



**Foro Gastronómico Amazónico**  
**Frutos y Aromas Amazónicos**

**PAISES AMAZONICOS Y SU DIVERSIDAD EN  
FRUTICULTURA**

Laurent Poulet



*Mar Caribe*

*OCEANO ATLANTICO*

Venezuela

**Colombia**

Ecuador

Brasil

Perú

**Cuenca Hidrográfica del Río Amazonas**

Bolivia

*OCEANO PACIFICO*

El primer impacto que tienen las frutas amazónicas, es mejorar ampliamente el valor nutritivo de nuestra dieta para prevenir las “enfermedades de los pobres”. Las investigaciones realizadas por diferentes autores establecen una relación inversamente proporcional entre la disponibilidad estacional de frutas en los bosques y la incidencia de enfermedades, demostrando que durante períodos de escasez, aumenta la cantidad de casos de algunos malestares.

Sin ganar dinero la gente obtiene de todas formas una “ganancia invisible” de los productos forestales que enriquecen la salud y la nutrición de la familia. Tal y como dijo una madre amazónica: “Mi familia ahorra nuestros escasos ingresos comiendo gratis en el bosque”.



Los frutales del bosque ofrecen sustancias nutritivas, minerales y antioxidantes fundamentales que mantienen el cuerpo fuerte y resistente ante las enfermedades. Las familias rurales afirman que durante la temporada de frutas y nueces forestales no se enferman de resfriados, catarros ni influenza. Las carencias comunes en la dieta de la zona amazónica (p.ej., la carencia de vitamina A) se pueden combatir con los alimentos del bosque. Las frutas de la palmera de *Mauritia flexuosa*, por ejemplo, contienen el mayor porcentaje conocido de vitamina A que cualquier otra fruta del mundo. La fruta del açai está cobrando fama como superalimento por su alto contenido en antioxidantes y grasas omega.



La riqueza natural única de cada región se debe a un conjunto de factores diferentes: la ubicación geográfica, las condiciones medioambientales y la historia geológica, entre otros. Cada pieza de este enorme rompecabezas es una clave del misterio de la biodiversidad. En su conjunto, se articula una serie de mosaicos de diferentes matices desde la región hasta el paisaje y desde el paisaje hasta las parcelas de bosques.





# **Mauritia flexuosa**

**Aguaje, Buriti o Palma Real**



En el Perú se desarrolla en un ecosistema típico, denominado "aguajal", que se caracteriza por la predominancia y hasta desarrollo de poblaciones de aguaje con 225 a 350 plantas adultas por hectárea y un número adicional de plantas pequeñas. Los análisis de las imágenes satélite indican que solamente en el Perú existen seis a ocho millones de ha de "aguajales", de los que alrededor de 2,15 millones de ha lo constituyen "aguajales" puros (monoespecíficos) con una densidad superior a 450 plantas/ha.

El habitat natural del aguaje está formado por pantanos y zonas con mal drenaje en la Amazonía donde predominan los suelos, permanentemente o temporalmente, inundados.









## **Nombres comunes**

**burití, bority, burití do brejo, coquero buriti, mirití, muriti, mority (Brasil)**

**morete (Ecuador)**

**canangucha, canangucho, moriche, palma de moriche, chomiya (Colombia)**

**aguaje, aguashi, aguachi, aeta, achual, canaguacha, cananguacho (Perú)**

**moriche (Venezuela, Trinidad)**

**ita (Guyana)**

**palmier bêche (Guyana francesa)**

**palma real, caranday-guazu (Bolivia)**

CAMPO  
LIMPO

BREJO

CERRADO  
TÍPICO





# Myrciaria dubia

## El Camu camu



**El hábitat natural del camu camu es el bosque aluvial inundable, siendo una especie ribereña. Es tolerante a la inundación y puede quedar totalmente sumergido en el agua cuatro a cinco meses. En estas zonas la precipitación pluvial está entre 1,700 a 4,000 mm/año, la temperatura promedio en 25°C o más, con mínimas medias anuales superiores a 20°C y los suelos inundables reciben limo anualmente.**



