidos	Como serina, valina y leucina, esenciales para diversas funciones metabólicas
Carbohidratos	Y otros micronutrientes

Nota. Elaboración propia a partir de información obtenida de Aguiar & Souza (2015) & Lopes & Das Chagas (2018)

Diversos estudios han demostrado que el consumo de camu camu contribuye a la prevención y manejo de enfermedades crónicas no transmisibles como:

- Diabetes: Por sus efectos antihiper glucémicos e hipoglicemiantes.
- Obesidad: Ayuda a prevenir la acumulación de grasa visceral y hepática mediante la activación del tejido adiposo marrón y el aumento del gasto energético.
- Dislipidemia: Mejora el perfil lipídico sanguíneo.
- Hipertensión: Presenta efectos antihipertensivos.
- Síndrome metabólico y enfermedades cardiovasculares: Por su acción antiinflamatoria y antioxidante

El camu camu también muestra propiedades:

- Antiinflamatorias: Reduce procesos inflamatorios en el organismo.
- Antimutagénicas: Protege contra daños en el ADN.
- Antiproliferativas: Inhibe la proliferación de células tumorales en estudios in vitro.
- Antimicrobianas y antiproliferativas: Contra microorganismos y células cancerígenas.
- Rejuvenecedoras celulares: Favorece la salud celular y la longevidad

En la Tabla 2, se visualiza la biodisponibilidad de nutrientes se optimiza en frutos verdes (1.6–1.8 g/100 g vs. 1.2–1.6 g en maduros). Procesos térmicos reducen hasta 52% la vitamina C, mientras que métodos no térmicos como la liofilización preservan >90% de compuestos bioactivos (Arellano et al., 2016; Meléndez Pérez, 2018).

Tabla 2: Aplicaciones industriales y biodisponibilidad

Producto derivado	Tecnología de procesamiento	Concentración de vitamina C
Pulpa congelada	Crio preservación	1,600–1,800 mg/100 g
Jugo concentrado	Ósmosis inversa + evaporación	94.6 g/kg (3.3× > tradicional)
Polvo liofilizado	Secado por congelación	2,780 mg/100 g

Nota. Elaboración propia a partir de información obtenida de Arellano et al. (2016) & Meléndez Pérez (2018)

Su incorporación en políticas alimentarias puede mitigar deficiencias de micronutrientes en poblaciones vulnerables. Un estudio en modelos murinos evidenció que 500 mg/kg de extracto mejoran la respuesta inmune y reducen estrés oxidativo hepático (Miranda Barahona, 2015). Adicionalmente, su efecto antiproliferativo en células cancerígenas (líneas MCF-7) abre perspectivas para terapias complementarias.

Otro estudio centrado en el manejo agroecológico del camu camu en el Cuyabeno, destaca que los sistemas de producción sostenibles no sólo mantienen la calidad nutricional del fruto, sino que además fortalecen su valor como recurso alimentario estratégico para la biodiversidad y la seguridad alimentaria en contextos amazónicos (Ordoñez Bravo et al., 2025). Su cultivo agroecológico impulsa prácticas agrícolas respetuosas con el entorno y promueve su integración en mercados locales y gastronómicos diversificados.

Relevancia cultural y uso gastronómico emergente

Las entrevistas semiestructuradas realizadas a un total de 22 actores clave compuestos por 4 chefs de cocina ecuatoriana contemporánea, 8 docentes de gastronomía y 10 representantes de comunidades amazónicas, permitieron construir una comprensión profunda y contextualizada del papel cultural del camu camu.

Desde la perspectiva de los chefs, el fruto fue descrito como un ingrediente con un alto valor organoléptico, capaz de aportar acidez, frescura y complejidad a diversas preparaciones. Se mencionaron experimentos con emulsiones ácidas, vinagretas para platos de autor, coulis para postres, gelatinas naturales, bebidas fermentadas tipo kombucha y coctelería innovadora. Además, los chefs valoraron el uso del camu camu como una oportunidad para promover una cocina de

identidad que se distancie de la repetición de modelos foráneos y se acerque a lo propio desde la innovación respetuosa.

Los docentes de formación técnica gastronómica destacaron que el camu camu representa una herramienta pedagógica que permite integrar conocimientos sobre biodiversidad, salud, identidad territorial y sostenibilidad. Se identificó una creciente apertura de los programas académicos para incorporar ingredientes nativos, aunque también se señalaron limitaciones estructurales en el acceso al fruto y en los recursos para desarrollar prácticas contextualizadas.

