

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1651](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1651)

Estudio de la bebida ancestral ayahuasca (Banisteriopsis CAAPI) para la elaboración de un menú gastronómico

Study of the ancient drink ayahuasca (Banisteriopsis CAAPI) for the creation of a gastronomic menu

Daniel Santiago Rivera-Rosero

ta.danielsrr26@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-7671-8006>

Tannia Cristina Poveda-Morales

ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Recibido: 20 de abril 2025
Revisado: 25 de mayo 2025
Aprobado: 15 de julio 2025
Publicado: 01 de agosto 2025

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue realizar un estudio de la bebida ancestral ayahuasca (Banisteriopsis CAAPI) para la elaboración de un menú gastronómico. La metodología investigativa descriptiva y explicativa, mediante los métodos analítico sintético, histórico lógico, y análisis documental. Los resultados y análisis realizados y los alimentos elaborados, queda en constancia el valor nutricional que tiene esta bebida y el potencial de desarrollo que puede ejercer en comunidades del Oriente Ecuatoriano. Al darle un uso alternativo a esta bebida dentro de la gastronomía, se incentiva a la práctica de emprendimientos sociales. En conclusión, quedó demostrado que la bebida de ayahuasca se puede utilizar en mínimas cantidades como ingrediente dentro de una receta gastronómica por sus valores nutricionales y su aporte al crecimiento de zonas donde el turismo y la gastronomía son la principal fuente de ingreso económico.

Descriptores: Nutrición de planta, bebida, turismo, alimento, crecimiento económico. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to conduct a study of the ancestral drink ayahuasca (Banisteriopsis CAAPI) for the creation of a gastronomic menu. The descriptive and explanatory research methodology was carried out using analytical-synthetic, historical-logical, and documentary analysis methods. The results and analysis carried out and the foods prepared demonstrate the nutritional value of this drink and its potential for development in communities in eastern Ecuador. Giving this drink an alternative use in gastronomy encourages social entrepreneurship. In conclusion, it was demonstrated that ayahuasca can be used in minimal quantities as an ingredient in a gastronomic recipe due to its nutritional values and its contribution to the growth of areas where tourism and gastronomy are the main sources of economic income.

Descriptors: Plant nutrition, beverage, tourism, food, economic growth. (UNESCO Thesaurus)

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

INTRODUCCIÓN

La Amazonía tiene aproximadamente una extensión de 7´.989.004 kilómetros cuadrados. Además de unas 60.000 especies vegetales, los árboles mayores representan el 86% de La cuenca Amazónica, alberga el 50% de la diversidad del planeta. La biodiversidad que existe en esta zona del planeta con sus cálidos y húmedos climas favorece al desarrollo de flora y fauna características de la zona. La población total de la Amazonia en la actualidad es difícil de determinar. Aun así, se estima una población de 30 millones de habitantes, distribuidos en centros urbanos y rurales, de gran concentración demográfica de la parte urbana, comunidades indígenas amazónicas ostentan una gran variedad de cultura, tradición y lenguas preservando así su identidad cultural y enseñando a los más jóvenes a no perder las tradiciones que se han venido desarrollando de generación en generación (Bernal Zamudio, 2005).

La cuenca amazónica que abarca nueve países: Brasil, Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela, la Guyana, Surinam y la Guayana francesa, está considerada como un espacio privilegiado para observar los fenómenos vinculados a la globalización como ha sido el proceso de estructuras domesticas que han permitido el desarrollo personal, económico y en ciertos casos político en pueblos amazónicos durante los últimos tiempos , la conservación de los espacios naturales, materias primas, de productos agrícolas o de servicios como el turismo también han sido fundamentales en este proceso. Además de la apertura de los primeros grandes ejes viales y la explotación del petróleo y del gas natural (Fontaine, 2006).

Los altos niveles de biodiversidad y endemismo, donde las especies tienen rangos de distribución acotados y los ecosistemas son frágiles, generan muchas limitaciones para los usos productivos del territorio, es así como la explotación en desmedida de los recursos naturales en la amazonia generase conflicto con los pueblos amazónicos que tratan de preservar su espacio limitad (Gudynas, 2005).