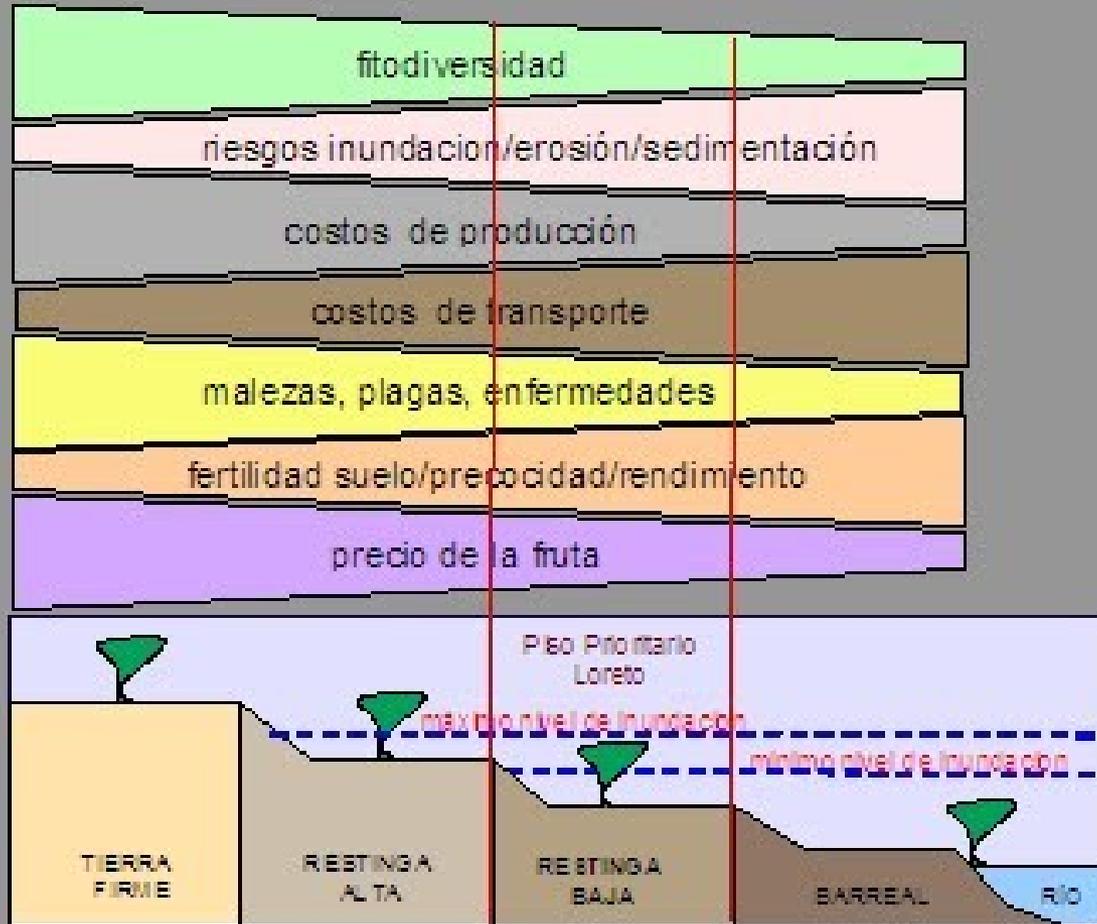


A partir del descubrimiento de Linnus Pauling, fue revelada la existencia de los antioxidantes y su acción neutralizadora de los destructivos radicales libres. Por esta vía, los antioxidantes desarrollan una importante acción contra las causas del envejecimiento y puede aumentar la expectativa de vida. El camu-camu posee excelente propiedad anti-oxidativa y biológica que puede contribuir a la protección celular, especialmente en condiciones de inflamación y estrés oxidativo. Estas características hacen que el camu-camu sea considerado como un alimento funcional

El fruto del camu-camu tiene el mas alto nivel de vitamina C registrado en el planeta, superando aproximadamente en 1.5 veces a la acerola -*Malpighia emarginata*(\*)- (1790 mg/100 g en acerola) y en 13 veces al casho o marañón -*Anacardeum occidentale*- (219 mg/100g). En comparación con la naranja -*Citrus sinensis*-, el fruto del camu-camu provee 30 veces más vitamina C, 10 veces mas hierro, 3 veces mas niacina, dos veces mas riboflavina y 50% mas fósforo.