Desde las comunidades amazónicas, emergieron discursos cargados de significado simbólico. El camu camu fue descrito como “fruto medicinal”, “alimento de la selva” y “recurso de herencia ancestral”. Se evidenció su uso tradicional como bebida refrescante durante la cosecha, remedio natural para procesos gripales y tónico digestivo. También se señalaron prácticas de conservación mediante deshidratado al sol o fermentación espontánea. Las personas mayores enfatizaron su rol en la transmisión de conocimientos intergeneracionales, mientras que los jóvenes expresaron preocupación por la pérdida de esos saberes ante el avance de productos industrializados.

Uno de los temas transversales emergentes fue la escasa visibilidad del camu camu fuera de su territorio de origen. Aunque es un recurso abundante en ciertas zonas de la amazonia ecuatoriana, su presencia en ferias urbanas, mercados gastronómicos y plataformas de promoción turística es prácticamente nula. Esto fue interpretado por varios actores como una expresión más de las desigualdades estructurales y del escaso reconocimiento a los pueblos originarios como custodios de la biodiversidad.

Articulación académica y comunitaria

La dimensión académico-comunitaria se desarrolló a través de seis grupos focales con un total de 30 estudiantes, de la carrera de gastronomía, Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, y tres talleres participativos con actores comunitarios amazónicos. Estas actividades fueron diseñadas para promover un proceso dialógico de coconstrucción del conocimiento, según principios de la investigación acción participativa.

Los grupos focales revelaron un alto grado de interés por parte del estudiantado en experimentar con ingredientes autóctonos, especialmente aquellos con propiedades funcionales. Los estudiantes señalaron que el camu camu no solo representa una alternativa saludable, sino también una forma de reconectar con la diversidad cultural del país. Identificaron la necesidad de fortalecer la

formación en ingredientes nativos, técnicas tradicionales y gastronomía regional, como parte de una educación culinaria crítica y contextualizada.

Los talleres con comunidades permitieron recuperar recetas tradicionales, documentar usos ancestrales y generar propuestas para el desarrollo local. Entre las iniciativas planteadas colectivamente destacan:

- Creación de un recetario intercultural bilingüe que compile saberes comunitarios y adaptaciones contemporáneas.
- Diseño de prototipos de emprendimientos gastronómicos locales, incluyendo elaboración de jugos prensados, postres congelados, barras energéticas y condimentos naturales a base de camu camu.
- Propuestas de rutas gastronómicas amazónicas, centradas en ingredientes nativos y experiencias culinarias vivenciales.

El análisis temático de los datos codificados permitió identificar las siguientes categorías emergentes:

- Biodiversidad alimentaria como patrimonio colectivo: reconocimiento del camu camu como símbolo de identidad y territorio.
- La cocina como acto político y cultural: percepción de la gastronomía como medio de resistencia cultural y transformación social.
- Interculturalidad pedagógica: demanda de procesos educativos que valoren la diversidad epistémica y culinaria.
- Sostenibilidad alimentaria desde el territorio: urgencia de modelos de producción y consumo que respeten los ciclos ecológicos y los saberes locales.

La triangulación entre entrevistas, grupos focales y talleres permitió validar los hallazgos y ampliar su profundidad interpretativa. Se garantizó el consentimiento informado y se promovió el respeto por los conocimientos ancestrales compartidos.

Discusión

La biodisponibilidad de los nutrientes del camu camu se ve influida por el grado de maduración del fruto y los métodos de procesamiento. Los frutos verdes presentan mayor concentración de vitamina C, mientras que los procesos térmicos pueden reducir hasta un 52% este nutriente; en

contraste, la liofilización preserva más del 90% de los compuestos bioactivos (Meléndez Pérez, 2018). Estos datos subrayan la importancia de seleccionar tecnologías adecuadas para maximizar el aprovechamiento nutricional e industrial del camu camu.

Desde una perspectiva agroecológica, la producción sostenible del camu camu en la Amazonía ecuatoriana no solo garantiza la calidad nutricional del fruto, sino que también fortalece su valor como recurso estratégico para la biodiversidad y la seguridad alimentaria local (Ordoñez Bravo et al., 2025). Prácticas de cultivo respetuosas con el entorno contribuyen a la conservación de ecosistemas y promueven la integración del camu camu en mercados locales y cadenas gastronómicas diversificadas.

En el ámbito sociocultural, las entrevistas y talleres realizados con chefs, docentes y comunidades amazónicas revelan que el camu camu se percibe como un ingrediente de alto valor organoléptico y simbólico, capaz de aportar acidez, frescura y complejidad a diversas preparaciones culinarias. Su incorporación en la gastronomía ecuatoriana contemporánea se interpreta como un acto de reivindicación identitaria y resistencia cultural, así como una oportunidad para innovar desde lo propio (Ordoñez Bravo et al., 2025). Igualmente, la transmisión intergeneracional de saberes asociados al camu camu refuerza su papel como patrimonio alimentario y vehículo de memoria colectiva.