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

La Región Amazónica del Ecuador (RAE), ocupa el 41,76% de la superficie del país y es objeto de atención nacional e internacional, por constituir reservas de la biosfera y reguladora a su vez del clima planetario. La importancia de esta selva tropical radica en mantener de manera fluida y permanente el ciclo del agua generando estabilidad ambiental para países y comunidades acentuadas cerca de esta selva como para el planeta en sí. En el año 2008, la cobertura de vegetación natural fue de 14'123.637 ha., que representa el 57% del territorio nacional, la vegetación natural se divide en bosque nativo 11'307.627 ha., páramos 1'380.755 ha, vegetación arbustiva 1'175.423 ha y vegetación herbácea 259.832.

La Amazonia es una de las áreas más biodiversas del planeta, la parte biológicamente más rica de toda la cuenca amazónica y es el hogar de una gran diversidad de grupos étnicos. Dentro de ella, la Amazonía ecuatoriana, que comprende unos 130.000 Km², es el territorio ancestral de las nacionalidades *Siona*, *Cofán*, *Secoya*, *Huaorani*, *Shuar*, *Achuar*, *Sapara*, *Andoa*, *Shiwiar*, *Quijos* y *Kichwa* Amazónica.

El Diccionario de Real Academia Española 18-19 (1999). Define así el término ayahuasca: Del quichua aya, muerto y huasca, cuerda). Liana de la selva de cuyas hojas se prepara un brebaje de efectos alucinógenos, empleado por chamanes con fines curativos. Existen varios contextos en los cuales las personas pueden utilizar ayahuasca teniendo en cuenta las afecciones físicas, mentales y espirituales de la persona afectada. Al no vivir en una sociedad culturalizada por el cuidado de la naturaleza y la medicina ancestral y tradicional de los pueblos indígenas de la Amazonía en la comunidad de Misahualli, se nos torna algo complicado entender los beneficios que esta bebida ofrece.

El uso del yagé está enmarcado en un contexto ceremonial en el que, por medio de cantos y danzas, el curandero y las personas participantes llegan a un estado modificado de conciencia caracterizado por la presencia de visiones. Al llegar a un estado de conciencia elevando los estímulos externos se vuelven difíciles de

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

interaccionar con la persona, el curandero es un intermediario entre el mundo espiritual, el mundo de la naturaleza y el mundo de los humanos.

Las propiedades terapéuticas de la ayahuasca se deben a su acción sobre el cerebro: activa las áreas cerebrales relacionadas con la memoria sobre eventos personales (llamada memoria episódica) y con la toma de conciencia de emociones y sensaciones interna. Al realizar una ingesta de esta bebida se realiza una introspección en el estado de ánimo para poder solucionar conflictos internos que han estado interponiéndose en el transcurso del diario vivir. En un plano psicológico, en un estudio reciente se ha encontrado que los potenciales efectos psicoterapéuticos de la ayahuasca pueden deberse a su acción para aumentar lo que en psicología clínica se llama “descentramiento”, capacidad para observar los pensamientos y las emociones como eventos transitorios de la mente sin quedarse uno atrapado en ellos.

Si la ayahuasca no tiene potencial recreativo ni potencial de abuso, deben ser otras las razones por las que las personas la utilizan, estudios de personalidad han encontrado, en su conjunto, que las personas que utilizan ayahuasca lo hacen por razones que tienen que ver con el desarrollo personal, la búsqueda del bienestar psicológico y una mejor adaptación al mundo. Según Palhano Fontes (2015), dice que las personas que consumen esta bebida son personas perfectamente adaptadas e integradas a sus medios sociales, laborales y familiares que utilizan la ayahuasca como herramienta de mejora personal, espiritual (Bouso, 2017).

La ayahuasca es una bebida alucinógena que, por lo general, resulta de mezclar la decocción de la corteza de la planta del mismo nombre (*Banisteriopsis caapi*) con la de las hojas del arbusto llamado “chacrona” (*Psychotria viridis*). Su denominación proviene de la palabra quechua “ayahuasca”, traducible como “liana de la muerte”, lo que refleja su consumo por los pueblos andinos y amazónicos desde épocas anteriores a la colonización europea.