Se informa sobre niveles de vitamina C que van desde 1230 a 2994 mg/100g en poblaciones naturales y de 877 a 3079 mg/100g en plantaciones, los análisis fueron realizados por el método de titulación con 2,6 diclorofenol indofenol. Por el método de HPLC, Sandoval (2002) encontró niveles de  $3356 \pm 17$ ,  $3319 \pm 54$ ,  $3017 \pm 172$  mg/100g en pulpa de camu-camu en los estados verde, pinton y maduro respectivamente(4). Yuyama et al. (2002) encontraron niveles altísimos de esta vitamina en la pulpa del camu-camu (6112 mg/100 g).

## SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA CAMU-CAMU



**Donde plantar camu-camu, una decisión trascendental Por lo menos el 80% de las plantaciones de camu-camu establecidas en los años 1997 y 1998 fueron abandonadas por los productores. Uno de los factores que influenciaron para esa renuncia, fue la inadecuada ubicación de las parcelas entre las diferentes opciones que se presentan en los pisos fisiográficos inundables.**



  
*Belleza Viva*  
**KEEP CLEAN**  
**GEL LIMPIADOR**  
**DE MANOS**  
**60 ml**



  
*Belleza Viva*  
**BODY LOTION**  
**CAMU CAMU**  
Rehaca tu piel dejándola con una  
sensación suave y aterciopelada.  
Formulada con agentes emolientes  
y extracto de quinua que son  
ideales para humectar y mejorar la  
aparencia de tu piel.  
**60 ml.**



  
*Belleza Viva*  
**GEL EXFOLIANTE SPA**  
**CAMU CAMU**  
Su delicado aroma, que elimina  
las impurezas y restaura tu piel, la  
acción de sus microgránulos de  
museo, agentes humectantes hacen  
que recupere su aspecto natural,  
terso y radiante.  
**60 gr.**

## Camu Camu en Cápsulas (100 x 500mg.)

El **Camu Camu** es un alimento funcional con vitamina C que es buena porque ayuda a sintetizar el colágeno en el cuerpo, actúa como un fuerte antioxidante, puede promover la síntesis hormonal, acelerando la cicatrización, la absorción de hierro así como la normal replicación de las células en el tracto gastro intestinal.

Si desea más información acerca del producto, ingrese en el siguiente link [Camu Camu](#)

**Nombre Científico:** *Myrciaria Dubia*

### Propiedades

Contiene alta concentración de vitamina C natural.

### Composición

Camu camu 100% puro y natural sin aditivos ni preservantes, contiene más de 7,000 mg de vitamina C por cada 100 gr.

**Modo de empleo**

**Adultos:** Consumir de 1 a 2 capsulas acompañando las comidas.

**Niños:** Mayores de 6 años, se recomienda 1 capsula al día acompañando una de las comidas.

**Embarazo y Lactancia:** 1 cápsula tres veces al día.

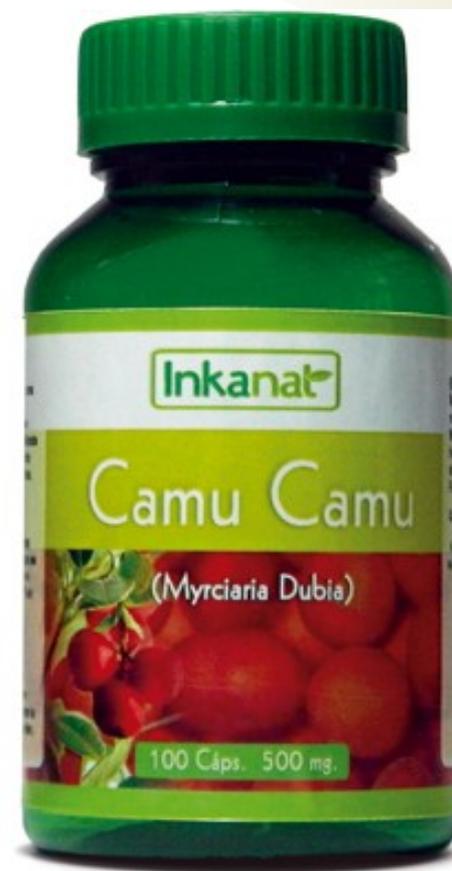
### Precauciones

Mantener el frasco bien cerrado. Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz.

**Advertencia y Contraindicaciones**

No se han reportado contraindicaciones.

Los efectos de los productos están respaldados por la experiencia empírica milenaria de las medicinas tradicionales, con excelentes resultados y la ausencia de efectos secundarios dañinos si se suministran en las dosis correctas. Las informaciones señaladas no constituyen de ninguna manera una ordenanza ni una prescripción médica; el uso de éstos productos naturales no exonera de una consulta médica a la cual **INKANATURAL** no pretende sustituir.