Conclusiones

La revalorización del camu camu (*Myrciaria dubia*) en la gastronomía ecuatoriana representa una oportunidad significativa para integrar la biodiversidad amazónica en la identidad culinaria del país. A lo largo de esta investigación, se ha evidenciado que, a pesar de su alto valor nutricional y funcional, el camu camu sigue siendo un recurso subutilizado, tanto en el ámbito gastronómico como en el socioeconómico. Su alto contenido de vitamina C y otros compuestos bioactivos lo posicionan como un ingrediente clave en la formulación de alimentos funcionales, con potencial para contribuir a la salud pública y la seguridad alimentaria.

Los hallazgos revelan que la falta de integración del camu camu en la cocina profesional y en los programas educativos de gastronomía limita su visibilidad y uso. Sin embargo, las entrevistas con chefs, docentes y representantes de comunidades amazónicas muestran un creciente interés por este fruto, destacando su versatilidad y sus propiedades organolépticas únicas. La incorporación del

camu camu en la gastronomía contemporánea no solo enriquece los menús, sino que también actúa como un vehículo para la reivindicación cultural y la sostenibilidad.

La investigación ha puesto de manifiesto la necesidad de articular esfuerzos entre diversos actores: comunidades productoras, instituciones educativas y el sector gastronómico. Esta colaboración es fundamental para desarrollar estrategias que promuevan el uso del camu camu, así como para fomentar su inclusión en mercados locales y nacionales. La creación de redes de apoyo y la implementación de iniciativas que valoren el conocimiento ancestral son cruciales para fortalecer la cadena de valor del camu camu y garantizar su sostenibilidad.

Referencias

1. Aguiar, J. P. L., & Souza, F. das C. do A. (2015). Antioxidants, Chemical Composition and Minerals in Freeze-Dried Camu-Camu (<i>Myrciaria dubia</i>) (H.B.K.) Mc Vaugh) Pulp. Food and Nutrition Sciences, 06(10). <https://doi.org/10.4236/fns.2015.610091>
2. Álvarez-Gayou, J. L. (2014). Cómo hacer una investigación cualitativa: Fundamentos y metodología. In Escuela Superior de Tlahuelilpan (Issue 3).
3. Andreú, J. (2002). Las técnicas de Análisis de Contenido: una revisión actualizada. Fundación Centro de Estudios Andaluces.
4. Arellano, E., Rojas, I., & Paucar, M. (2016). Camu-camu (*Myrciaria dubia*): Fruta tropical de excelentes propiedades funcionales que ayudan a mejorar la calidad de vida. Scientia Agropecuaria, 7(4).
5. Azevedo, L., de Araujo Ribeiro, P. F., de Carvalho Oliveira, J. A., Correia, M. G., Ramos, F. M., de Oliveira, E. B., Barros, F., & Stringheta, P. C. (2019). Camu-camu (*Myrciaria dubia*) from commercial cultivation has higher levels of bioactive compounds than native cultivation (Amazon Forest) and presents antimutagenic effects in vivo. Journal of the Science of Food and Agriculture, 99(2), 624–631. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9224>
6. Barbalho, S. M., Vieira dos Santos, V., Kumar Joshi, R., Landgraf Guiguer, E., Cressoni Araújo, A., Oshiiwa, M., Ragassi Fiorini, A. M., Bueno Ottoboni, A. M., & Cristina Nicolau, C. T. (2021). Effects of Camu-camu (*Myrciaria dubia*) on human health: A systematic review. Florajournal.Com, 9(1).