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

Aún más de 70 comunidades indígenas de Sudamérica la utilizan de forma ritual y medicinal con el objetivo de curar diferentes tipos de dolencias tanto físicas, emocionales como espirituales, es por eso que su uso no solo se realiza en la selva amazónica, sino que se ha expandido a zonas rurales de Latinoamérica y el mundo dando a conocer sus beneficios, en décadas recientes su uso se ha expandido a grupos no indígenas , así como a algunas regiones de Europa, Norteamérica y Japón, aumentando así su consumo, no solo medicinal si no también recreacional (Neyra Ontaneda, 2017), y en la actualidad con el incremento de la gastronomía temática, su uso puede ser diversificado en la cocina ecuatoriana.

Existen informes dan a entender la poca orientación de las empresas a la innovación de productos naturales en la cocina. Se podría mencionar en este caso la bebida de ayahuasca que al no ser comercializada y no darle un reconocimiento por parte de las personas que lo elaboran no existe un entendimiento total de los usos y beneficios que este aporta. Otro ejemplo, es la planta “Sunfo o “Sunfillo”, que crece en condiciones climáticas de la zona andina y que se emplea en la elaboración de infusiones como hábitos de sus pobladores, Amores Cespedes (2019). En otros estudios, con la utilización de los extractos de (cannabis) en la industria alimentaria que en los últimos tiempos ha desarrollado el interés por una alimentación diferente, así como la alimentación vegetariana y las dietas con finalidad medicinal.

MÉTODO

Se realizó el estudio a través de la metodología investigativa descriptiva y explicativa, mediante los métodos analítico sintético, histórico lógico, y análisis documental, usando las técnicas de investigación bibliográfica, análisis y control de alimentos en laboratorio y observación directa, con herramientas como el análisis documental de bibliografía digital y física, guías de observación, análisis sensorial de alimentos y análisis estadísticos de resultados. Siguiendo una línea investigativa sobre la Innovación y Desarrollo de Preparación de Alimentos.

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

RESULTADOS

En la comunidad de Misahualli, cantón Tena, provincia de Napo se realizó encuestas a una población finita de 5393 habitantes, que es la población total según el Instituto Nacional de Estadísticas y censos (2010), dando como resultado una muestra total de 190 personas encuestadas entre niños, jóvenes y adultos.

En la comunidad de Misahualli provincia de Napo sobresale el turismo gastronómico, es por eso que mediante los resultados obtenidos nos dimos cuenta que tienen un amplio conocimiento acerca de la planta ancestral ayahuasca y sus beneficios, aunque la mayoría de sus moradores prefieran utilizar esta bebida directamente y en un ritual guiado por un *chamán*, existe un gran porcentaje de sus habitantes que dan paso a una nueva experiencia culinaria con esta bebida, ya que al conocer sus beneficios, saber que esta planta es de origen amazónico y es ancestral su consumo muchos prefieren seguir utilizando plantas de manera natural en sus preparaciones gastronómicas ya sea en casa o establecimientos dedicados a la venta de comida, aportando así al turismo gastronómico de la región.

En la Universidad Técnica de Cotopaxi se realizó encuestas a estudiantes de la Facultad de Ingeniería Agronómica con una población finita de 580 alumnos, que se encuentran en un nivel académico de primero a noveno semestre y en edades comprendidas de entre 18 a 26 años, dando como resultado una muestra de 140 estudiantes a encuestar.

Según el estudio realizado en la universidad Técnica de Cotopaxi a los alumnos de la facultad de Ingeniería Agronómica existe un bajo porcentaje de conocimiento acerca de esta planta, aun así, se obtuvo resultados positivos en ciertos puntos de la investigación. Teniendo en cuenta que el uso de esta planta es medicinal y además contribuye con el crecimiento gastronómico y turístico de las regiones en donde es originaria, existe interés en la elaboración de un menú de degustación en las regiones de la sierra centro del país como es la ciudad de Latacunga, siendo un factor positivo para ofrecerlo en establecimientos públicos y privados.

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

Mediante la entrevista realizada a varios chamanes que practican estos rituales, Hugo, manifestó una serie de pasos a seguir para que el ritual sea aprovechado al máximo, a comparación de Clemente y José que también son guías espirituales, pero manifestaron que lo primordial para tomar esta bebida es tener un propósito de sanación y la buena voluntad, para realizar la toma de esta bebida.