# Distribución geográfica del camu-camu



**El principal País demandante ha sido Japón cuyos consumidores ya tienen cierto conocimiento del producto exigiendo básicamente las siguientes características:**

- Producto natural 100 % orgánico sin uso de fertilizantes químicos o pesticidas.**
- Producto saludable que cumpla con las regulaciones fitosanitarias exigidas por su país.**
- Contenido mínimo de vitamina C de 1,800 mg. por 100 gr. de pulpa.**
- Color de la pulpa característico de frutos maduros o rosado intenso (Brix 5.5.)**
- Permanencia del producto en el mercado en el tiempo.**
- El mercado prioriza los productos procedentes de la biodiversidad.**
- Gran demanda de productos alimenticios especialmente frutas y verduras con propiedades antioxidante**

**En los mercados de Europa y Estados Unidos existe aun un desconocimiento del producto con excepción de algunos nichos de mercados dedicados a la venta de productos para la salud, donde se viene promocionando el polvo liofilizado de Camu-camu con varias empresas dedicadas a ese negocio**



# Pourouma cecropiifolia

## Uvilla





**Theobroma bicolor**  
**Macambo, Pataxte**

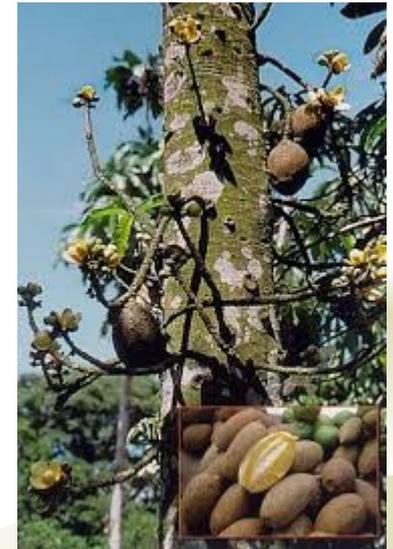


# Eugenia stipitata

## Araza boi



Luiz Bachion



# Grias neuberthii

## Sacha Mango

*Solanum mammosum*  
Teta de vaca,  
Manzana de Sodoma



**Genipa americana**  
**Huito, Bi, Jenipapo**









# Cerrado





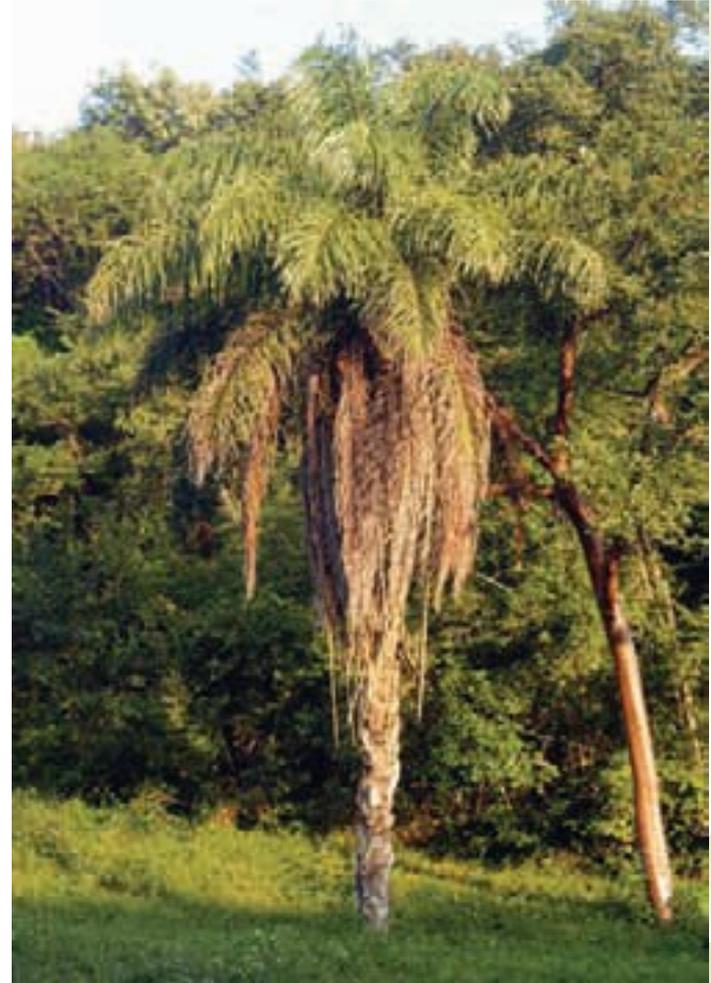
Los suelos se presentan de un fuerte tono rojo, lateríticos, formados por partículas finas, bien drenados, profundos. Son de baja fertilidad natural, degradados debido a la lixiviación, de reacción ácida, con un pH que varía desde 4,3 hasta 6,2.