7. Billacrês, M. A. R., Costa, R. C., & Nunez, C. V. (2020). A cadeia produtiva na Gestão da Inovação da Biotecnologia: o camu-camu (*Myrciaria dubia* H. B. K.) no Amazonas. *Revista Fitos*, 14(2). <https://doi.org/10.32712/2446-4775.2020.1077>
8. Cabello, S. M., Pino, J. C., Vásquez, S. R., Isla, V. R., Ibañez, J. P., Cama, D. N., & Morales-Soriano, E. (2024). Extracto antioxidante encapsulado por atomización y por inclusión molecular a partir de cáscara y semilla de camu camu. *Anales Científicos*, 85(1), 1–11. <https://doi.org/10.21704/AC.V85I1.1946>
9. Castro, J. C., Maddox, J. D., & Imán, S. A. (2018). Camu-camu— *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh. In *Exotic Fruits* (pp. 97–105). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803138-4.00014-9>
10. Conceição, N., Albuquerque, B. R., Pereira, C., Corrêa, R. C. G., Lopes, C. B., Calhella, R. C., Alves, M. J., Barros, L., & C. F. R. Ferreira, I. (2019). By-Products of Camu-Camu [*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh] as Promising Sources of Bioactive High Added-Value Food Ingredients: Functionalization of Yogurts. *Molecules*, 25(1), 70. <https://doi.org/10.3390/molecules25010070>
11. De Abreu Figueiredo, J., Andrade Teixeira, M., Henrique Campelo, P., Maria Teixeira Lago, A., Pereira de Souza, T., Irene Yoshida, M., Rodrigues de Oliveira, C., Paula Aparecida Pereira, A., Maria Pastore, G., Aparecido Sanches, E., Alvarenga Botrel, D., & Vilela Borges, S. (2020). Encapsulation of camu-camu extracts using prebiotic biopolymers: Controlled release of bioactive compounds and effect on their physicochemical and thermal properties. *Food Research International*, 137. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109563>
12. Ferreira, G. A. C., Barnett, A. P. A., & Krug, C. (2021). Phenology and fruit set comparison of camu-camu (*Myrciaria dubia*) in a natural population and a plantation in the central Amazon, Brazil. *Acta Amazonica*, 51(2), 91–101. <https://doi.org/10.1590/1809-4392202000581>
13. García-Chacón, J. M., Marín-Loaiza, J. C., & Osorio, C. (2023). Camu Camu (*Myrciaria dubia*) (Kunth) McVaugh): An Amazonian Fruit with Biofunctional Properties—A Review. *ACS Omega*, 8(6), 5169–5183. <https://doi.org/10.1021/acsomega.2c07245>
14. Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. (7ma ed.). McGRAW-HILL. <https://acortar.link/fTgdnz>

15. Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *InterViews: Learning the craft of qualitative research interviewing*, 2nd ed. In *InterViews: Learning the craft of qualitative research interviewing*, 2nd ed.
16. Lopes, A. J. P., & Das Chagas, de A. S. F. (2018). Antioxidant capacidant and bioactive Compounds and health benefits of camu-camu puree (*Myrciaria dubia* (Mc Vaugh)). *International Journal of Development Research*, 08(06).
17. Martin, M. P., Peters, C. M., & Ashton, M. S. (2014). Revisiting Camu-camu (*Myrciaria dubia*): Twenty-seven Years of Fruit Collection and Flooding at an Oxbow Lake in Peruvian Amazonia. *Economic Botany*, 68(2), 169–176. <https://doi.org/10.1007/s12231-014-9269-4>
18. Meléndez Pérez, A. (2018). Aprovechamiento industrial de *Myrciaria dubia* (camu camu). Repositorio Institucional - UNAP. <https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/20.500.12737/6979>
19. Miranda Barahona, S. J. (2015). Características y propiedades funcionales de *Myrciaria dubia* “Camu Camu.” <https://hdl.handle.net/20.500.14414/22073>
20. Oliveira, B. C. R. de, Martins, C. P. de C., Soutelino, M. E. M., Rocha, R. S., Cruz, A. G., Mársico, E. T., Silva, A. C. O., & Esmerino, E. A. (2024). An overview of the potential of select edible Amazonian fruits and their applications in dairy products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2417796;PAGE:STRING:ARTICLE/CHAPTER>
21. Ordoñez Bravo, E. F., Caiza López, D. L., Auquilla Ordóñez, A. A., & Fierro Ricaurte, A. E. (2025). Manejo agroecológico del camu camu (*Myrciaria dubia*) y su impacto en la biodiversidad de Cuyabeno. *RECIENA*, 5(1), 6–15. <https://doi.org/10.47187/js8h8061>
22. Paredes Dávila, E. J., Pinedo Panduro, M., Zumba López, C., & Durand Valencia, J. (2020). Avances para el manejo integrado del gorgojo del fruto de *myrciaria dubia* (kunth) mcvaugh (*conotrachelus dubiae* o'brien), en restinga inundable del rio amazonas, Perú. *Folia Amazónica*, 28(2), 227–239. <https://doi.org/10.24841/fa.v28i2.483>
23. Penn, J. W. (2006). The cultivation of camu camu (*myrciaria dubia*): a tree planting programme in the peruvian amazon. *Forests, Trees and Livelihoods*, 16(1), 85–101. <https://doi.org/10.1080/14728028.2006.9752547>

24. Smíd, J., Kalousová, M., Mandák, B., Houška, J., Chládová, A., Pinedo, M., & Lojka, B. (2017). Morphological and genetic diversity of camu-camu [*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh] in the Peruvian Amazon. PLOS ONE, 12(6), e0179886. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179886>
25. Wildman, R., Jalili, T., & Bruno, R. S. (2011). Nutrition composition and antioxidant measure (ORAC) of Brazilian Camu camu fruit (*Myrciaria dubia*). The FASEB Journal, 25(S1). https://doi.org/10.1096/fasebj.25.1_supplement.lb231

© 2025 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).