Hugo nos manifestó que no es necesario tomar en alguna fecha importante o un tiempo determinado, se lo puede realizar siempre, sin ninguna condición lo reafirma José, tiene un criterio diferente a lo que dice Clemente que quiere mantener la tradición de sus aborígenes utilizando ayahuasca para salir a casar, recolectar frutos y vivir en armonía con sus alrededores. Tanto Hugo como Clemente y José están de acuerdo que el propósito de tomar ayahuasca es buscar la sanación personal. Hugo nos dice que esta bebida debe ser administrada solo en este tipo de rituales a lo que Clemente un poco más abierto a pensar diferente nos dijo que solo ha utilizado en estos rituales, pero podría existir una gran probabilidad que se utilice con algún fin gastronómico.

Los chamanes Hugo y José concordaron en que se realiza estos rituales en fiestas como nacimientos de nuevos integrantes de la comunidad y por agradecimiento a las cosechas y a la madre tierra como ellos la consideran. A comparación del criterio de Clemente que nos manifestó que se realiza especialmente en el mes de agosto la fiesta de *“kako huiñay”* que en su lengua al español significa la “fiesta del rejuvenecimiento”, existe una similitud muy grande en la elaboración de esta bebida concordando los tres chamanes en que se tiene que cocinar este bejuco por más de 8 horas.

La idea de consumir ayahuasca es que sea de uso medicinal dice Hugo y lo concordaron Clemente y José, pero existe una gran posibilidad de utilizar esta bebida en otros fines, según el criterio formado de la persona que lo quiera utilizar recalca Hugo. Existe una concordancia entre los tres guías espirituales en que cada toma de ayahuasca es una experiencia nueva, con nuevas visiones y nuevos horizontes. Para tomar ayahuasca no existen límites de edad, pero siempre es

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

bueno hacer una entrevista previa para saber el estado de salud de las personas y así poder seguir con la ingesta, a lo que dice Clemente, que en su comunidad se empieza a tomar a los 16 años como un ritual de iniciación a la tribu o comunidad.

Análisis nutricional

Según las investigaciones realizadas, son escasos los estudios realizados con la planta Ayahuasca, similares al análisis de un valor nutricional de la planta o su bebida, es por eso, que, al realizar esta investigación, su información será pionera y podrá ser utilizada para distintos fines y dar continuidad para otros estudios, como lo es, en este caso la elaboración de un menú gastronómico con esta bebida. El mismo concentrado que especificamos en estos análisis será utilizado en las preparaciones para un menú de degustación.

Experimentos con los componentes puros requieren de dosis de 0,3 a 0,5 ml de alcaloides para conseguir un efecto mínimo mientras que el uso del preparado Ayahuasca por los curanderos sólo se necesita una dosis de 0,01 a 0,03 ml. de esos mismos alcaloides, lo que sugiere posibles efectos sinérgicos en la combinación empírica del brebaje según.

Según Pavillard (2008), en estudios de la Universidad Complutense de Madrid Facultad de Ciencias Políticas y Sociología Departamento de Antropología Social, señala que las dosis dependen del grado de concentración del brebaje, y pueden oscilar entre los 200ml y los 500ml. Según Labigaline (1998), el uso del té de ayahuasca es visto como una forma de alcanzar un estado de éxtasis y lucidez espiritual. El *Maestro* de dosificación, de acuerdo con su impresión, administra la cantidad que cada individuo debe recibir no superior a una taza de América (150 a 200 ml).

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

DISCUSIÓN

Los altos niveles de biodiversidad y endemismo que encontramos en la amazonia Ecuatoriana nos permite observar de una manera distinta la gastronomía y el turismo comunitario que se ejerce en pueblos amazónicos, es aquí donde encontramos una variedad de plantas que se utilizan con fines medicinales y gastronómicos, como lo es la bebida ancestral Ayahuasca que nace de la cocción de la raíz del mismo nombre, su uso está enmarcado casi en su totalidad a un contexto ceremonial en el que la persona ingiere esta bebida entra en un estado modificado de conciencia, a lo contrario de esta investigación que utilizaremos dosis mínimas de esta bebida, no en ritual ceremonial si no en degustación de alimentos gastronómicos.

A través de varios estudios realizados a la bebida ancestral ayahuasca, donde se encuentra, como se realiza la bebida, cuáles son sus principales usos, la manera de cocción y sus beneficios, podemos identificar los factores asociados al previo consumo de mínimas cantidades en un menú gastronómico. Según encuestas y entrevistas realizadas a poblaciones finitas de Misahuallí y Latacunga, pudimos identificar el grado de conocimiento que tienen las personas acerca de esta bebida, para así utilizar esta información como herramienta fundamental en esta investigación.