Se componen de caolinita, goethita y gibbsita, conteniendo un alto porcentaje de aluminio, y baja disponibilidad de nutrientes tales como fósforo, calcio, magnesio, potasio, cinc, materia orgánica, y arcilla.

En las colinas más altas se encuentran cantos rodados, arcillas con inclusiones de roca y estratos de arena.

# Acrocomia aculeata

El Totai, Macaúba, Coyol o Mbokajá







Usos;

Hojas; Para artesanías, cuerdas para tejidos, hamacas de fibra de coco, forraje para vacuno (en época de invierno).

Troncos; para construcciones (paredes, techos), El interior del tronco se muele para obtener una harina muy fina y sabrosa, y el cogollo se consume como palmito.

Bebida fermentada del tronco

Medicina

Raíces; Remedio utilizado en el terere

La flor es adorno y aroma del pesebre



Subproducto	Utilización actual y potencial
Pericarpio o cascarilla	Combustible para hornos y calderas. Fertilizante biológico.
Aceite de mesocarpio (pulpa)	Jabonería, industria química. Biodiesel.
Expeller de mesocarpio (pulpa)	Alimentación animal.
Exocarpio (carozo)	Combustibles para hornos y calderas, carbón de alto poder calorífico. Materia prima para carbón activo.
Aceite de endocarpio (almendra)	Jabonería fina, industria cosmética y química. Alimentación humana. Biodiesel.
Expeller de endocarpio (almendra)	Alimentación humana y animal.

<b>Acrocomia aculeata</b>			
Peso del fruto	70 Kilos por palma		
Cantidad de Kg/Frutos por arbol	Hasta 100, promedio de 50		
Cantidad de arboles por ha	200 a 300 en sotobosque		
	500 en plantaciones con agregado de fertilizantes		
	2.000 en plantaciones para Biocombustibles		
	<b>Ha</b>	<b>Plantas/ha</b>	<b>Kg/Frutos/arboles</b>
	1	300	50
			<b>Tn/Ha</b>
			15
Total Kg de fruto		%	15.000,00
	Pericarpio (cascarilla)	15 - 25	18%
	Mesocarpio (pulpa)	25 -45	36%
	Aceite	5 - 24	11%
	Expeller	17 - 23	25%
	Exocarpio (carozo)	30 - 45	36%
	Endocarpio (almendra)	8 - 13	10%
	Aceite	4 - 7	6%
	Expeller	3 - 5	4%



# Jabones de Totai Artesanales

# Jabón de Coco Puro Cavallaro

Tu piel y tu cabello resplandecen gracias al aceite de coco.



Eficaz contra la suciedad.  
Suave con tu ropa.



**Detergente Guaira en polvo te ayuda a mantener tu ropa limpia y perfumada. Especialmente formulado para lavar la ropa en la lavadora, Guaira cuida tu ropa, porque que contiene aceite de coco y glicerina, que ayuda a suavizar tu ropa, para que se sienta agradable en contacto con tu piel.**

*Byrsonima crassifolia*  
Murici, Indano, Nance







*Nance*





*Myrciaria cauliflora*  
Guapurú, Jaboticaba,  
Yvapurú





## Natura águas Jaboticaba

Fragancia femenina y delicada

Camino olfativo frutal floral

Contraste del aroma de Jaboticaba y pomelo  
con frescura de notas florales  
junto al confort de la madera y el musc.