Al ser un tema controversial para muchas personas por el conocimiento o la falta de interés de su uso y sus beneficios, nos encontramos en el puesto indicado para concordar con varios autores citados en este artículo y dar paso a la elaboración de un menú gastronómico con bebida de ayahuasca. La incorporación de esta bebida en alimentos debe ser de manera responsable ya que el manejo inadecuado de esta puede llevar a causar daños en el sistema digestivo.

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

CONCLUSIONES

Con el presente estudio quedó demostrado que la bebida de ayahuasca se puede utilizar en mínimas cantidades como ingrediente dentro de una receta gastronómica por sus valores nutricionales y su aporte al crecimiento de zonas donde el turismo y la gastronomía son la principal fuente de ingreso económico. El no tener el suficiente conocimiento acerca de esta bebida hace que la investigación realizada aporte con información necesaria para la elaboración de menús gastronómicos y análisis nutricionales con dicha bebida.

Mediante análisis realizados y los alimentos elaborados, queda en constancia el valor nutricional que tiene esta bebida y el potencial de desarrollo que puede ejercer en comunidades del Oriente Ecuatoriano. Al darle un uso alternativo a esta bebida dentro de la gastronomía, se incentiva a la práctica de emprendimientos sociales y nuevos conocimientos, que serán utilizados en beneficio de la gastronomía y el turismo. Al utilizar la bebida de Ayahuasca ya sea en rituales ceremoniales, en menús gastronómicos, en toma de medicina o en cualquiera que sea su fin, estamos aportando con la difusión, los beneficios y el crecimiento de la economía donde se comercializa esta bebida.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A todos los factores sociales que influyeron en el desarrollo de esta investigación

REFERENCIAS CONSULTADAS

Amores Céspedes (2020)., estudio sobre la importancia del consumo del “SUNFILLO” (cCinopodium Nubigenum Kunth Kuntze) como bebida energética tradicional de la reserva de Pisayambo en el cantón Píllaro. (Tesis de pregrado). Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”.
<https://n9.cl/2ni5p>

Daniel Santiago Rivera-Rosero; Tannia Cristina Poveda-Morales

Bernal Zamudio, H. (2005). Amazonia. Entre La Integración Regional Y La Globalización. *Revista Luna Azul*, núm. 20. Universidad de Caldas Manizales, Colombia. <https://n9.cl/jgw77>

El Diccionario de Real Academia Española, Alma Mater (1999). Significado de Ayahuasca. <https://www.rae.es/dhle/ayahuasca>

Fontaine, Guillaume La globalización de la Amazonía: una perspectiva andina Iconos. *Revista de Ciencias Sociales*, núm. 25, pp. 25-36. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Quito, Ecuador. <https://n9.cl/atvhaw>

Gudynas, E. (2005). La nueva geografía amazónica. El Observatorio del Desarrollo. Ponencia presentada en el MAP VII (Perú, Brasil, Bolivia). <https://n9.cl/pcgzl>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010). Comunidad de Misahualli, Cantón Tena, provincia de Napo. <https://n9.cl/4w7r6>

LABIGALINE, (1998) El uso de Ayahuasca en un contexto religioso por antiguos alcohólicos. São Paulo, disertación de maestría, Universidad Federal de São Paulo / Escuela Paulista de Medicina, área de concentración de Salud Mental. <https://n9.cl/2ni5p>

Neyra-Ontaneda, Diego Psicosis inducida por ayahuasca: reporte de un caso. (2017). *Revista de Neuro-Psiquiatría*, vol. 80(4), pp. 265-272 Universidad Peruana Cayetano Heredia Lima, Perú. <https://n9.cl/6zqd8g>

Palhano-Fontes F, Andrade KC, Tofoli LF, Santos AC, Crippa JAS, Hallak JEC, et al. (2015) El estado psicodélico inducido por la ayahuasca modula la actividad y la conectividad de la red en modo predeterminado. *Revista de investigación. PLoS ONE* 10 (2). <https://n9.cl/y3nck>

Pavillard (2007-2008). Recepción de la ayahuasca Universidad Complutense de Madrid Facultad de Ciencias Políticas y Sociología Departamento de Antropología Social, España pp; 153. <https://n9.cl/dkz9b>