150 ml





# LICORES JABUTICABA, JENIPAPO, FIGO, PEQUI, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA

## LICORES DE JABUTICABA

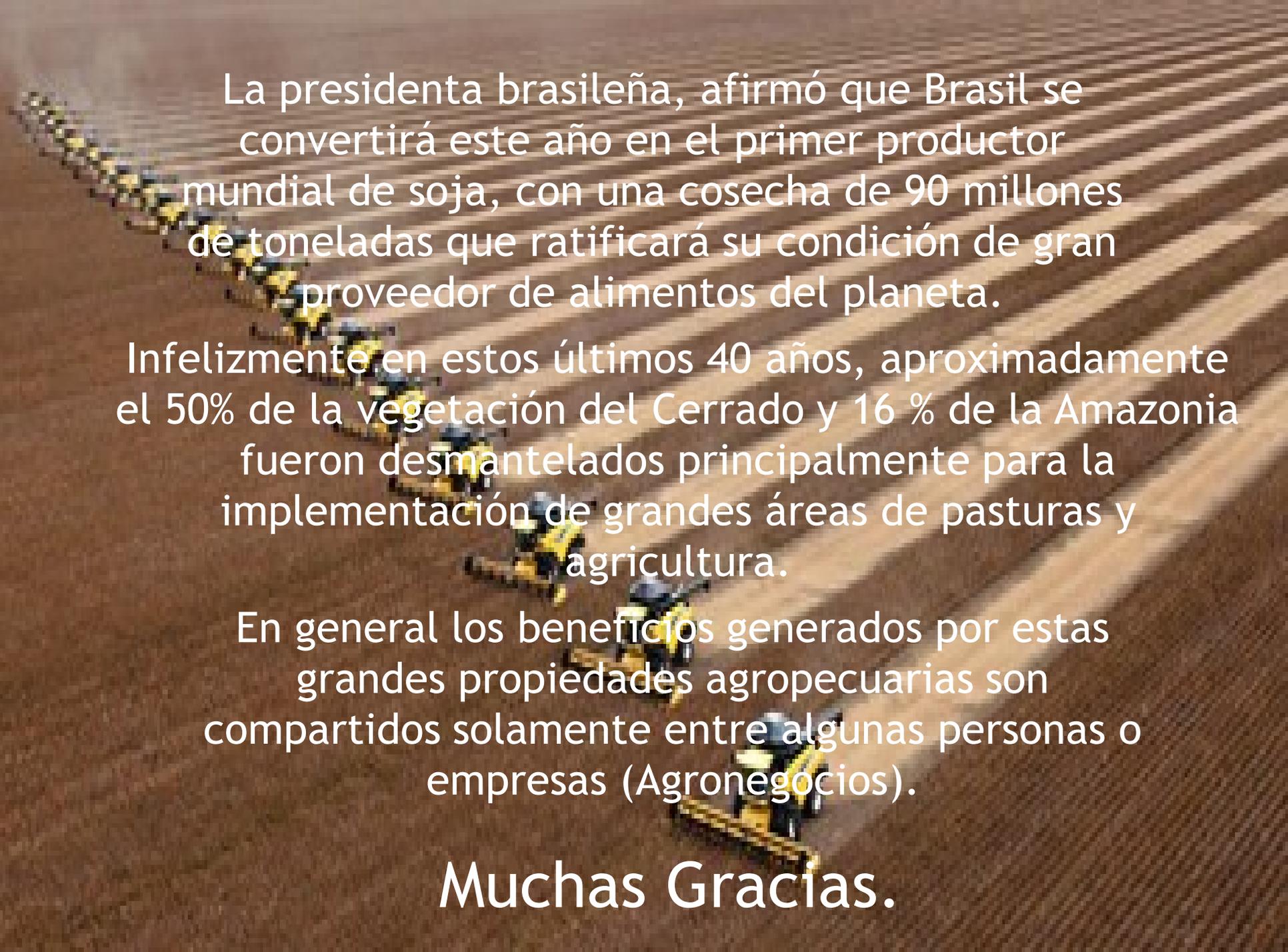




# HANCORNIA SPECIOSA MANGABA







La presidenta brasileña, afirmó que Brasil se convertirá este año en el primer productor mundial de soja, con una cosecha de 90 millones de toneladas que ratificará su condición de gran proveedor de alimentos del planeta.

Infelizmente en estos últimos 40 años, aproximadamente el 50% de la vegetación del Cerrado y 16 % de la Amazonia fueron desmantelados principalmente para la implementación de grandes áreas de pasturas y agricultura.

En general los beneficios generados por estas grandes propiedades agropecuarias son compartidos solamente entre algunas personas o empresas (Agronegocios).

Muchas Gracias.